

Rénovation des revêtements de sol du Marché Adonis – Montréal, QC, Canada

Aperçu du projet

Lorsqu'un système de revêtement de sol robuste était requis pour les comptoirs des viandes et de poissonnerie, ainsi que pour les congélateurs d'un supermarché local, la solution pour les ingénieurs chargés des spécifications a été de se tourner vers le système **Mapefloor** de MAPEI.

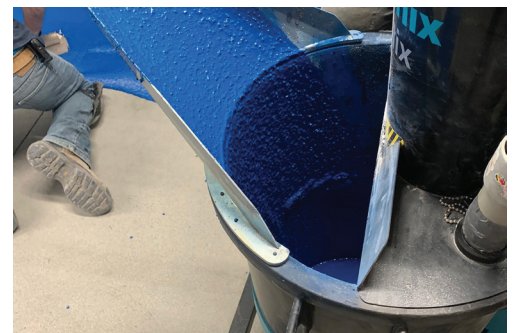


Renseignements sur le projet

Catégorie de projet :	Commercial – Revêtements de sol à base de ciment et de résine
Année de construction :	2019
Année de participation de MAPEI :	2019
Coordonnateur MAPEI :	Alain Pomerleau
Propriétaire :	Metro
Gestionnaire de projet :	Yves Fallu (ingénieur d'Équation)
Installateur :	Protecsol
Entrepreneur :	Vergo
Architecte :	BLH Architectes

Produits MAPEI utilisés

- *Mapefloor*^{MC} CPU/SB
- *Mapefloor* CPU/COVE
- *Mapefloor* CPU/HD
- *Mapefloor* CPU/TC
- *Primer SN*^{MC}



Rénovation des revêtements de sol du Marché Adonis – Montréal, QC, Canada

Éviter les chocs thermiques grâce à de nouveaux revêtements de sol convenant pour les congélateurs

Un supermarché populaire (Super C) a été transformé en un autre supermarché très populaire (Marché Adonis), et un nouveau revêtement de sol a été installé autour des comptoirs de viande et de poissonnerie qui seraient bientôt occupés. Les spécifications exigeaient un système de revêtement de sol très robuste pour répondre aux exigences spécifiques de l'espace.

« L'espace en question était divisé en trois grandes sections : la viande, le poisson et le fumage de la viande, explique Alain Pomerleau, coordonnateur de MAPEI Inc. pour ce projet. La section des viandes comprenait l'aire publique, l'aire à l'arrière où la viande est coupée, ainsi que le congélateur. La section de la poissonnerie comprenait également une aire publique, une aire à l'arrière où la viande est coupée, ainsi qu'un congélateur. La section de fumage de la viande se composait d'une grande pièce avec des fumoirs. »

L'ingénieur chargé de la spécification voulait un système de revêtement de sol qui soit sûr pour les aliments et qui conserve son pigment de couleur pour éviter la décoloration. De plus, le revêtement de sol devait être en mesure de résister aux chocs thermiques, car celui-ci, comme les congélateurs à -18 °C (-4 °F), devrait être lavé à l'eau chaude à 140 °C (284 °F) tous les jours. Un choc thermique peut se produire lorsque l'eau chaude frappe le revêtement de sol glacial, le faisant se dilater à des vitesses variables dans différentes zones. Cette expansion soudaine peut provoquer des fissures, ce qui n'est souhaitable pour aucun sol, surtout pas pour un revêtement de sol neuf, sûr pour les aliments et antidérapant.

« Les propriétaires [Metro] connaissaient bien notre système *Mapefloor CPU*, affirme M. Pomerleau. Ils savaient que le système comporte les pigments de couleur dans son ensemble, permettant ainsi d'éviter la décoloration. Ils savaient également qu'il est flexible et qu'il est possible d'y ajouter des agrégats de différentes tailles, mais surtout qu'il est résistant aux chocs thermiques. Ils nous ont demandé de l'aide pour les comptoirs de viandes et de poissonnerie, y compris pour les sections des congélateurs. »

Les produits de MAPEI sur le chantier

Une équipe composée de cinq personnes travaillant pour Protecso a été chargée d'installer 557 m² (6 000 pi²) de

revêtement de sol. M. Pomerleau était également sur place afin de fournir des conseils. « Nous avons trois semaines pour appliquer les systèmes dans les trois sections, explique M. Pomerleau. Nous avons dû planifier notre horaire en fonction des autres corps de métier. Heureusement, même s'il s'agissait d'une rénovation, la dalle de béton était neuve et le sol était donc en excellent état. »

En travaillant pièce par pièce, l'équipe a d'abord utilisé une machine Blastrac pour préparer la surface jusqu'à l'obtention d'un profil de surface de béton (CSP) de 5 – grenailage moyen. Les membres de l'équipe ont ensuite nettoyé la surface à l'aspirateur. « Nous avons appliqué *Primer SN* dans la zone de la plinthe pour améliorer l'adhérence de cette dernière », déclare M. Pomerleau. *Primer SN* est un apprêt époxyde fillerisé à deux composants conçu pour accroître l'adhérence. M. Pomerleau ajoute : « À l'aide d'une truelle, nous avons également appliqué *Mapefloor CPU/HD*, une chape à base de ciment/polyuréthane à usage industriel, en une épaisseur de 6 mm (1/4") autour des drains. *Mapefloor CPU/HD* possède une résistance élevée contre les produits chimiques; il est donc idéal pour une utilisation autour des drains. »

Ensuite, les membres de l'équipe ont appliqué *Mapefloor CPU/SB*, une chape à base de ciment/polyuréthane, autolissante et à haute résistance, sur la partie principale du sol. « Nous avons appliqué à la truelle une couche variant entre 4,5 et 6 mm (3/16" à 1/4") de *SB* en rouge pour la viande et les aires de fumage de la viande, et en bleu pour la poissonnerie », explique M. Pomerleau. Un agrégat a ensuite été épanché à la main jusqu'à saturation dans le revêtement humide. Il explique : « Nous avons utilisé un agrégat d'une granulométrie de 32 mesh dans les aires des comptoirs des viandes et de la poissonnerie, et un agrégat d'une granulométrie de 70 mesh dans l'aire de fumage de la viande, car les quantités de graisse et de liquides renversés dans cette section ne seraient pas les mêmes que dans les deux autres sections. » Les sections ont durci pendant la nuit.

Le lendemain, l'équipe est revenue et a balayé tout l'agrégat qui n'a pas adhéré au revêtement. Ensuite est venu le moment d'appliquer la couche de finition *Mapefloor CPU/TC*. Cet enduit à base de ciment/polyuréthane est conçu pour être employé en tant que couche de finition. Il

présente une résistance élevée à des produits chimiques tels que les acides, les solutions basiques, les huiles, la graisse, les solutions salines et les hydrocarbures. « Nous avons appliqué une couche de *TC* en une épaisseur de pellicule humide de 15 mil à l'aide d'un rouleau », indique M. Pomerleau.

Ainsi, le revêtement de sol était terminé. Et surtout, les propriétaires étaient heureux. « Le Marché Adonis est un supermarché très populaire ici au Québec, et c'est formidable que le système *Mapefloor CPU* protège les sols des congélateurs », déclare M. Pomerleau. La prochaine fois que les propriétaires seront confrontés à une situation de choc concernant leurs sols, MAPEI sera prête!

