



NOTE SYNTHETIQUE DU PROGRAMME

**CONCOURS DE MAITRISE D'ŒUVRE POUR LA
CONSTRUCTION DU POLE D'EXCELLENCE
MONTPELLIER VINE & WINE SCIENCES
CAMPUS DE LA GAILLARDE**

PHASE CANDIDATURE

Table des matières

1 - OBJET DU DOCUMENT	3
2 - LE CONTEXTE ET LE PROJET	3
2.1 - Contexte de l'opération.....	3
2.1.1 - L'Institut Agro Montpellier	3
2.1.2 - Le Pôle Vigne & Vin et l'UMR SPO.....	4
2.2 - Le projet de construction du bâtiment Vine & Wine Sciences.....	4
2.3 - Objectifs et enjeux de l'opération.....	4
2.3.1 - Objectifs scientifiques.....	4
2.3.2 - Objectifs fonctionnels	4
2.3.3 - Objectifs environnementaux	4
2.3.4 – Enjeux urbains et architecturaux	5
3 - CAMPUS DE LA GAILLARDE : PRESENTATION DU SITE	6
3.1 - Le campus de La Gaillarde.....	6
3.2 - Présentation et contraintes de l'emprise projet.....	6
4 - PRESENTATION GENERALE DE L'OPERATION	7
4.1 - Description générale de l'opération	7
4.2 - Enjeux et points de vigilance.....	7
4.3 - Périmètre des travaux.....	7
4.4 – Tableau des surfaces.....	8
5 – ORGANISATION FONCTIONNELLE	9
5.1 - Les entités utilisatrices	9
5.2 - Les entités fonctionnelles.....	9
5.3 - Circuit de notoriété	9

1 - OBJET DU DOCUMENT

Le présent document constitue une synthèse du Programme Technique Détaillé pour la construction du pôle d'excellence Montpellier Vine & Wine Sciences porté par l'Institut Agro.

Il permet aux équipes candidates d'avoir une vision :

- Du périmètre et du contexte du projet,
- Des objectifs et enjeux scientifiques, fonctionnels, environnementaux, urbains, architecturaux...
- De l'organisation fonctionnelle et du programme de surfaces,
- De l'enveloppe financière,
- Du calendrier prévisionnel de l'opération.

Les informations contenues dans ce document sont fournies dans le cadre de la phase d'appel à candidature des groupements de maîtrise d'œuvre. Elles sont susceptibles d'être complétées lors de la diffusion du programme pour la phase concours avec les 3 candidats retenus.

Pour information, le Programme Technique Détaillé (PTD) comprend les livres suivants :

- **Livre I** : Le programme général et fonctionnel
- **Livre II** : Le programme technique
- **Livre III** : Les annexes (schémas fonctionnels, tableau des surfaces, fiches espaces, liste des équipements, gaz et fluides process,...)

2 - LE CONTEXTE ET LE PROJET

2.1 - Contexte de l'opération

2.1.1 - L'Institut Agro Montpellier

L'Institut Agro est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche dédié à l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Il mène ses activités en lien étroit avec les organismes de recherche, les universités et autres grandes écoles ainsi qu'avec le monde socio-économique à l'échelle nationale et internationale.

Il couvre l'ensemble des thématiques et filières du végétal et de l'animal, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage.

Il regroupe 3 écoles : l'Institut Agro Dijon, l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Rennes-Angers et offre une palette étendue de formations initiales et continues : cursus ingénieur, mais aussi licence professionnelle, master et doctorat tout en disposant d'un centre de formation à distance.

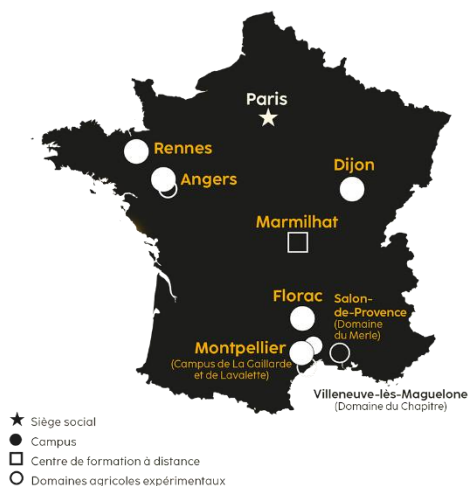


Figure 1 : Carte des localisations de l'Institut Agro

Il compte **6 000** étudiantes et étudiants - dont 3 000 élèves ingénieurs et 450 doctorant·es -, **1 400** personnels dont **400** enseignants et enseignants-chercheurs, **60 000** alumni, **6** campus, **3** domaines expérimentaux agricoles, **35** unités de recherche, une maison d'édition, une fondation, 16 chaires partenariales et un réseau d'incubateurs d'entreprises.

L'Institut Agro Montpellier s'inscrit dans un réseau d'excellence associant enseignement supérieur, recherche et innovation, aux côtés de partenaires majeurs tels que l'INRAE, le CIRAD, l'IRD et l'Université de Montpellier.

Le site montpelliérain bénéficie d'un héritage viticole historique avec des formations en viticulture-œnologie depuis la fin du XIXe siècle.

2.1.2 - Le Pôle Vigne & Vin et l'UMR SPO

Au cœur de cet écosystème, le Pôle Vigne & Vin (héritier de l'IHEV) fédère l'ensemble des activités de formation, de recherche et de transfert autour de la filière vitivinicole. Il a pour mission première d'assurer l'interface entre le monde académique et les acteurs socio-économiques afin de développer des dynamiques interdisciplinaires aux niveaux régional, national et international.

L'UMR Sciences pour l'Œnologie (SPO) regroupe environ 60 chercheurs permanents et 45 à 50 non-permanents, spécialisés dans la vinification, les propriétés des levures et les micro-organismes fermentés.

2.2 - Le projet de construction du bâtiment Vine & Wine Sciences

Le projet vise à **construire un bâtiment emblématique dédié à ce pôle d'excellence**, d'une surface utile de 3 080 m² regroupant dans un même lieu les activités d'enseignement, de recherche et de valorisation vers les professionnels.

2.3 - Objectifs et enjeux de l'opération

Le projet répond à plusieurs objectifs et enjeux scientifiques, fonctionnels, environnementaux, urbains et architecturaux. Notamment :

2.3.1 - Objectifs scientifiques

- Créer un **pôle d'excellence** intégré dédié à la filière Vigne & Vin, en fédérant formation, recherche et innovation
- **Renforcer les synergies** entre enseignants-chercheurs, étudiants et professionnels de la filière dans un bâtiment commun
- **Soutenir l'innovation** et contribuer au **rayonnement international** du site montpelliérain
- **Accompagner les transitions agroécologiques et climatiques** de la filière, en offrant un cadre propice à l'expérimentation et à l'adaptation des pratiques

2.3.2 - Objectifs fonctionnels

- Proposer des **espaces partagés** favorisant les synergies pédagogiques et scientifiques, ainsi que l'accueil des professionnels
- Offrir des environnements de travail confortables, flexibles et évolutifs, en intégrant les **obligations de la circulaire DLE sur les espaces tertiaires**
- **Rationaliser les surfaces**, en mutualisant les locaux là où cela est pertinent, dans une logique de **sobriété foncière**

2.3.3 - Objectifs environnementaux

- **Respect de la RE2020** et ambition niveau E3C1 (-20 % consommation énergétique, maîtrise impact carbone construction)
- **Conception bioclimatique** : orientation, compacité, maîtrise des apports solaires, inertie thermique
- Recourir aux systèmes **d'énergie renouvelable**, afin de réduire la consommation d'énergie non renouvelable

- Optimiser l'**efficacité énergétique** en combinant l'usage des **systèmes passifs** et des systèmes d'énergie renouvelable performants tout en limitant l'utilisation des systèmes actifs
- Faire des choix de **matériaux adaptés**, pour favoriser la durabilité, l'efficacité énergétique et réduire l'empreinte carbone.

2.3.4 – Enjeux urbains et architecturaux

- **Renforcer le rayonnement urbain et architectural du site** : Le projet, situé en limite du domaine public, doit permettre d'améliorer la visibilité du campus et de renforcer son identité territoriale ;
- **Valoriser l'excellence scientifique et pédagogique** : Le bâtiment doit être une **vitrine** de l'Institut Agro Montpellier, reflétant ses valeurs de modernité, d'innovation et d'engagement environnemental fort ;
- **Intégration harmonieuse du bâtiment dans son environnement immédiat** : L'implantation doit structurer une façade emblématique tout en s'intégrant dans l'environnement existant.

4 - PRESENTATION GENERALE DE L'OPERATION

4.1 - Description générale de l'opération

Le projet prévoit la construction d'un bâtiment neuf de recherche et d'enseignement de 4 150 m² de surface de plancher, articulé autour des actions suivantes :

- **Construction d'un bâtiment neuf** intégrant l'ensemble des fonctions d'enseignement, de recherche, d'espaces partagés et tertiaires du Pôle Vigne & Vin et de l'UMR SPO
- **Conception emblématique** positionnée en limite de domaine public : façade urbaine vitrine de l'excellence scientifique du campus
- **Lien physique et symbolique** avec la vigne pédagogique (nord-ouest), intégrant un circuit de notoriété dédié aux visiteurs et partenaires professionnels
- **Aménagements extérieurs** : parvis d'entrée, stationnement, abri vélos, quai de livraison, espaces paysagers assurant l'accroche urbaine avec le reste du campus

4.2 - Enjeux et points de vigilance

- **Le projet doit conjuguer** des usages très différenciés (salles d'enseignement, labos chimie/biologie à haute technicité, espaces événementiels grand public) dans une enveloppe compacte et cohérente
- **Les plateformes lourdes** (RMN, spectrométrie de masse, fermentation) imposent des contraintes structurelles, vibratoires et thermiques à intégrer dès l'esquisse
- **La gestion des flux** doit distinguer clairement : flux pédagogiques, flux recherche, flux visiteurs (circuit de notoriété), flux logistiques – sans interférence et en continuité avec les flux du campus
- **Le confort d'été** est un enjeu majeur (zone climatique chaude, Montpellier) : conception bioclimatique, inertie thermique, protections solaires, DH (Degrés-Heures d'inconfort) maîtrisé
- **La gestion des risques laboratoires** (produits chimiques, gaz, déchets spécifiques, L2) nécessite un traitement architectural et technique rigoureux

4.3 - Périmètre des travaux

Le périmètre des travaux comprend l'ensemble des prestations nécessaires à la réalisation du bâtiment et de ses aménagements extérieurs :

- Terrains et terrassements
- Voies d'accès et cheminements
- Construction du bâtiment
- Équipements spécifiques
- Réseaux et raccordements
- Aménagements extérieurs

4.4 – Tableau des surfaces

Tableau général des surfaces utiles (SU)

ENTITÉ / SOUS-ENTITÉ	SURFACE UTILE
ESPACES PARTAGES / ACCUEIL EVENEMENTIEL	335 m²
Forum polyvalent, serre micro-vigne, œnothèque	100 m ²
Espace de convivialité, travail informel, coin calme	95 m ²
Salle immersive polyvalente (30 pl.)	60 m ²
FabLab pédagogique	50 m ²
Stockage mobilier modulable	30 m ²
TERTIAIRE	753 m²
Bureaux (open space + bureaux individuels/partagés)	569 m ²
Espaces supports (réunion, bulles, archives, reprographie...)	184 m ²
ENSEIGNEMENT	620 m²
Salles de cours (50 pl. / 40 pl. / coworking 35 pl.)	250 m ²
Zone TP chimie + préparation + laverie + stockage	210 m ²
Zone dégustation + espaces mutualisés	140 m ²
Stockage lié à l'activité (vin pédagogique)	20 m ²
RECHERCHE	1 372 m²
Expérimentation (labos, plateformes, CIRM, mécanique)	912 m ²
Espaces communs (manipulations techniques, stockage froid)	460 m ²
SURFACE UTILE TOTALE	3 080 m²

5 – ORGANISATION FONCTIONNELLE

5.1 - Les entités utilisatrices

Le bâtiment hébergera deux grandes entités aux logiques complémentaires :

- **Pôle Vigne & Vin (enseignement)** : formations du niveau Licence au Doctorat (DNO, Master SVV, Vinifera Euromaster, OIV MSc...), pédagogie expérimentale centrée sur la dégustation, les travaux pratiques et le FabLab
- **UMR Sciences pour l'Œnologie (SPO)** : 5 axes de recherche (levures, communautés microbiennes, arômes, écovinification, interactions moléculaires), plateformes analytiques de pointe, CIRM-levures, projet Ferments du Futur

5.2 - Les entités fonctionnelles

Le bâtiment est organisé en cinq entités fonctionnelles :

- **Enseignement** : salles de cours (50 pl. / 40 pl. / coworking 35 pl.), zone TP chimie (24 postes), zone dégustation (40 postes)
- **Recherche** : 8 sous-entités (microbiologie/levures, chimie/vinification, polyphénols, plateau technique volatile, fermentation, analyse sensorielle, CIRM, mécanique) + espaces communs mutualisés (225 m² manipulations techniques, 155 m² stockage réfrigéré)
- **Tertiaire** : open space 71 postes + 4 bureaux individuels + 2 bureaux 2 places, structurés en territoires d'équipes ; salles de réunion, bulles, reprographie, archives
- **Espaces partagés** : forum polyvalent (serre micro-vigne, œnothèque, gradins 30-40 pl.), salle immersive (30 pl.), FabLab (50 m²), coin calme, espace convivialité, travail informel
- **Logistique / Stockage** : quai de livraison, stockages mutualisés, plateforme gaz (air comprimé, N₂, He, Ar, H₂...), déchets (DASRI, solvants, chimiques), locaux techniques

5.3 - Circuit de notoriété

Le bâtiment intègre un circuit de visite identifié dès la conception, destiné à valoriser les savoir-faire pédagogiques et scientifiques de la filière Vigne & Vin. Ce parcours sécurisé, accessible aux visiteurs et partenaires, traversera :

- Hall principal → Forum polyvalent → Serre micro-vigne → Vitrine / Œnothèque → Salle immersive → FabLab → Espace convivialité → Salle de dégustation → Salle analyse sensorielle → Terrasse panoramique sur vigne pédagogique