

Zeitschrift: Bulletin technique de la Suisse romande
Band: 54 (1928)
Heft: 6

Wettbewerbe

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

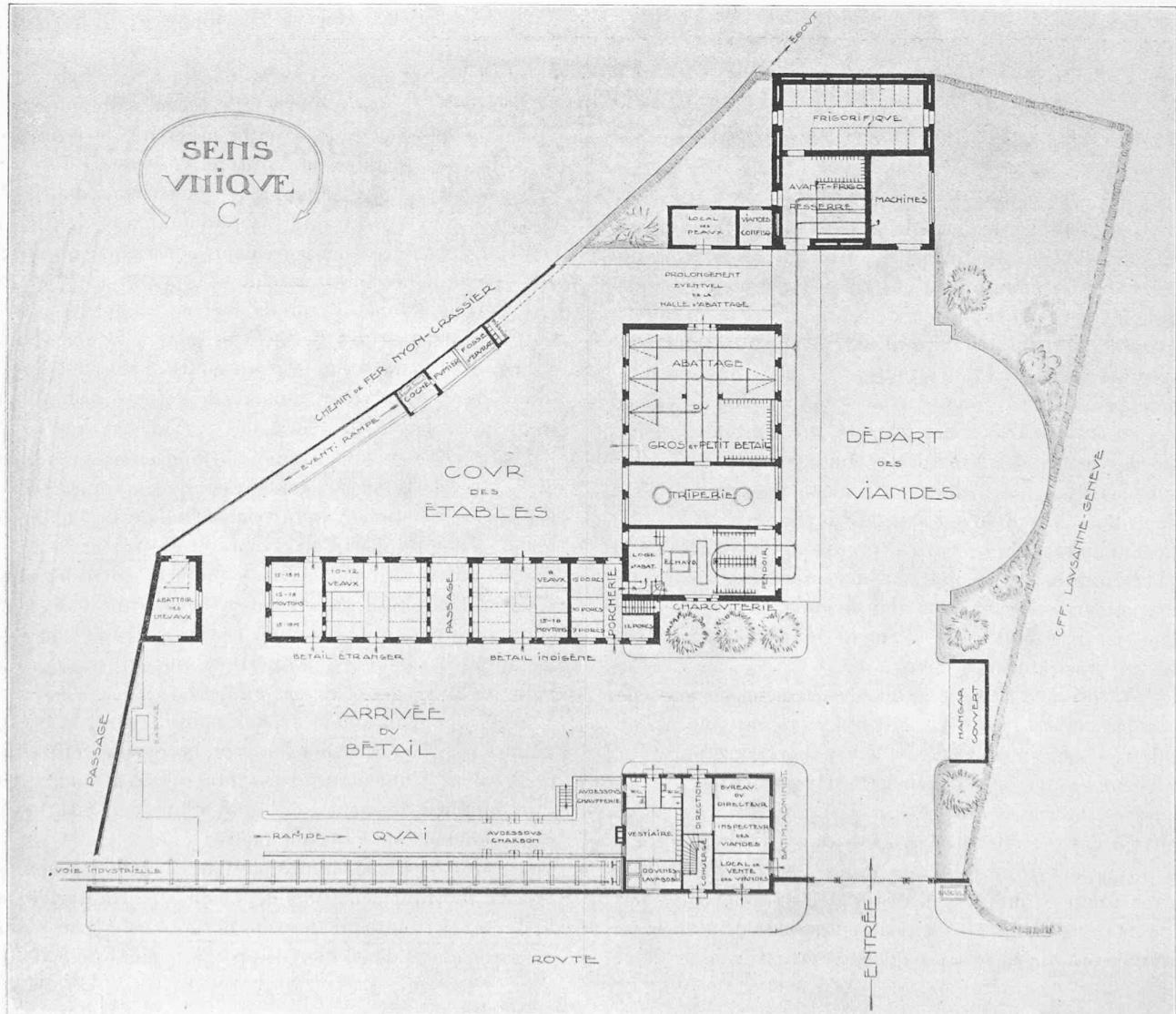
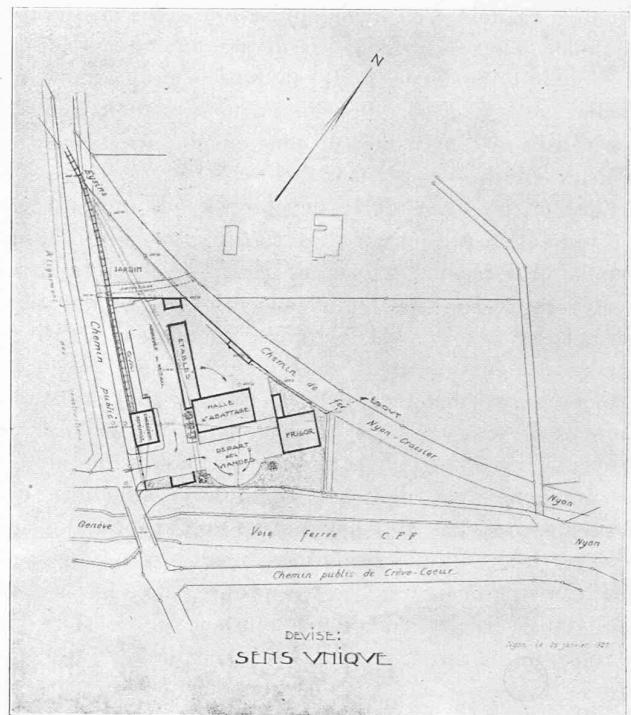
Lorsqu'à la fin de la guerre, il devint indispensable pour les *E. E. F.* de procéder à un agrandissement de leurs installations, l'exécution du projet concernant le lac de Rossens fut envisagée et étudiée. Mais les conditions économiques d'alors, l'incertitude des temps, la longue durée des travaux, l'impossibilité d'interrompre le service de l'usine de Hauterive, firent remettre à plus tard ce projet et les *E. E. F.* préconisèrent comme solution immédiate, d'allure moins grandiose mais aussi moins coûteuse, la création du lac de Montsalvens sur la Joggne et de la centrale de Broc, solution qui fut adoptée par les représentants du peuple fribourgeois.

(A suivre.)

CONCOURS POUR L'ÉTUDE D'UN ABATTOIR, A NYON

1^{er} prix : Projet N° 7,
de MM. Baud et Virieux, architectes à Lausanne.

Plan de situation 1 : 2500
et plan du rez-de-chaussée 1 : 500.



Concours pour l'étude d'un abattoir, à Nyon.

La Municipalité de Nyon a ouvert un *concours d'idées*¹ entre les architectes vaudois quelle que soit leur résidence, et entre les architectes suisses établis dans le canton de Vaud, pour l'étude d'un projet d'abattoirs comprenant :

Une halle d'abatage pour la boucherie et une pour la charcuterie, une salle de resserre et un frigorifique, une triperie et ses annexes : les bouveteries, bergeries et porcheries ; un quai de débarquement, un appartement de 3 pièces, cuisine et dépendances.

Dans leur étude, les concurrents devaient s'inspirer des dispositions adoptées pour les abattoirs modernes ; la distribution des divers services devait être prévue de telle sorte que les opérations qui se succèdent, depuis l'entrée des animaux, jusqu'à la sortie à l'état de viande et d'issues, se poursuivent d'une manière continue sans mouvement de retour.

L'établissement aura un caractère approprié à sa destination ; la plus grande simplicité était recommandée au point de vue de l'esthétique, les concurrents devaient rechercher l'effet d'ensemble sans sacrifier les dispositions utilitaires, pratiques et hygiéniques qui doivent primer.

Le coût de la construction ne doit pas dépasser 130 000 fr., aménagement et mobilier non compris.

Rapport du Jury.

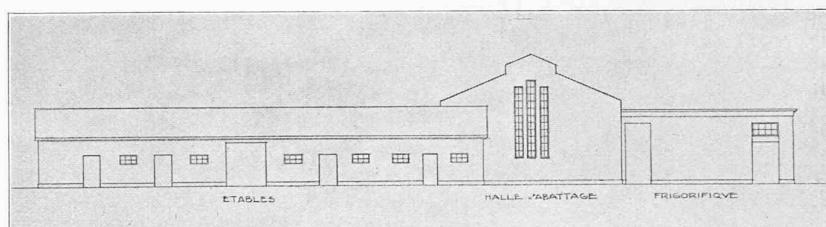
Le Jury, composé de MM. *Coigny*, architecte à Vevey, *Oulevey*, architecte à Lausanne, *Haemmerli*, architecte à Lausanne, Dr *Noyer*, vétérinaire, directeur des abattoirs de Berne, et *Tecon*, conseiller municipal à Nyon, délégué de la Municipalité, s'est réuni au complet les 1 et 2 avril 1927. Le Jury est présidé par M. *Tecon*. Il prend acte, suivant rapport de l'administration communale, que 31 projets ont été remis au Greffe municipal dans le délai fixé.

Les plans sont exposés dans la halle de gymnastique du Collège.

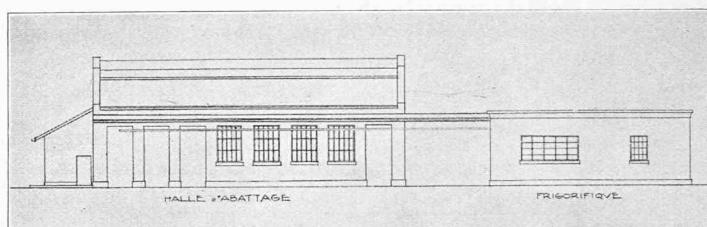
Après un examen général des projets, le Jury décide : a) de ne pas tenir compte, pour le classement, des vues, perspectives, qui ne sont pas demandées dans le programme ; b) de tenir compte, en tout premier lieu, des points pour le classement, dans l'ordre suivant : 1. raccordement industriel ; 2. facilités de circulation, voies d'accès ; 3. distribution des différents services et leurs groupements ; 4. faculté d'exploitation dans un sens unique ; 5. réalisation éventuelle du frigorifique et de ses annexes par rapport à l'ensemble ; 6. architecture, disposition des masses, aspect d'ensemble ; 7. cube des constructions.

Après une inspection très détaillée de chacun des projets, le Jury procède à un premier tour d'élimination qui fait sortir cinq projets comportant un raccordement industriel impossible à réaliser ou présentant trop de difficultés. Après un deuxième examen, le Jury décide d'éliminer les projets qui ne tiennent pas suffisamment compte des points de classement. Dix-neuf projets sont ainsi éliminés pour trois ou quatre points insuffisants ou mal résolus.

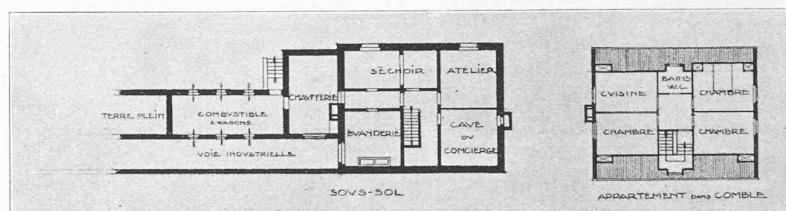
CONCOURS POUR L'ÉTUDE D'UN ABATTOIR, A NYON



Vue du sud-ouest. — 1 : 500.



Vue du sud-est. — 1 : 500.



Plans du sous-sol et de l'appartement dans le comble. — 1 : 500.

1^{er} prix : Projet de MM. *Baud et Virieux*.

Un troisième examen fait sortir trois projets qui donnent lieu aux observations suivantes :

N° 19. « En Clémenty ». Promiscuité directe des étables et halle d'abatage. Halle d'abatage pour chevaux et local pour viandes confisquées mal placés. Disposition des treuils peu recommandable. Triperie mal placée et en communication trop intime avec la halle d'abatage. La chaufferie ne devrait pas être placée dans la maison d'habitation.

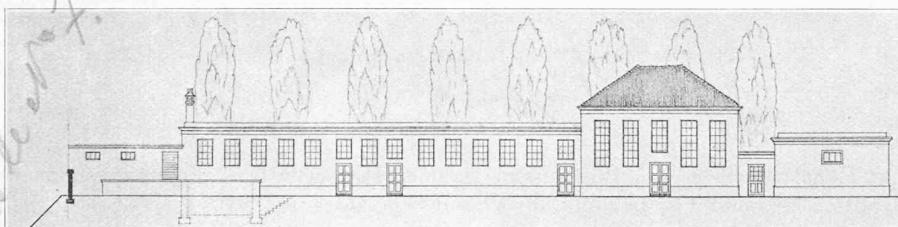
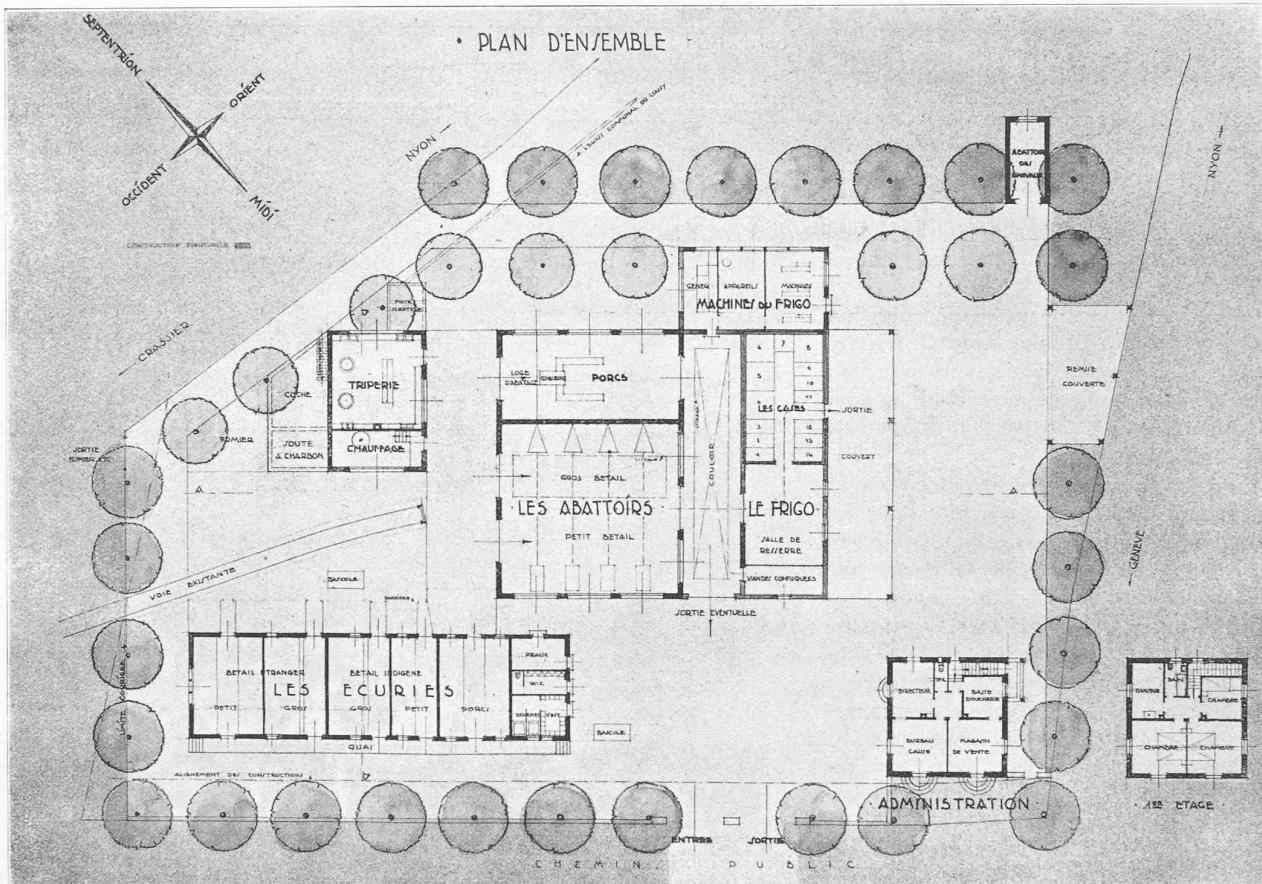
N° 16. « 5075 m³ ». La communication directe entre halle d'abatage et étables est condamnée par la science moderne. La triperie est trop éloignée de la halle d'abatage du gros bétail. Le frigorifique est implanté trop près du pavillon d'administration. Pour la cour d'entrée, l'espace est traité avec parcimonie alors que le terrain laissé disponible eût permis plus de développement.

N° 22. « Nycrasdi ». Le local d'abatage pour chevaux est mal placé au milieu d'autres services et en communication avec la charcuterie. L'une des deux porcheries est placée en face et à proximité du pavillon d'administration : un tel voisinage doit être évité. Promiscuité directe entre l'étable du bétail indigène et halle d'abatage. Le local pour viandes confisquées est prévu dans la partie de la construction ultérieure du frigorifique, ce qui ne devrait pas être le cas. Croisement qui devrait être évité dans le transport des viandes et des panse. Façades peu heureuses.

Le Jury conserve, pour le classement les quatre projets suivants :

N° 7. « Sens Unique C ». Le vestiaire pour le personnel est

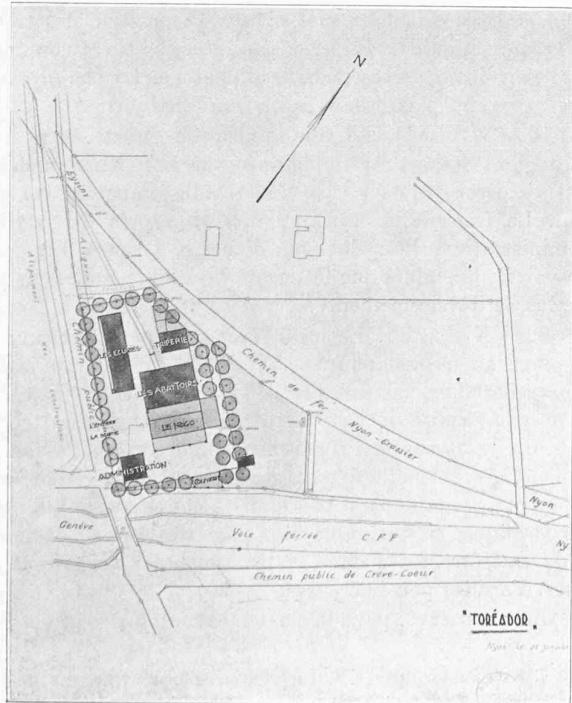
¹ Voir *Bulletin technique* 1927, pages 48 et 128.



CONCOURS POUR
L'ÉTUDE D'UN ABATTOIR, A NYON

2^{me} prix : Projet N° 20,
de M. W. Baumann, architecte à Lausanne.

Plan général et façade 1 : 500 et plan de situation 1 : 2500.



trop éloigné des halles d'abatage et ne devrait pas être placé dans le pavillon d'administration. La triperie serait mieux à sa place et isolée dans la cour des étables. La chaufferie est quelque peu excentrique. Ce projet se présente d'une façon heureuse quant à l'utilisation du terrain et la disposition des masses. Le sens unique est réalisé. Les façades indiquées sommairement présentent cependant des qualités d'ordonnance ; elles sont sobres et s'adaptent au but de l'établissement.

N° 20. « Toréador ». Le quai pour l'arrivée du gros bétail indigène sur pied est mal compris. Le resserrement entre le bâtiment des écuries et celui de la halle d'abatage est regrettable. Le couvert au droit de la sortie des viandes du frigo est inutilement développé. Le local pour viandes confisquées devrait être prévu dans la première période de construction et non dans la partie à construire ultérieurement. L'emplacement du coche est bon, mais l'indication de la disposition du coche lui-même est insuffisante. Projet condensé répondant bien au programme ; les services sont judicieusement groupés et le sens unique est bien réalisé. L'architecture des bâtiments est simple et dans le caractère ; mais la disposition des masses dans le terrain nuit à l'aspect d'ensemble.

(A suivre.)