



SYNTHÈSE DE L'ATELIER AVEC LA POPULATION DU 1^{ER} NOVEMBRE 2025

**RÉNOVATION DE LA LAITERIE DE BOSSY, ROUTE D'ORNEX 14, 1239
COMMUNE DE COLLEX-BOSSEY**



Equipe Pellacani & Romanens Architectes SA:

Damien Romanens, Architecte ETHZ, Partenaire.
Ghita Ouassini, Architecte EPFL, Collaboratrice.

SOMMAIRE

0. PRÉAMBULE

1. INTRODUCTION

1.1 PRÉSENTATION DE LA COMMISSION

2. LA LAITERIE DE BOSSY

2.1 SITUATION

2.2 CONTEXTE HISTORIQUE

2.3 LA LAITERIE

2.4 ENJEUX

3. ATELIERS

3.1 ATELIER A: QUEL PROGRAMME POUR LA LAITERIE?

3.2 ATELIER B: QUEL PROJET POUR LA LAITERIE?

3.3 ATELIER C: ANALYSE DES PROPOSITIONS ET DISCUSSIONS

4. SYNTHÈSE

4.1 SYNTHÈSE DE L'ATELIER PARTICIPATIF

4.2 SUITE DU PROJET

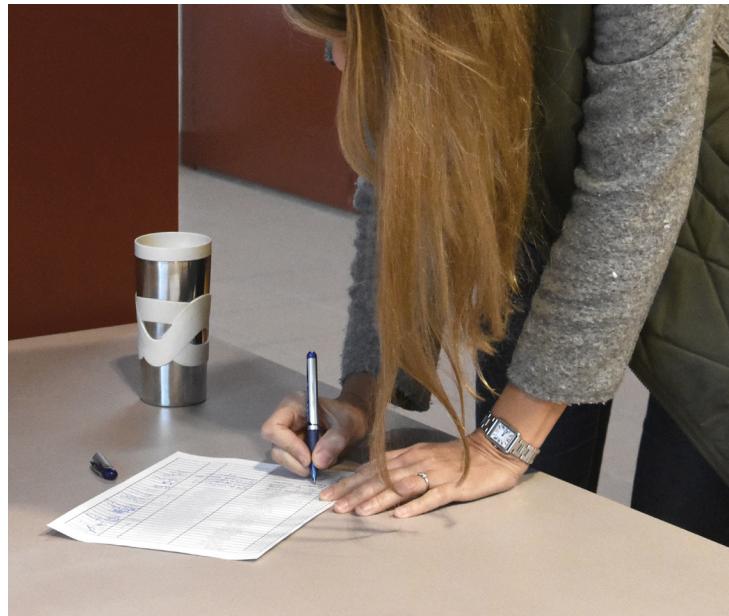
0. PRÉAMBULE

A la suite de **l'aquisition** de la **laiterie de Bossy** (Bâtiment 170, Route d'Ornex 14) par la commune de **Collex-Bossy**, un appel d'offres a été lancé pour l'attribution du mandat d'architecte chargé de la rénovation du bâtiment. Le bureau **Pellacani & Romanens Architectes SA** a été retenu le **1^{er} juillet 2024**. S'en est suivie **l'ouverture d'un crédit d'étude** pour la rénovation de la laiterie de Bossy, votée le **15 avril 2025**.

Soucieuses d'inclure la population dans la réflexion sur l'avenir de ce bâtiment, les autorités communales ont souhaité engager un **dialogue**, afin d'échanger sur les usages possibles du lieu et de recueillir les attentes, besoins et propositions locales avant le développement de phases de projet plus avancées.

Un **atelier participatif** s'est ainsi tenu le **1^{er} novembre 2025** dans la salle communale (197, Route de Collex). Celui-ci avait pour objectif de présenter l'état d'avancement de la transformation de la laiterie de Bossy, de partager les enjeux et de discuter collectivement des **affectations envisageables**.

Après une visite à la laiterie de Bossy pour celles et ceux qui le souhaitaient, les participants se sont réunis dès 8h30 à la salle communale pour débuter l'atelier animé par les architectes en présence des membres de la commission. Plus de **35 personnes** ont participé à cet atelier.



ACCUEIL DES PARTICIPANTS

1. INTRODUCTION

1.1 PRÉSENTATION DE LA COMMISSION

OBJECTIF DE L'ATELIER

L'objectif de l'atelier était de réfléchir collectivement aux usages les plus adaptés pour la laiterie et d'identifier le rôle qu'elle pourrait avoir au sein de la communauté.

ACTIVITÉS DE LA COMMISSION

Historique:

- **2021** Sondage et visite de la laiterie.
- **2021** Rapport de l'Office du Patrimoine et des Sites (OPS).
- **2022** Résolution au sujet de l'affectation de la laiterie.
- **2024** Mandat d'architecte attribué
- **2025** Délibération pour un crédit d'étude destiné à la rénovation de la laiterie de Bossy

Explorer les usages potentiels possibles en tenant compte des conditions et des contraintes liées au site:

- **Bâtiment à l'inventaire** (bâtiment intéressant sur le plan régional)
- **Situation** au centre de Bossy
- Absence de places de **stationnement**

MEMBRES DE LA COMMISSION

- Alexandra Collins / Présidente
- Gabrielle Flammia / Vice-présidente
- Michael Kende
- Dorothea Noll
- Pierre Sauvagnat
- Didier Steimer

2. LA LAITERIE DE BOSSY

2.1 SITUATION

ADRESSE:

- 14, Route d'Ornex, Collex-Bossy

PARCELLE:

- Parcalle n°43, de **221m²**
- **Zone 4B Protégée**
- Un **bâtiment** de **144 m²**
- **Deux garages** de construction sommaire et **non recensés**, de 24m² et 14m²



A PROXIMITÉ:

- Le bâtiment de la fruiterie est situé sur une petite place sur la route d'Ornex
- Au sud est, on trouve une **fontaine** construite par Achelmann en 1863, un arbre et un point de collecte des déchets.



2.2 CONTEXTE HISTORIQUE

LES FRUITIÈRES:

- Les **Fruitières** étaient des **laiteries-fromageries** organisées en sociétés coopératives.
- Les membres étaient les producteurs de lait et **les fromages le fruit de la mise en commun du lait**
- Le lait y était amené chaque jour avant d'être transformé par un **fruitier**.

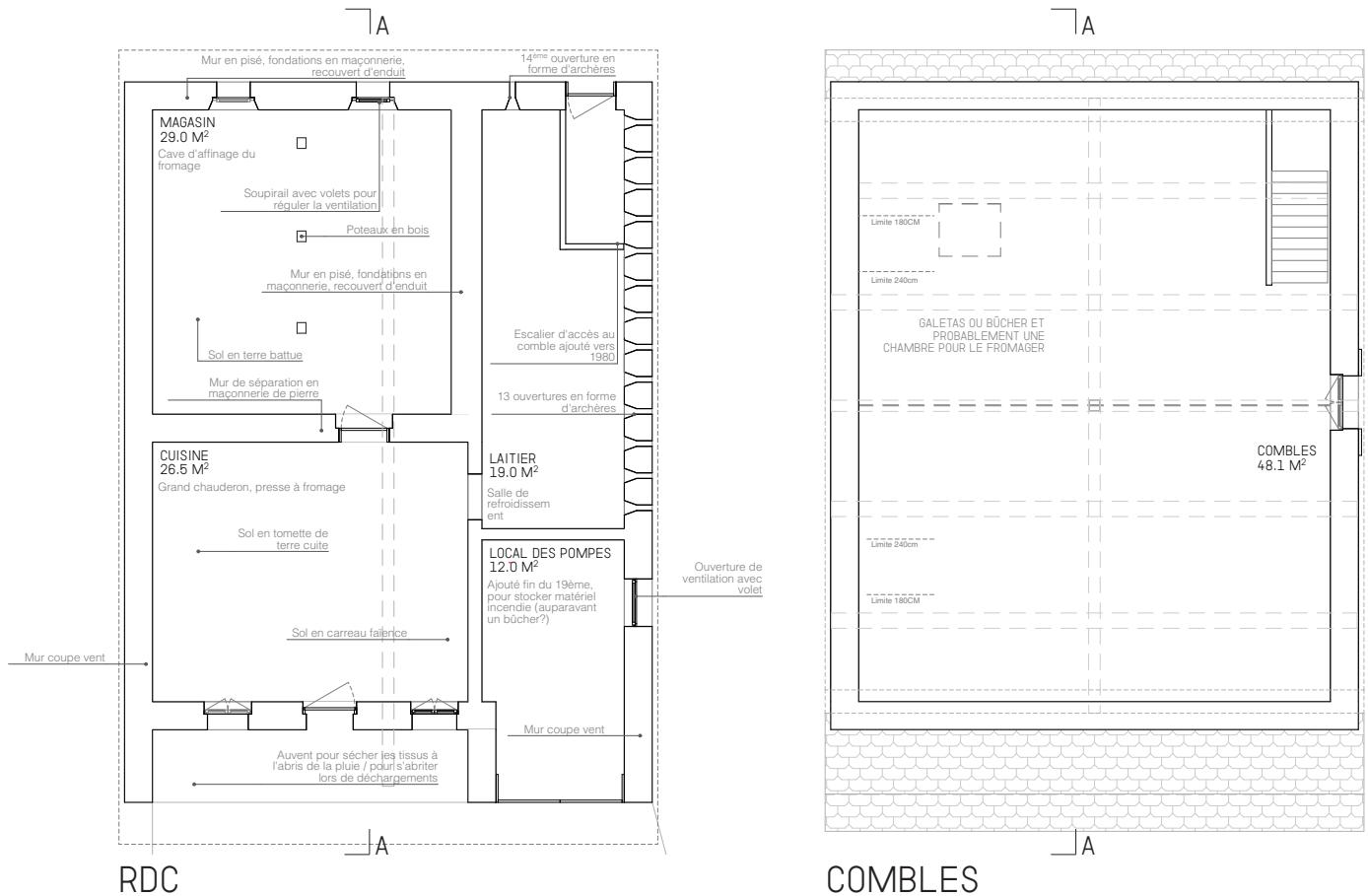
DATES CLÉS:

- **Entre 1830 et 1847:** Construction de la fruitière de Bossy.
- **Fin XIX^e siècle:** Réduction progressive de l'activité de la laiterie.
- **1979: Inscription à l'inventaire** (habitation) de la fruitière de Bossy.



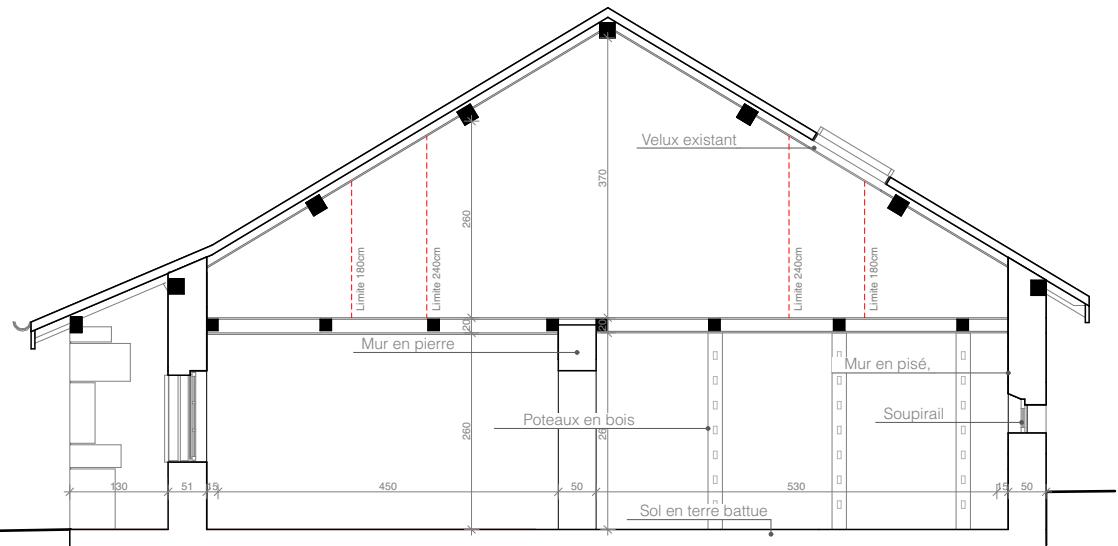
2.3 LA LAITERIE

PLANS ET COUPE



RDC

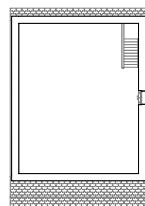
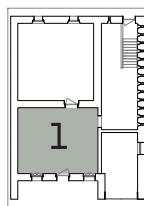
COMBLES



COUPE A

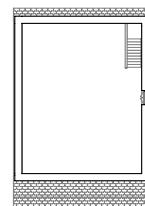
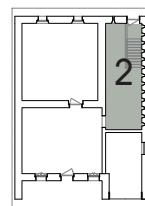
1. LA CUISINE:

- La cuisine est située à l'entrée de la laiterie.
- Le fruitier y mesurait le lait avant de le placer dans le laitier.
- Lieu où était fabriqué le lait, le fromage, le serai et la cuite.



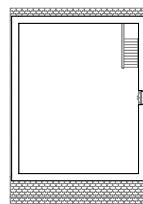
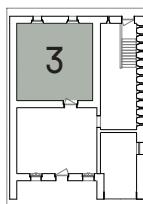
2. LE LAITIER:

- Positionné au nord du bâtiment, à l'abri du soleil. Le laitier servait d'espace de stockage du lait.
- Un mur épais en pisé le sépare de la cuisine et du magasin.
- Plus récemment, un escalier en maçonnerie a été ajouté.



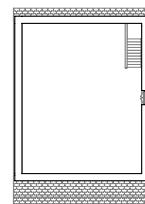
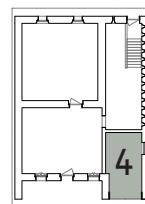
3. LE MAGASIN:

- Positionné au nord ouest du bâtiment, le magasin/cave, permettait de stocker le fromage.
- Dans la fruitière on observe encore la structure des étagères sur lesquelles étaient entreposées les pièces de fromage.



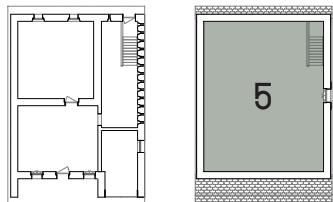
4. LE LOCAL DES POMPES

- En 1863 a été ajoutée une remise pour la pompe à incendie, desservie par une large porte à double battant.



5. LES COMBLES:

- Accessible depuis l'arrière de la laiterie.
- Les combles servaient probablement de galetas ou de logement pour le fruitier.



2.4 ENJEUX

ACCESSIBILITÉ:

- Arrêt de bus Bossy (Bus 52 et 55) à proximité de la laiterie.
- Le nombre de places de stationnement pour véhicule motorisé est limité.

FAÇADES

- Il n'est pas autorisé de créer de nouvelles ouvertures sur les façades de la laiterie.
- Des ouvertures en toiture peuvent éventuellement être prévues sous réserve d'une dérogation.

ÉQUIPEMENT:

- Peu importe l'affectation il est nécessaire de prévoir un WC PMR (personne à mobilité réduite) et un local technique.

AFFECTATION:

- L'affectation du bâtiment devra tenir compte de ces contraintes.

ACCÉS AUX COMBLES:

- L'escalier existant dans la laiterie sera reconstruit pour s'adapter au programme et aux normes en vigueur.

AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR:

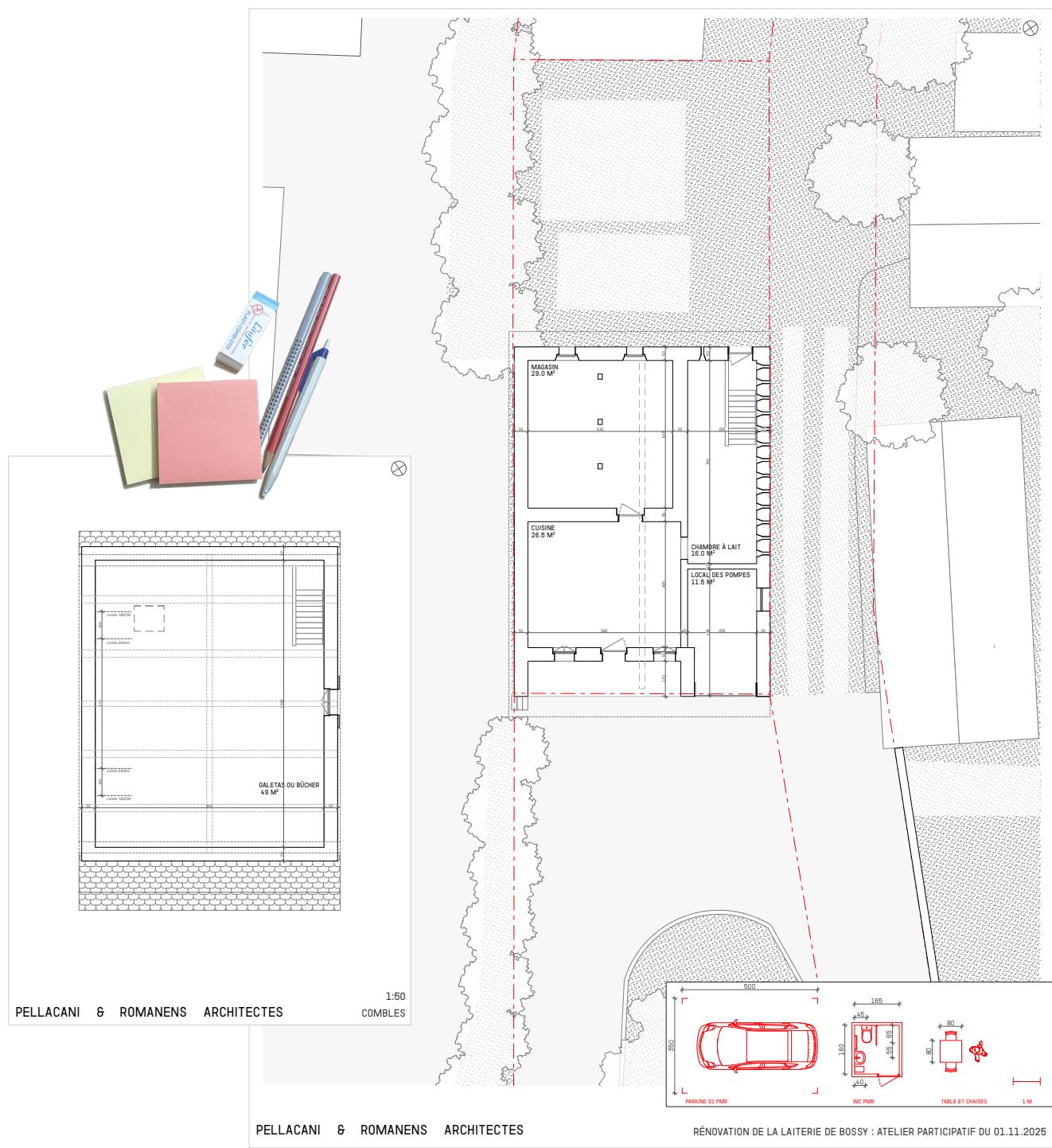
- La place située au sud entre l'arbre et la laiterie ne fait pas partie de la parcelle.
- Les deux garages au nord font partie de la parcelle de la laiterie et seront probablement démolis. L'aménagement de cet espace devra être repensé en lien avec le programme choisi.

3. LES ATELIERS

3.1 ATELIER A: QUEL PROGRAMME POUR LA LAITERIE?

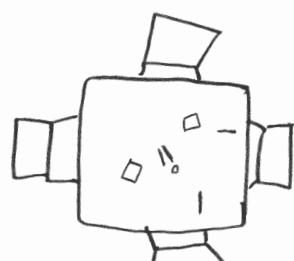
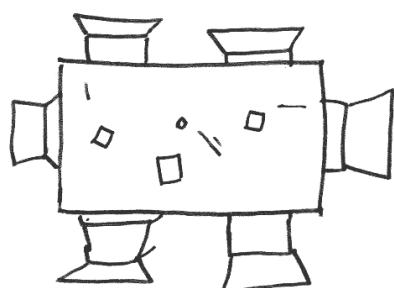
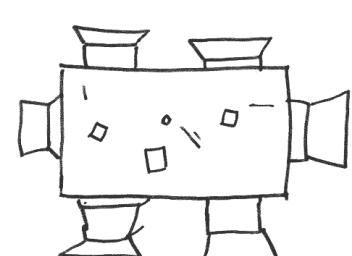
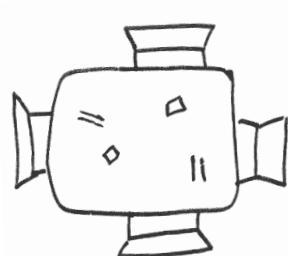
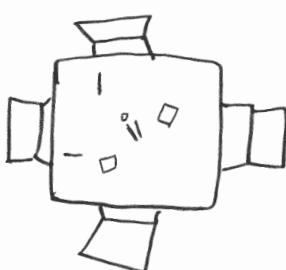
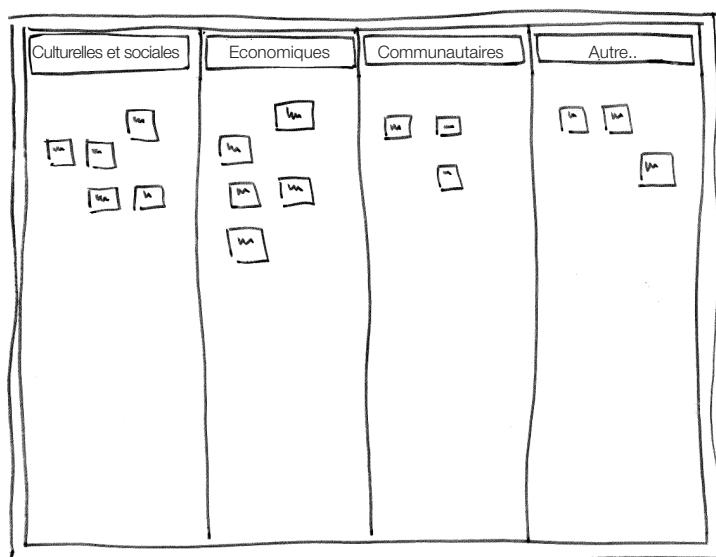
1. ELEMENTS À DISPOSITION

- Sur les murs: des photos, des plans de la laiterie et les contraintes du site.
- Sur chaque table: plan des deux étages de la laiterie au **1:50^{ème}**.
- Des post-it, stylos, crayons et gommes.



2. DÉROULEMENT

- Les participants s'installent à la table de leur choix (env. 6 personnes par table).
- Discussion par table autour de la question: "**Qu'aimez-vous que la laiterie accueille comme usages ou activités?**"
- Les participants notent leurs idées sur des post-it.
- Un tableau avec quatre colonnes d'affectation est affiché: **culturelles et sociales, économiques, communautaires, autres...**
- Les participants se lèvent et placent leurs post-it sur le tableau.
- Le modérateur analyse, regroupe et organise les idées avec les participants (émergence de familles d'usages, regroupement par thèmes).





3. OBSERVATIONS

Le tableau à la page 18 de ce rapport présente l'ensemble des post-it complétés par les participants lors du premier atelier. Conformément à la consigne donnée, des idées **d'affectations et d'activités** ont été proposées. Certains ont également formulé des réflexions sur des aspects **techniques et fonctionnels** tels que la **maintenance**, la **gestion** et l'**accessibilité** du bâtiment.

Une première lecture des propositions met en évidence que certaines idées, a priori similaires, apparaissent dans des colonnes différentes. Cela peut s'expliquer par **la diversité des modes d'organisation** envisageables pour la laiterie (lucratif, associatif, communal, etc.) indépendamment des activités qui y seront proposées. Par exemple, la laiterie transformée en espace dédié à l'art et à la culture pourrait fonctionner selon un **modèle économique** (galerie, atelier à louer) ou **non marchand** (espace associatif, résidence d'artistes). De même, un café pourrait être exploité par un **gérant privé**, fonctionner grâce à des **bénévoles** ou encore **autogéré** par la communauté locale.

Afin de restituer fidèlement les résultats de l'atelier, les propositions ont été regroupées en **familles d'usages**. Celles-ci englobent les affectations les plus fréquemment évoquées par les participants (**art et culture, alimentation et artisanat, communauté et transmission**) en s'affranchissant partiellement des modalités de fonctionnement évoquées. Cette approche met l'accent sur **les besoins et l'expérience des usagers**, indépendamment des aspects liés à la gestion future du lieu.

TABLEAU ATELIER A

4. RESTITUTION

Voici les différents usages proposés par les participants classés selon les nouvelles catégories mentionnées:

ART ET CULTURE: Mettre en valeur la culture, la création et le patrimoine.

- Expositions (ponctuelles ou permanentes)
- Résidences d'artistes/ ateliers de création
- Cours de danse, de musique, méditation
- Cinéma alternatif / soirées culturelles
- Maison du tourisme, valorisation du patrimoine de l'histoire et de l'héritage de la région

ARTISANAT ET ALIMENTATION: Produire, transformer et/ou vendre des produits locaux, soutenir une économie de proximité.

- Ateliers et cours de cuisine
- Micro-brasserie, boulangerie, fromagerie, pizzeria, traiteur
- Petite restauration (café, crêperie, tea-room, buvette promeneurs ou cavaliers)
- Marché éphémère
- Automates et self-service produits locaux
- Transformation de produits agricoles/ du potager
- Locaux à louer pour artisans ou activités tertiaires

COMMUNAUTÉ ET TRANSMISSION: Donner une place aux jeunes, à l'éducation, à la participation citoyenne et aux échanges entre générations.

- Activités pour enfants, jeunes (ludothèque, bibliothèque, cours les mercredis)
- Ateliers de cuisine intergénérationnels et éducation alimentaire durable
- Potager communal
- Association / espace géré collectivement par les habitants et la commune (implication des jeunes dans la gestion du lieu)

AUTRES ET REMARQUES:

- WC public, accessibilité PMR
- Parking courte durée, arrêt minute
- Création d'ouvertures dans la toiture pour plus de lumière naturelle
- Placette et aménagements extérieurs à prévoir
- Location de la laiterie (Rez commercial et logement à l'étage)
- Escape Game, Casino
- Usages différents en été et en hiver

5. SYNTHÈSE

À partir des propositions formulées par les habitants lors du premier atelier, **trois grandes thématiques** d'usage ont été définies afin de regrouper et structurer les idées récurrentes : **artisanat et alimentation, art et culture, ainsi que communauté et transmission.**

Parmi ces thématiques, celle de **l'artisanat et de l'alimentation** ressort plus fortement, de nombreux participants exprimant un intérêt marqué pour la **production, la transformation et la vente de produits locaux**, sous différentes formes (petit commerce, espace de dégustation ou encore système de vente en self-service). La seconde thématique, consacrée à **l'art et à la culture**, traduit une volonté de faire de la laiterie un lieu de création et de valorisation du patrimoine local, accueillant expositions, ateliers, résidences d'artistes ou évènements culturels.

Enfin, la troisième, centrée sur la **communauté et la transmission**, met en avant le souhait de créer un **espace sécurisé pour la jeunesse**, propice à la formation, au partage, à la participation citoyenne ainsi qu'aux échanges intergénérationnels, notamment lors d'événements communs. Ces regroupements permettent de dégager les principales orientations d'usages souhaitées par les habitants pour la future laiterie.

Dans un souci de continuité, et afin d'aborder les questions de **gestion**, le deuxième atelier s'est de nouveau appuyé sur les thèmes initiaux présentés lors du premier atelier: culturel et social, économique et communautaire.

3.2 ATELIER B: QUEL PROJET POUR LA LAITERIE?

1. DÉROULEMENT

- Chaque participant choisit la catégorie d'affectations qu'il souhaite approfondir lors du deuxième atelier (**culturelles et sociales, économiques ou communautaires**).
- Le modérateur organise les tables en fonction du nombre de participants par catégorie (une table par catégorie).
- Chaque personne rejoint la table correspondant à l'affectation qu'elle souhaite approfondir.
- La majorité des participants ont choisi de travailler sur les **affectations économiques**.
- Afin d'équilibrer les groupes et de constituer des tables d'environ six personnes, les participants ont été repartis en **cinq tables**. Trois tables consacrées aux activités économiques, une table aux activités culturelles et sociales, une table aux activités communautaires.
- Tout au long de l'atelier les modérateurs circulent entre les groupes pour répondre aux questions et conseiller les intervenants.

TABLE 1: CULTURELLES ET SOCIALES

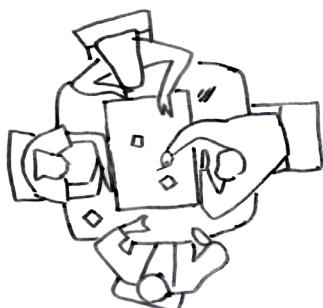


TABLE 2: ECONOMIQUES



TABLE 3: COMMUNAUTAIRE



TABLE 4: ECONOMIQUES



TABLE 5: ECONOMIQUES



2. OBSERVATIONS

- La plupart des groupes ont défini des usages et activités sous forme de **mots-clés, par pièces ou par étage**. A ce stade, il apparaît qu'il est encore trop tôt pour concevoir des aménagements intérieurs.
- Certaines questions récurrentes ont été posées aux modérateurs, principalement concernant la possibilité de créer des ouvertures entre le local des pompes et le reste du bâtiment. Ce point devra être approfondi en concertation avec l'**Office du Patrimoine et des Sites** (OPS). Nous demeurons toutefois confiants quant à la faisabilité d'ajouter une ouverture entre ces espaces.



3.3 ATELIER C: ANALYSE DES PROPOSITIONS ET DISCUSSIONS

1. DÉROULEMENT

- Tour de table: Le rapporteur de chaque groupe présente les réflexions menées durant l'atelier B.
- Le modérateur résume oralement les propositions de chaque table. Elles sont retranscrites sur un tableau. Un code couleur de post-it est mis en place:

Jaune: activités culturelles et sociales

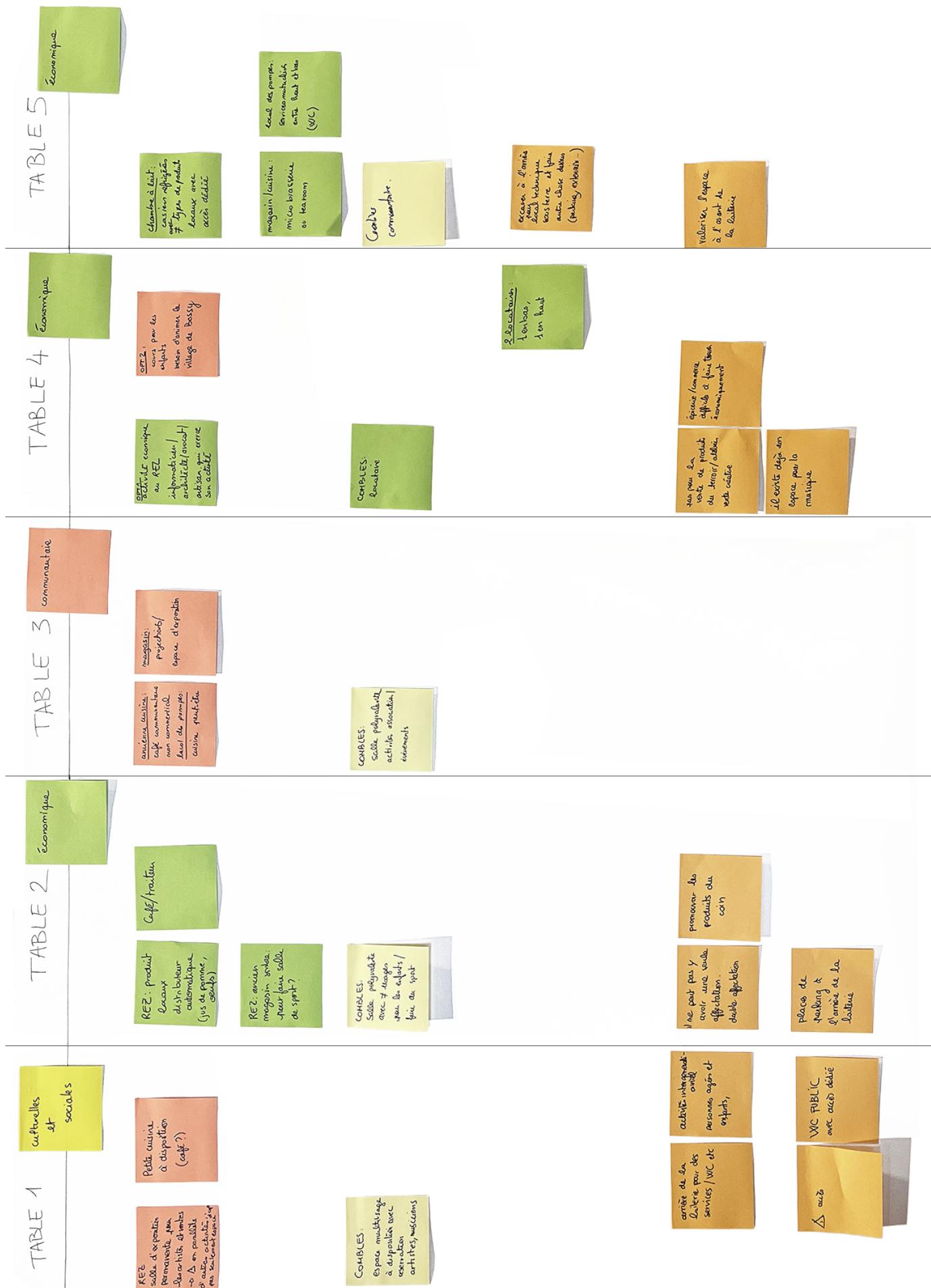
Vert: activités économiques

Rose: activités communautaires

Orange: remarques



TABLEAU ATELIER C



2. RESTITUTION

TABLE 1: ACTIVITÉS CULTURELLES ET SOCIALES

TABLE 1

culturelles
et
sociales

REZ

- Salle d'exposition permanente pour les artistes et vente d'oeuvres d'art.
- Petite cuisine/ café.
- Les murs peuvent accueillir des expositions même si les espaces sont utilisés pour d'autres activités.

REZ
Salle d'exposition permanente pour les artistes, etc...
→ △ en parallèle d'autre activité, si un peu seulement espace

Petite cuisine à disposition (café?)

COMBLES

- Espace multiculturel polyvalent accessible sur réservation.
- Activités envisageables: musique, peinture, projections...
- Usagers ciblés: artistes, musiciens, jeunes...

COMBLES:
espace multilatéral
à disposition avec
réservation
artistes, musiciens

ESPACES EXTÉRIEURS

- Prévoir des services et WC à l'arrière de la laiterie, à l'emplacement des anciens garages.
- WC public avec un accès dédié.

arrière de la
laiterie pour des
services / WC etc

WC PUBLIC
avec accès dédié

REMARQUES

- Favoriser les activités intergénérationnelles (personnes âgées et enfants).
- Prévoir accès PMR (personnes à mobilité réduite).

activités intergénéra-
tionnelles
personnes agées et
enfants,

△ auto

TABLE 2: ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES

TABLE 2

économique

REZ

- **Ancienne chambre à lait:** vente de produits locaux, distributeur automatique (jus de pommes, œufs, fromage, fruits, viande, vin, etc.).
- **Ancienne cuisine:** café/ traiteur proposant des produits fait maison.
- **Ancien magasin:** salle de sport/ espace wellness (cours de pilates, yoga, danse, massages).

REZ : produit
locaux
distributeur
automatique
(jus de pomme,
œufs)

Café/ traiteur

REZ : ancien
magasin sortie
pour faire salle
de sport?

COMBLES

- Salle polyvalente à usages communautaires.
- Activités envisageables: musique, peinture, projections, bibliothèque, cours divers.
- Usagers ciblés: enfants, adolescents, familles.

COMBLES.
Salle polyvalente
avec 7 usages
pour les enfants /
faire du sport

ESPACES EXTÉRIEURS

- Potager.
- Parking courte durée avec macaron (durée à définir).

Places de
parking à
l'arrière de la
laiterie

REMARQUES

- Il est préférable d'envisager une double affectation dans la laiterie.
- Volonté de promouvoir les produits de la région.

Il ne peut pas y
avoir une seule
affectation.
double affectation

Promouvoir les
produits du
coin

TABLE 3: ACTIVITÉS COMMUNAUTAIRES

TABLE 3 communautaire

REZ

- **Ancienne cuisine:** café/thé communautaire non commercial, vente de produits locaux, expositions et ventes d'art.
- **Ancien local des pompes:** cuisine.
- **Ancien magasin:** Espace d'exposition /de projection, bibliothèque, ludothèque, stockage.

ancienne cuisine:
café communautaire
non commercial
local de pompes:
cuisine gastronomique

magasin:
projection/
espace d'exposition

COMBLES

- Salle polyvalente.
- Activités associatives et événements.

COMBLES:
salle polyvalente
activités associatives/
événements

TABLE 4: ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES

TABLE 4

économique

REZ OPTION 1

- Location du local pour une activité professionnelle (architecte, informaticien, avocat ou artisan exerçant sur place).

OPT 1 :
activité économique
au REZ
informaticien /
architecte/avocat/
artisan qui exerce
son activité

OPT 2 :
cours pour les
enfants
besoin d'animer le
village de Bossy

REZ OPTION 2

- Cours pour les enfants.
- Animations pour les habitants du village de Bossy.

COMBLES

- Location d'un logement.

COMBLES:
locataire

2 locataires :
l'en bas,
l'en haut

REMARQUES

- Le groupe ne préconise pas la vente de produits du terroir ni la création d'une épicerie ou d'un commerce, en raison du risque que cela ne soit pas économiquement viable.
- Il convient de prendre en considération l'offre culturelle déjà existante à Collex-Bossy afin d'éviter les redondances.
- Il existe déjà un espace à louer pour des anniversaires et des fêtes (le foyer à Collex).
- Si deux affectations coexistent dans la laiterie, la question de l'insonorisation est primordiale pour permettre l'usage des deux espaces simultanément.
- Réflexion à mener : comment maintenir la laiterie sans que cela ne coûte trop cher?

pas pour la
vente de produit
du terroir/ autres
vente créative

épicerie/commerce
difficile à faire travailler
économiquement

il existe déjà un
espace pour la
musique

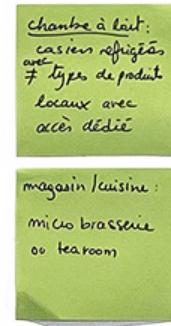
TABLE 5: ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES

TABLE 5



REZ

- **Ancienne chambre à lait:** vente de produits du terroir avec distributeur, accessible par le côté nord.
- **Ancien magasin et ancienne cuisine:** microbrasserie / tea room.
- **Ancien local des pompes:** Services mutualisés pour les activités du rez-de-chaussée et des combles (WC, local technique, etc.).



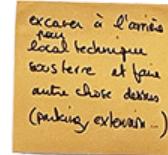
COMBLES

- Espace communautaire polyvalent et lieu de rencontre.
- Activités destinées aux enfants et aux seniors.
- Espace d'exposition et écran pour projections (film, événements sportifs, etc.).



ESPACES EXTÉRIEURS

- Excaver à l'arrière pour créer un local technique souterrain avec WC.
- Possibilité de créer une extension, un parking ou un autre aménagement au-dessus.
- Valoriser l'espace situé devant la laiterie.



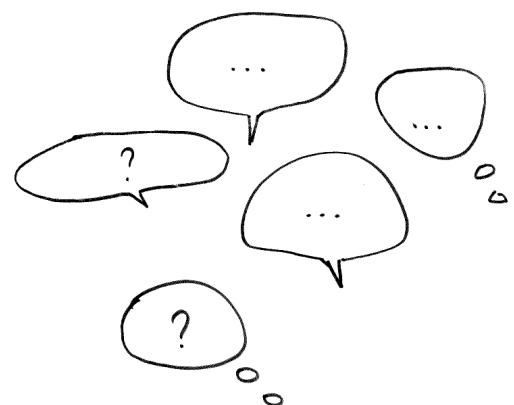
3. SYNTHÈSE

- Une fois que tous les rapporteurs ont présenté, le modérateur propose une synthèse orale autour du tableau et entame une discussion ouverte.

Quelles idées reviennent souvent?

Y a-t-il des usages ou affectations complémentaires? contradictoires?

Est-il possible de combiner des affectations dans la laiterie?



4. SYNTHÈSE GÉNÉRALE

4.1 SYNTHÈSE DE L'ATELIER PARTICIPATIF

1. CONSTAT GÉNÉRAL:

- Les participants ont souligné l'importance de la **valeur patrimoniale**, historique et mémoriale de la laiterie, considérée comme un lieu emblématique du paysage villageois.
- Le projet devrait idéalement **conserver son esprit collectif**, dans la continuité de son **affectation d'origine**.
- Une **mixité d'usages** entre le rez-de-chaussée et les combles apparaît comme la piste la plus pertinente. Un rez à vocation économique ou culturelle de façon permanente, et un étage polyvalent pouvant accueillir diverses activités communautaires.

2. PROGRAMMES ET USAGES IDENTIFIÉS

REZ-DE-CHAUSSÉE: Le rez-de-chaussée est majoritairement envisagé comme un espace combinant une petite activité économique avec des fonctions culturelles, artistiques ou communautaires.

- **Vente de produits du terroir**, sous forme de petit commerce ou distributeur automatique.
- **Production et vente alimentaire** (traiteur, microbrasserie, petite restauration, café).
- **Espace auto-géré** (café communautaire, tea-room)
- **Espace d'exposition** pour valoriser l'histoire de la laiterie, le patrimoine local ou des œuvres d'artistes de la région.
- Certaines personnes évoquent également la possibilité de **louer** le rez-de-chaussee à un professionnel indépendant (architecte, avocat, artisan, etc.), tout en soulignant la fragilité économique d'une activité commerciale permanente dans un contexte villageois.

COMBLES: Les combles sont largement perçus comme un espace polyvalent pouvant être réservé à l'avance pour divers usages collectifs:

- Des **activités culturelles, associatives ou éducatives** (expositions, projections, ateliers, cours, évènements).
- Des **activités intergénérationnelles**, favorisant la rencontre entre enfants, adolescents, seniors.
- Des **activités pour les jeunes**
- Certains participants ont également mentionné la possibilité de créer un **logement locatif** dans cet espace.

CÔTÉ NORD DE LA PARCELLE

- Prévoir des places de **stationnement**.
- Créer un **potager**, une **serre** ou un **jardin partagé**.
- Installer des **locaux techniques** (en sous-sol ou dans une annexe pour ne pas affecter la laiterie).

CÔTÉ SUD (PLACE PUBLIQUE)

- Valoriser la **place publique** pour renforcer l'attractivité de la laiterie.
- Aménager un **stationnement de courte durée**.

3. ENJEUX ET REMARQUES:

- Créer un **accès PMR** à l'étage.
- **Insonoriser** le plancher entre les deux niveaux pour permettre une mixité d'usages.
- **Mutualiser les services** pour les deux étages (WC, local technique, stockage).
- Considérer les **coûts d'entretien** et de gestion du nouveau bâtiment dans le projet.

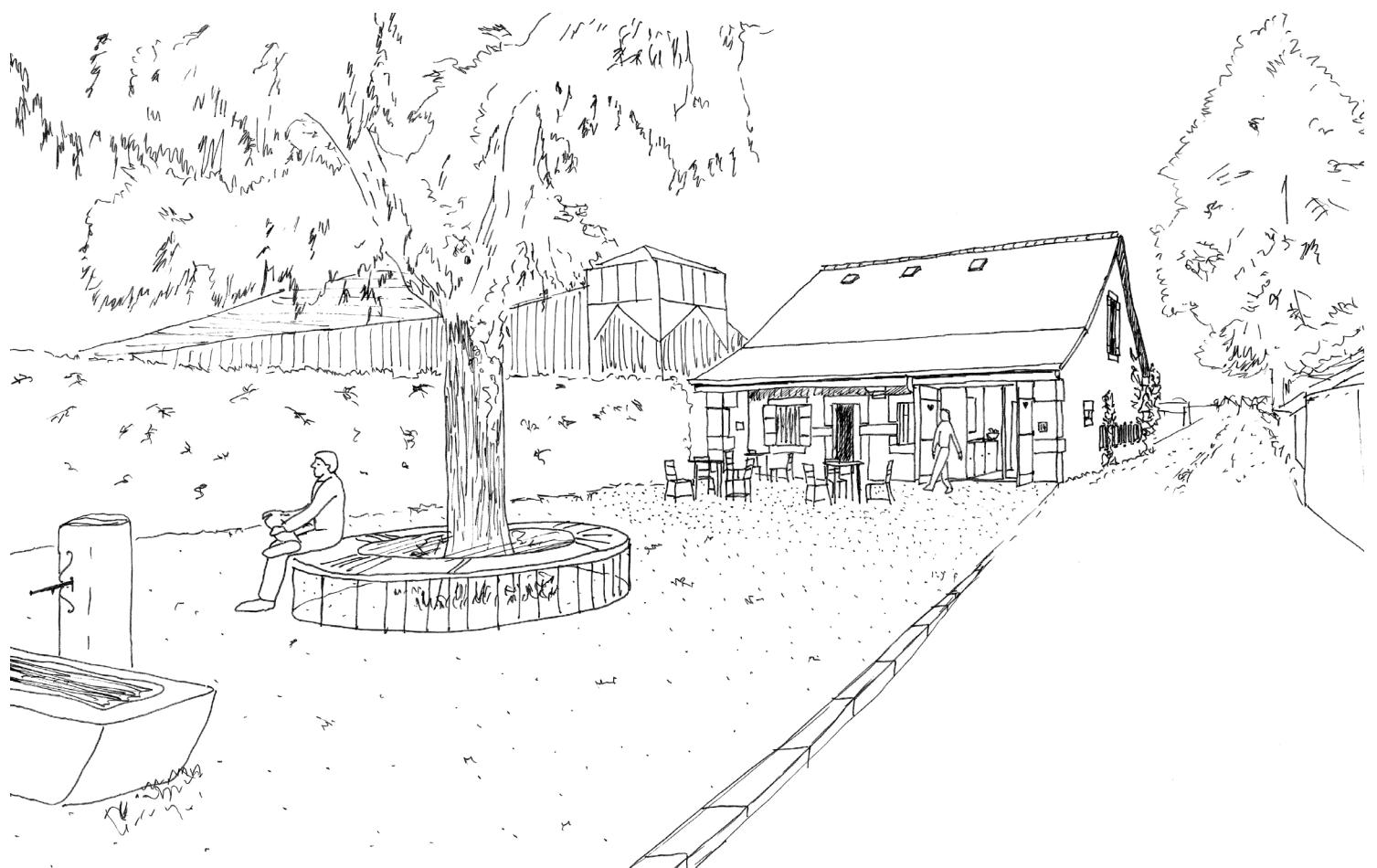
4.2 SUITE DU PROJET

1. DÉFINIR UN SCÉNARIO D'USAGE ET DE GESTION COHÉRENT

- Evaluer **les modèles de gestion** possibles (association, tiers-lieu, coopérative, location, etc).
- Définir un **modèle d'exploitation** réaliste et soutenable à long terme.
- Contacter des associations locales/ personnes intéressées à participer au projet ou créer une association pour la gestion de la laiterie.

2. CONCEVOIR UN PROJET ARCHITECTURAL ADAPTÉ

- Préserver l'**authenticité** du lieu, en valorisant ses éléments historiques.
- Préciser les **affectations les plus pertinentes** en lien avec l'espace disponible et les contraintes patrimoniales.
- Réfléchir aux installations et espaces de manière **évolutive**, le bâtiment doit pouvoir s'adapter à diverses utilisations.
- Garantir une **cohérence** entre les aménagements et les usages proposés pendant la séance avec la population.
- Définir un **planning** et un **budget** pour les travaux de rénovation de la laiterie.



**PELLACANI
& ROMANENS
ARCHITECTES**



Commune de
Collex-Bossy