ingenium

bringing buildings to life, for life

Abbaye de Westmalle - construction d'une ferme/fromagerie

L'abbaye de Westmalle est une abbaye cistercienne bien connue comme brasseur de l'une des six bières trappistes de Belgique. La bière trappiste de Westmalle n'est pas le seul produit qui arrive jusqu'au consommateur, le fromage d'abbaye est également vendu. Ce fromage est fabriqué localement dans notre propre fromagerie.
L'emplacement actuel de la fromagerie et des écuries a empêché la rationalisation de l'organisation de la brasserie. C'est pourquoi il a été décidé de construire une nouvelle fromagerie et des écuries pour les vaches. La fromagerie aura une capacité plus importante que la capacité actuelle.
Les étables pourront accueillir 300 vaches dans les meilleures conditions. Ingenium est responsable de la conception de toutes les installations techniques. Une attention particulière est accordée à la récupération de l'eau de la brasserie pour l'entretien et l'eau potable pour les vaches.

Parallèlement à la conception de l'installation technique du bâtiment, Ingenium examine de manière critique l'intégration énergétique de la brasserie (processus de production) sur le campus.
L'étude énergétique qui en résulte identifie des propositions d'échange d'énergie entre le processus de brassage (refroidissement, vapeur) et la climatisation du bâtiment. Des investissements rentables sont mis en œuvre.











Référence: 0970-002

Maître d'ouvrage

Abdij der trappisten van Westmalle

Concepteur / Architecte

Van Aerschot

Lieu

Westmalle

Surface

4.800 m²

Période

2011

Secteurs

Industrie

Services

Durabilité et Certifications
Stratégie et plan directeur
Technique du bâtiment