



Maître d'ouvrage

- Bionat SA
- Contact (Administratrice) :
 - o Aurélie d'ANDRIMONT
 - o aurelie@bionat.be

Architecte

- BSolutions Architectes SRL

Compétences mises en œuvre

- Architecture
- Stabilité
- Infrastructure
- Coordination sécurité/santé
- Développement durable/PEB
- BIM

Type d'intervention

- Nouvelle construction

Destinataire

- Secteur privé

Adresse

- Rue de l'Innovation 21
- B-5020 SUARLÉE (Namur)

Surfaces

- Stockage logistique : 2.207 m²
- Production : 2.932 m²
- Locaux techniques : 400 m²
- Bureaux et musée : 1.694 m²
- Parking : 928 m²
- Abords (hors parking) : 5.627 m²

Budget (HTVA)

- Gros œuvre + Abords : 5.020.757 €
- Parachèvements : 1.481.511 €
- Techniques spéciales : 3.350.000 €
- Mobilier musée : 500.000 €
- Process : 2.500.000 €
- TOTAL = 12.852.268 €

Standard énergétique

- Q-ZEN

Certification

- Production certifiée IFS

Avancement du projet

- PU : 05/2023
- EXE : 06/2023 - 12/2024
- RP : 10/12/2024

Moutarderie BISTER®



CONCEPTION ET CONSTRUCTION D'UN HALL INDUSTRIEL COMPRENANT LE PROCESS LOGISTIQUE/PRODUCTION, DES ATELIERS DE PRÉPARATION, DES ESPACES DE STOCKAGE, DES BUREAUX ET UN MUSÉE

DESCRIPTION DU PROJET

La société Bionat SA avait pour ambition de regrouper l'ensemble de ses activités sur un site unique, à travers une approche locale, durable et respectueuse de l'environnement. Elle a confié à BSolutions la conception de ses futurs bureaux, ateliers de préparation et espaces de stockage pour les marques Bister® et Natura®. La réalisation du gros œuvre a été assurée en collaboration avec l'entreprise Willy Naessens.

Le projet intègre également un espace muséal destiné à valoriser l'histoire de l'entreprise à travers un parcours dédié, ainsi que des espaces d'accueil pour les visiteurs. Ces derniers sont conçus pour accueillir jusqu'à 100 personnes, notamment lors de visites touristiques, événements d'entreprise ou excursions scolaires.

Une attention particulière a été portée à l'organisation des abords, en tenant compte de la diversité des flux. Le site comprend :

- Un parking voitures à l'avant du bâtiment ;
- Une zone de manœuvre et une rampe d'accès pour les camions ;
- Une circulation dédiée aux modes doux (piétons, vélos, ...).

SOLUTIONS TECHNIQUES

Les solutions mises en œuvre sont en parfaite adéquation avec les ambitions de développement durable de la Maîtrise d'ouvrage. L'un des enjeux majeurs du projet est la production de froid, qui représente un impact significatif sur le bilan énergétique. Une attention particulière a été apportée à la mise en place de systèmes de récupération de chaleur et à l'intégration de sources d'énergie renouvelable.

Le projet répond à des contraintes techniques spécifiques liées à l'activité, notamment :

- Maintien de températures contrôlées dans les espaces de stockage de denrées alimentaires ;
- Conformité stricte aux normes sanitaires propres à l'industrie agroalimentaire ;
- Ambiance agressive dans les ateliers, notamment due à l'usage intensif de vinaigre ;
- Gestion rigoureuse des rejets d'eaux de nettoyage, particulièrement chargés.

