

# DES PRESTATIONS ARCHITECTURALES ET ENVIRONNEMENTALES AU SERVICE DU BIEN-ÊTRE

## QUALITÉ / CONFORT ARCHITECTURAL

### • Hauteurs libres

- Hall RDC en double hauteur (plus de 6 m)
- Plateaux de bureaux
  - . 2,80 m au droit des espaces courants de bureaux hors R+36 et R+37
  - . 3,00 m au droit des espaces de bureaux aux niveaux R+36 et R+37
  - . 3,00 m au droit des espaces bureaux du niveau R+5
  - . 2,80 m au droit des paliers d'ascenseur et de la CHC des étages de bureaux
  - . 2,40 m au droit des sanitaires des étages de bureaux y compris dégagement devant l'accès des sanitaires
- Espaces de restauration et de cafétéria
  - . Cafétéria du RDC : 2,80 m
  - . Cafétéria du R+1 : 3,00 m
  - . Restaurant du R+2 : entre 2,75 et 3,20 m
  - . Food court du R+23 : 2,80 m

### • Une décoration signée par le Studio Jean-Philippe Nuel :

- Bureaux :
  - . Murs : traitement peinture
  - . Sols : moquette en dalles plombantes (à la charge du preneur) posées sur faux planchers
- Circulation horizontale :
  - . Murs : panneauage décoratif en stuc cannelé, panneauage planilaque et traitement peinture
  - . Sols : carrelages et moquettes ou résine
- Hall :
  - . Murs : traitement peinture sur staff, panneauage décoratif en stuc cannelé, panneauage planilaque et traitement peinture
  - . Sols : résine coulée,
- Sanitaires :
  - . Murs : Faïence et peinture
  - . Sols : Carrelage

## CONFORT THERMIQUE ET QUALITÉ DE L'AIR

### • CVC

- Terminal de type poutre froide 4 tubes à hautes performances énergétiques
- Systèmes de ventilation dimensionnés pour fournir 36 m<sup>3</sup>/h/personne pour améliorer la qualité de l'air au niveau de l'espace de travail, au moyen de centrales de traitement d'air installées à chaque niveau (une par demi-plateau)
- Possibilité d'installer des salles de réunion sur 20 % de la surface de chaque étage
- Production frigorifique et de chaleur assurée par via des pompes à chaleur avec en complément les réseaux concessionnaires
- Sanitaires ventilés mécaniquement
- Plancher chauffant et froid dans le hall
- Gestion et programmation des installations via la GTB de l'immeuble
- Performances thermiques : 26 °C (+/- 1 °C) pour 32 °C extérieur en été et 20 °C (+/- 1 °C) pour - 7 °C extérieur en hiver.

## RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE



### • Certifications visées :

- « NF Bâtiments Tertiaires Démarche HQE 2011 » - Passeport Bâtiment Durable Exceptionnel
- Breeam International 2013 niveau Outstanding : à ce jour, seulement une dizaine de projets ont atteint ce niveau de performance en France
- Label Effinergie+
- Well Building Standard : afin de garantir aux futurs occupants des espaces de travail et de vie agréables, confortables et sains
- Wired Score niveau Platinum : afin de garantir une excellente connectivité

### • Les points forts environnementaux du projet :

- Qualité de l'air intérieur très performante :
  - . Débit de ventilation allant au-delà de la réglementation avec un débit de 36 m<sup>3</sup>/h/personne dans les espaces de bureaux
  - . Engagement sur une étanchéité à l'air performante équivalente à 1,2 m<sup>3</sup>/(h.m<sup>2</sup>) avec des mesures in situ
  - . Réalisation d'une thermographie du bâtiment pour conforter le traitement des ponts thermiques
  - . Choix de matériaux en contact avec l'air intérieur présentant une étiquette sanitaire de classe A+ pour les émissions de formaldéhydes et COVT.
- Confort des espaces intérieurs :
  - . Vues dégagées et agréables
  - . Bonne qualité visuelle avec l'atteinte d'un objectif FLJ (Facteur Lumière du Jour) performant et un éclairage artificiel adapté à l'usage (uniformité de 0,6 a minima)
  - . Très bonne qualité acoustique des espaces
  - . Gestion fine des équipements liés au confort de l'usager toutes les deux trames (température de consigne, lumière)
  - . Présence de brise-soleil sur l'ensemble des façades au niveau des espaces de bureaux manœuvrables par l'occupant et protégés par l'écaille

- Performance environnementale du bâtiment durant l'occupation
  - . Missions de revue de la performance du bâtiment suite à la première année d'exploitation pour s'assurer du maintien de la performance environnementale du bâtiment
  - . Facilité d'accès de l'ensemble des éléments du bâti et des équipements techniques du projet
  - . Intégration d'une GTB pour contrôler le fonctionnement des équipements
  - . Présence d'un comptage fin pour le suivi des consommations d'énergie et d'eau
  - . Présence d'un agent de commissioning depuis la conception jusqu'à l'exploitation pour attester de la conformité du projet vis-à-vis des objectifs visés et du bon fonctionnement en exploitation
- Performance énergétique exemplaire - label Effinergie+
  - . Gain de 20 % sur le Bbio selon la RT 2012
  - . Gain de 40 % sur le Cep projet selon la RT 2012
  - . Production d'électricité par des panneaux photovoltaïques situés en toiture
  - . Utilisation de PAC à CO2 (GWP=1) pour la production d'ECS du RIE
  - . Système de production en chaud et froid avec des coefficients de performance très performants

# UNE PALETTE DE SERVICES VARIÉE ET INNOVANTE

## UN PARVIS AMÉNAGÉ ET VÉGÉTALISÉ DE PRÈS DE 2 000 M<sup>2</sup> :

- Possibilité d'accueillir des food trucks afin d'offrir une offre de restauration alternative, vivante et innovante
- Possibilité d'aménager des terrasses éphémères en certains endroits

UN COMMERCE OUVERT SUR LE PARVIS D'UNE SURFACE UTILE TOTALE DE 255 M<sup>2</sup> CLASSÉ ERP DE 5<sup>e</sup> CATÉGORIE, ouvert au public, avec un accès sécurisé et direct au rez-de-chaussée de la Tour, pouvant accueillir un restaurant.

UNE OFFRE DE RESTAURATION ÉCLATÉE, DIVERSIFIÉE ET ANIMÉE tout au long de la journée, pouvant servir chaque jour 1 640 repas :

- **RDC : Espace de restauration rapide et cafétéria :**
  - Restauration rapide : 180 repas
  - Cafétéria : 125 cafés/service
- **R+1 : Espace restauration rapide et cafétéria :**
  - Restauration rapide : 180 repas
  - Cafétéria : 125 cafés/service
- **R+2 : Restaurant (kiosques thématiques) :** 660 repas (260 places assises – taux de rotation : 2,5 rotations)
- **R+23 : Food Court**
  - Corner Burger Bar : 170 repas (85 places assises - taux de rotation : 2)
  - Corner Food Pop : 140 repas (70 places assises - taux de rotation : 2)
  - Corner Garden Bar : 140 repas (70 places assises - taux de rotation : 2)
- **Commerce extérieur accessible depuis le parvis** par un couloir protégé (coque vide, fluide en attente) : 170 repas

## UN ÉTAGE D'ACCUEIL ET DE RÉCEPTION AU R+5 (EFFECTIF MAXIMUM DE 250 PERSONNES) :

- **Auditorium :** 210 places minimum avec façade entièrement vitrée bénéficiant de la lumière naturelle
- **Foyer** attenant à l'auditorium
- Possibilité d'aménager un Business Center et/ou espace voyageur sur les 330 m<sup>2</sup> restants

## SERVICES À LA PERSONNE ET SANTÉ :

- **RDC :** un espace d'environ 60 m<sup>2</sup> pouvant accueillir une équipe de community management et/ou de conciergerie
- **RDC et R+1 :** un accueil mobile et flexible dans les halls, via des « pods » disposés de manière à limiter les points d'accumulation
- **R+23 :** un espace Wellness / Fitness d'environ 500 m<sup>2</sup> doté de vestiaires et de différentes zones permettant de proposer :
  - des prestations « soins / santé » - Exemple : coiffure, manucure, méditation ou Qi Gong
  - des espaces de cours collectifs - Exemple : yoga, pilates ou boxe
  - des espaces « machines » - Exemple : tapis roulants, rameurs, vélos ou Queenax
- **Des espaces d'exception aux R+36 et R+37 :**
  - Des terrasses d'une surface totale de 340 m<sup>2</sup> environ, protégées du vent, avec vues imprenables et dégagées sur Paris.
  - Possibilité d'aménager un sky lounge, un espace club ou de réception clients, en particulier grâce aux mesures conservatoires permettant l'installation d'une cuisine semi-autonome pouvant produire jusqu'à 60 repas.

# MOBILITÉ : UNE EXCELLENTE ACCESSIBILITÉ ET DES FLUX INTÉRIEURS OPTIMISÉS PERMETTANT DE MULTIPLIER LES ÉCHANGES

## PARKING/STATIONNEMENT

- **47 places de parking privatisées** dont 9 pouvant accueillir des véhicules électriques et 6 en extérieur.
- **46 places deux-roues**
- **269 places de vélos privatisées et sécurisées** avec vestiaires hommes / femmes
- **Possibilité de louer jusqu'à 370 places** dans les parkings publics à proximité immédiate (Ancre et/ou Saisons)
- **Places de desserte devant le parvis** accessibles directement depuis le boulevard circulaire
- **Accès spécifique « VIP » et taxis au niveau R-2** avec liaison constituée d'un ascenseur intégré permettant d'accéder directement aux étages
- **Accès direct à la Tour** depuis le parking privatif
- **Aire de livraison sur l'allée Louis Blanc** au R-2 de l'immeuble pouvant accueillir 2 camions

## FLUX INTÉRIEURS

- **Ascenseurs :**
  - Gestion des batteries d'ascenseurs par manœuvre à enregistrement de destination pour une performance optimum des appareils
  - Mise en œuvre d'une batterie de 8 appareils double-pont (16 cabines au total) de 2 x 1 600 kg à minimum de 6 m/s :
    - . Sept appareils double-pont desserviront l'ensemble des niveaux de superstructure de la Tour depuis le RdC au R+37, hormis les locaux techniques du niveau R+4
    - . Un appareil double-pont desservira l'ensemble des niveaux du R-2 au R+37. Cet appareil est utilisable depuis la dépose « VIP » du R-2 et permet un accès à l'ensemble des niveaux à partir d'un dispositif de contrôle d'accès

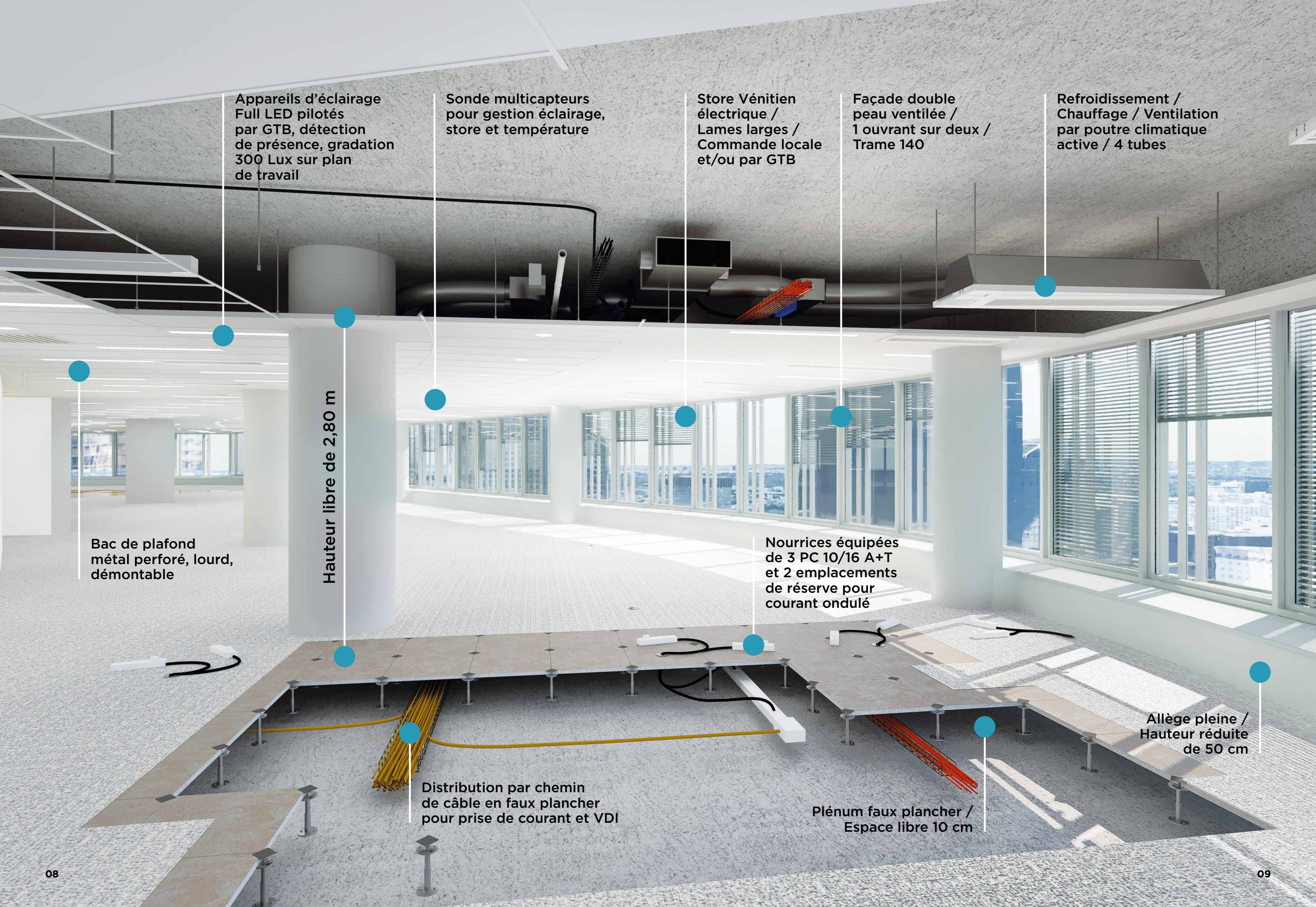
## • Monte-charges

- Un monte-charge desservant tous les niveaux de l'immeuble du R-3 au R+38 de 2 500 kg à 2,5 m/s, à manœuvre conventionnelle (hauteur de cabine de 2 400 mm avec portes de largeur 1 100 mm et 2 500 mm de hauteur)
- Un monte-charge desservant tous les niveaux de l'immeuble du R-3 au R+38 de 800 kg à 2,5 m/s, à manœuvre conventionnelle (hauteur de cabine 2 500 mm avec portes de largeur de 900 mm et 2 400 mm de hauteur)
- Un monte-charge de 630 kg à 1 m/s à manœuvre conventionnelle, desservant les cuisines des niveaux RDC et R+3 (hauteur de cabine 2 300 mm avec portes de 900 mm de largeur et 2 100 mm de haut)
- Un monte-charge de 630 kg à 1 m/s à manœuvre conventionnelle desservant les cuisines entre le R+2 et R+3
- Plateforme élévatrice de 3 000 kg installée au niveau du quai de livraison au niveau R-2

## • Escaliers mécaniques

- Escalier mécanique de 30° à 35° à emmarchement de 1 000 mm entre le RDC et le niveau R+1 afin de desservir les cabines hautes des ascenseurs double pont de la batterie
- Escalier mécanique de 30° à 35° à emmarchement de 1 000 mm entre le R+1 et le R+2
- Régulation par variateur de fréquence et de tension
- Vitesse= 0,50 m/s, fonctionnement à vitesse lente (ou mode stop & start) pendant les intervalles de non-utilisation





Appareils d'éclairage  
Full LED pilotés  
par GTB, détection  
de présence, gradation  
300 Lux sur plan  
de travail

Sonde multicapteurs  
pour gestion éclairage,  
store et température

Store Vénitien  
électrique /  
Lames larges /  
Commande locale  
et/ou par GTB

Façade double  
peau ventilée /  
1 ouvrant sur deux /  
Trame 140

Refroidissement /  
Chauffage / Ventilation  
par poutre climatique  
active / 4 tubes

Bac de plafond  
métal perforé, lourd,  
démontable

Hauteur libre de 2,80 m

Nourrices équipées  
de 3 PC 10/16 A+T  
et 2 emplacements  
de réserve pour  
courant ondulé

Distribution par chemin  
de câble en faux plancher  
pour prise de courant et VDI

Plénium faux plancher /  
Espace libre 10 cm

Allège pleine /  
Hauteur réduite  
de 50 cm