

« Développement durable des territoires et recherche d'identité :
agricultures et architectures contemporaines »
De la méthanisation à la production de cosmétiques...
Bâtiments agricoles, éco-construction, innovation, diversification

Autriche

1

7

Egg



Adresse : Bruggan 1025, A-6863 Egg
Maîtrise d'ouvrage : Melitta et Ingo Metzler

Architectes : moa - metzler . ohneberg architekten, Bregenz

BET structure : Flatz Markus

Surface du terrain : 2 815 m²

Surface utile nette : 460 m²

Emprise au sol : 285 m²

Volume : 1 755 m³

Coût de la construction : 725 000 euros

Planification : 1998 - 2000

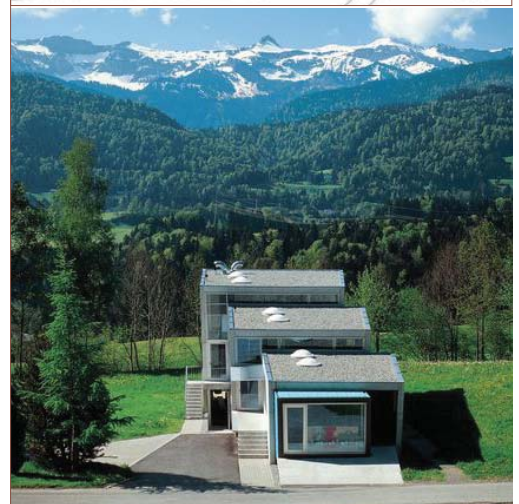
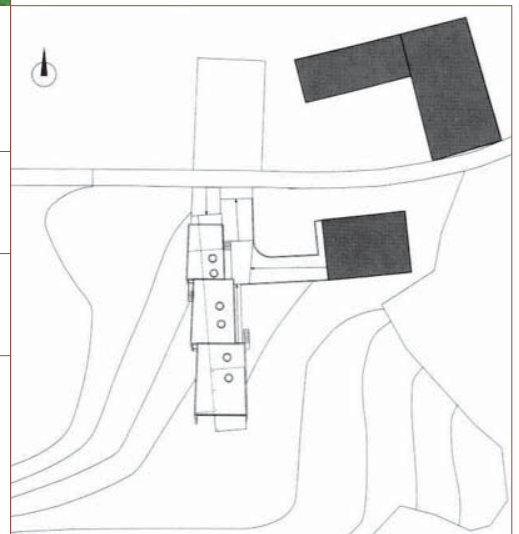
Chantier : août 2000 - novembre 2001

Type d'exploitation : élevage de 17 vaches laitières Jersey et 35 chèvres, 17 ha de pâturages, 100 000 l de lait par an, + 100 000 l achetés à la coopérative laitière voisine, production de fromages à base de lait de vache et de chèvre, fabrication de produits de beauté sur la base du lactosérum issu de la fabrication du fromage

Exploitation Metzler, bâtiment de transformation Metzler Käse Molke GmbH

La ferme Metzler est située à une altitude de 800 mètres sur une pente orientée au sud, formée par les sédiments de graviers de la rivière Bregenzerache, le principal cours d'eau de la vallée alpine du Bregenzerwald. La famille exploite la ferme depuis plus de cent ans. Trois bâtiments témoins de trois époques différentes forment aujourd'hui l'exploitation. Il y a d'abord l'ancienne ferme de trois cents ans en bois, habitée par les grands parents avec l'étable pour les vaches. Puis, la maison d'habitation de la famille, construite dans le style tyrolien des années soixante-dix, qui cherchait le contraste avec l'idylle des grands parents. Enfin, dernier bâtiment en date, une construction moderne, fruit du concours d'architecture que l'exploitant Ingo Metzler, a lancé en 1998.

Ingo Metzler élève des vaches laitières et des chèvres. Il est aussi fabricant de produits à base de petit-lait. Le concept est né il y a vingt ans. Avec un ami, Ingo Metzler expérimente les possibilités de fabrication de produits de beauté en utilisant les sous-produits issus de la fabrication des fromages de la ferme. Le lactosérum, semblable par sa composition naturelle au lait maternel, ne contient que très peu de matières grasses et de protéines, mais il est riche en minéraux et vitamines. Aujourd'hui, le lait de ses dix-sept vaches et ses trente-cinq chèvres ne constitue pas seulement la base pour le fromage de renommée « Wälderkäse », mais le petit-lait est transformé en produits de beauté, une gamme d'environ quarante produits différents. L'exploitant a également lancé un autre projet. Il propose des cours de fabrication de fromage au grand public - une découverte qui n'attire pas uniquement les touristes. Ces cours sont sanctionnés par le diplôme de fromager.



« Développement durable des territoires et recherche d'identité :
 agricultures et architectures contemporaines »
 De la méthanisation à la production de cosmétiques...
 Bâtiments agricoles, éco-construction, innovation, diversification

Autriche

2

Egg

L'entreprise Metzler Käse Molke GmbH emploie actuellement onze salariés. Deux cent mille litres de lait sont transformés chaque année pour produire un million d'unités de produits cosmétiques. Soixante pour cent des produits de l'entreprise partent à l'exportation. La dynamique de l'entreprise nécessitait la construction d'un bâtiment pour la production et la commercialisation des produits. Livré en 2001, le bâtiment porte le surnom « les jumelles du paysan ». Il a été coulé en béton, en utilisant les graviers de la rivière, formant une nouvelle pierre, un bloc erratique des montagnes. Fermé latéralement et entièrement ouvert sur les pignons, le bâtiment capte, tel un téléobjectif, les images du paysage. Il confronte le monde des anciens avec le monde nouveau, la tradition avec les nouvelles idées.

Le maître d'ouvrage souhaitait un bâtiment moderne, répondant aux nombreuses normes hygiéniques. Ces exigences très strictes n'ont pas permis l'utilisation des technologies en bois traditionnelles de la vallée.

Le bâtiment se déploie dans les prés en trois parties. Avec le temps, il a été recouvert par la vigne sauvage. Le visiteur pénètre dans le bâtiment par un accès en façade nord. Le long d'un axe transparent traversant le bâtiment du nord au sud, le visiteur a la possibilité de suivre le processus de fabrication pas à pas. Par des fentes vitrées latérales, le regard capte, tel un téléobjectif, le paysage et les pâturages dont les matières premières sont issues : le lait, les herbes et les fleurs de la vallée. Les ouvertures latérales orientées vers le sud et le nord ainsi que plusieurs châssis de toit permettent un éclairage naturel durant la journée. Le bâtiment est fermé vers l'ouest et l'est. Les fentes latérales ont permis également l'intégration de rampes et d'escaliers.

Le béton et le bois dominant : l'épicéa brut brossé recouvre les murs et les sols de la salle d'exposition et de dégustation. Dans les circulations, les parois sont revêtues de pin maritime. Les locaux de production ont été réalisés en béton brut avec isolation centrale. Les parois des dépôts sont isolées par l'intérieur et recouvertes de plaques de plâtre. Ici, les sols on reçu des revêtements coulés en résine. Les menuiseries sont en alu pour répondre aux exigences de la production et aux normes hygiéniques.

Le bâtiment est relié au chauffage central de la ferme.

À la livraison, les architectes décrivent leur œuvre ainsi :

« *Nous ne souhaitons pas construire un masque, simulant un idéal de ferme montagnarde au romantisme yodle. Les paysans eux-mêmes et les habitants des vallées alpines souhaitent enfin laisser derrière eux les temps anciens et ne pas faire toujours ce que les touristes attendent d'eux. Nous avons essayé, de concert avec le maître d'ouvrage, de trouver de nouveaux chemins, de la modernité et des choses excitantes. Nous avons souhaité construire quelque chose, qui transmette la façon dont nous vivons les montagnes dont nous sommes issus.* »



Pour en savoir plus
 Metzler Käse & Molke GmbH
www.molkeprodukte.com

Texte et photographies :
 Andrea Spöcker, architecte
 © Tous droits réservés