



MINISTÈRE DES ARMÉES

ETABLISSEMENT DU SERVICE INFRASTRUCTURE DE LA DEFENSE DE LYON

**MARCHE PUBLIC GLOBAL SECTORIEL**

**Annexe n°5 – Fiche de présentation du projet**

**DOSSIER DE CANDIDATURE**

**OBJET DU MARCHE**

**CUGNAUX (31) - EDME - Redimensionnement capacitaire de la fonction alimentaire**

**NUMERO DE PROJET**

**ESID 24-184  
DAF\_2024\_000569**

## ARTICLE 1 – OBJECTIF DU PROJET ET PROCEDURE DE REALISATION

### Objectif du projet

Dans le cadre de la densification du quartier EDME et de la montée en puissance du Pôle National des Opérations Aéroportuaires (PNOAP), un besoin d'augmentation capacitaire de l'espace de restauration a été identifié par les utilisateurs du site. En effet, les infrastructures sont vieillissantes et non adaptées à l'accueil d'un effectif de personnels plus important.

Ainsi, cette opération a pour objectif de :

- **Construire un bâtiment neuf pour un nouveau restaurant collectif pour 1 250 repas le midi et 250 repas le soir**
- **Aménagement de l'espace extérieur (espaces, stationnement, voirie, espaces)**

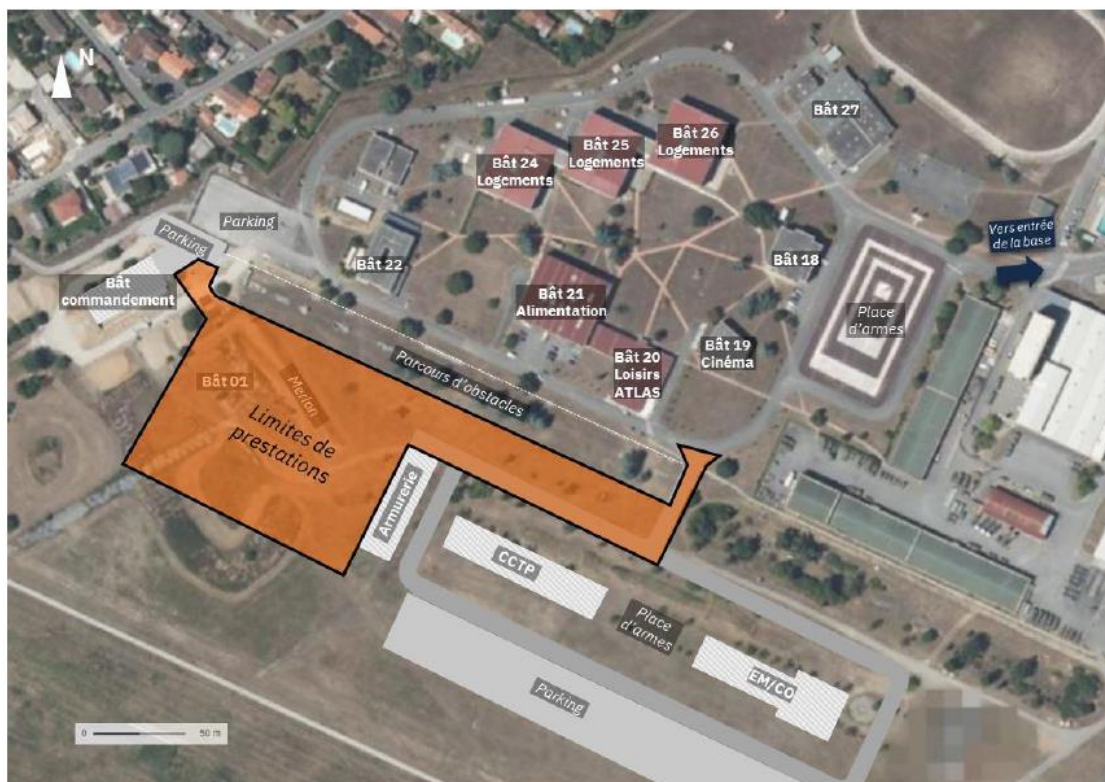
La remise à l'utilisateur est prévue pour T3 2028.

### Procédure de réalisation

L'opération sera réalisée en marché de **Conception Construction Aménagement Exploitation Maintenance** (CCAEM), comprenant une tranche ferme d'entretien maintenance d'une durée de trois ans à compter de la remise à l'utilisateur et une tranche optionnelle de trois ans également.

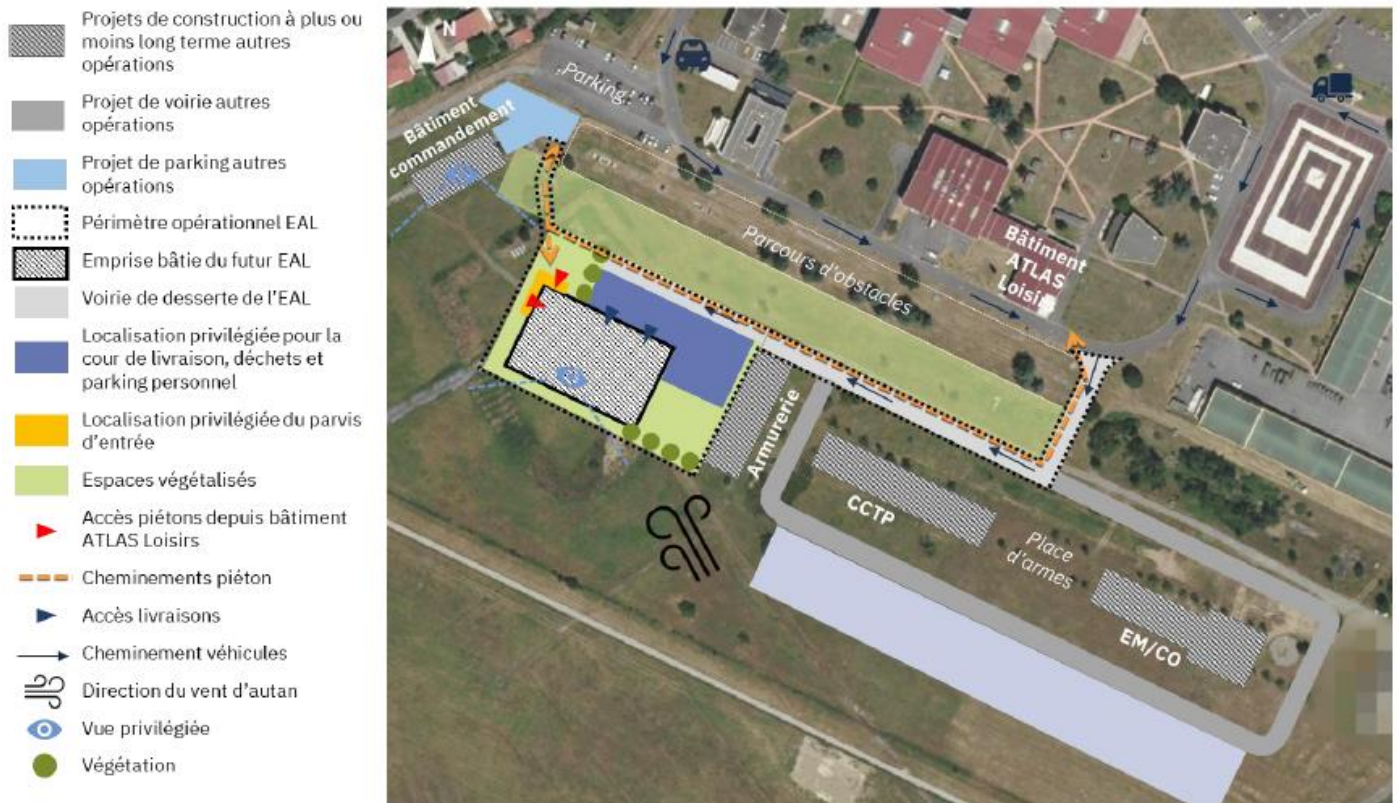
## ARTICLE 2 – DESCRIPTIF DES TRAVAUX ET FONCTIONS ATTENDUES

Le périmètre d'étude se situe en bordure du camp bâti :



L'opération regroupe plusieurs travaux différents, représentant **une emprise d'environ 9 020 m<sup>2</sup>** (bâtiment, parking, voirie et aménagement extérieur).

Ci-dessous le schéma d'implantation du projet sur la zone d'étude :



Les travaux s'effectueront en une unique phase, comprenant deux éléments.

### Élément 1 : Construction d'un nouveau bâtiment pour la restauration du camp

Le nouveau restaurant devra répondre à une demande de **1 250 couverts le midi** et **250 couverts le soir**. **150 plateaux repas** seront proposés dans des distributeurs automatiques de plateaux repas. Il est estimé un temps de restauration des usagers de 40 minutes, pour 1h45 de distribution. Deux salles à manger avec chacune un principe de distribution différent seront créées, une première divisible en 2 par cloisons mobiles pour les troupes, et une seconde pour les autorités et prestations. Le bâtiment sera conçu de plain-pied, avec une surface de plancher de 2 915 m<sup>2</sup>.

L'ensemble alimentation comporte les blocs fonctionnels suivants :

**Bloc A – Locaux de réception :** Secteur permettant la réception de toutes les matières premières, dans de bonnes conditions sanitaires pour les produits alimentaires et de sécurité pour les agents, personnel du restaurant et livreurs.

**Bloc B – Locaux de stockage :** Regroupe les produits réfrigérés d'un côté, les produits secs d'un autre et les produits divers d'un dernier. Ces trois zones sont connectées avec le hall de réception d'où proviennent les matières premières.

**Bloc C – Locaux de prétraitement :** Situés directement en aval du secteur stockage, ils sont séparés par le stockage réfrigéré sortie du jour et le stockage sec sortie du jour qui reçoivent les produits déconditionnés en attente de transformation. Le bloc C doit permettre toutes les opérations de traitement des denrées.

**Bloc D – Locaux de production :** Les denrées arrivent des locaux de prétraitement propres, pour être transformés et dressés dans les locaux de production.

**Bloc E – Locaux de distribution :** Secteur qui regroupe les locaux permettant la distribution des denrées sortant de production aux clients.

Quatre modes de distributions seront proposés :

- 1 ligne de type semi-éclatée pour les stagiaires et les troupes,
- Service à table et/ou espace buffet possible pour la salle autorités,
- Livraison de repas postés par norvégiennes.

**Bloc F – Locaux de lavage :** Regroupent le nettoyage, la désinfection et le rinçage.

**Bloc G – Locaux déchets :** Les déchets produits dans un ensemble de restauration collective doivent être rigoureusement gérés car ils constituent une source de contamination des locaux, des matériels et des denrées, d'attraction pour les nuisibles (insectes, rongeurs, animaux domestiques) et de pollution environnementale.

**Bloc H – Locaux personnel :** Secteur composé de trois sous-blocs fonctionnels selon le type de personnel : une zone pour les membres du personnel appartenant au MINARM (40 personnes), une zone pour les membres du personnel d'un prestataire extérieur (10 personnes), et une zone mutualisée pour le personnel du MINARM et du prestataire extérieur.

**Bloc I – Locaux clients :** Dédié aux clients, séparés en deux sous-blocs fonctionnels : la zone accueil et la zone salles (**2 salles à manger prévues** : une salle à manger pour les troupes et une salle à manger autorités/prestations).

**Bloc J – Locaux techniques**

### Élément 2 : Aménagement de l'espace extérieur

Les blocs fonctionnels A, B, G, H, I, J, K contiennent des aménagements extérieurs propres à la fonction de chaque bloc, avec notamment :

**Bloc A :** Une aire extérieure de réception des denrées de 500 m<sup>2</sup>.

**Bloc H :** Une terrasse et un espace de stationnement de 60 places de véhicules légers pour le personnel sont prévus.

**Bloc I :** Une terrasse ombragée pour les clients.

**Bloc K :** Une voirie d'accès depuis la route du camp sera construite afin que les véhicules du personnel et les camions de livraison puissent accéder directement au bâtiment de restauration. De même un cheminement piéton reliera le bâtiment de commandement au restaurant. Des espaces végétalisés seront également inclus.

## ARTICLE 3 – ENJEUX DU PROJET

---

Différents enjeux façonnent l'opération :

- ✓ **Enjeux économiques :** Respect du budget, maîtrise des risques de dérive budgétaire,
- ✓ **Enjeux calendaires :** Respect du planning et du phasage prévu, maîtrise des risques de dérive calendaire,
- ✓ **Enjeux fonctionnels et d'usages :** Bâtiment fonctionnel, répondant aux besoins des utilisateurs, gestion des flux à travailler, robustesse et la solidité des matériaux pour une maintenance et exploitation facilitée,

- ✓ **Enjeux techniques**: Durabilité et qualité des revêtements, menuiseries, quincailleries, serrureries, performances acoustiques et thermiques, qualité de l'air, éclairage,
- ✓ **Enjeux sanitaires**: Séparation du propre et du sale, conservation des aliments (Plan de Continuité des Activités de 15 jours),
- ✓ **Enjeux environnementaux**: Respect de la réglementation thermique/environnementale, utilisation d'énergies renouvelables, matériaux biosourcés, entreprises locales,
- ✓ **Enjeux architecturaux**: Identité militaire à respecter, identité architecturale favorisant la convivialité liée à la fonctionnalité des bâtiments, compacité, luminosité.

## ARTICLE 4 – DONNÉES DU SITE ET CONTRAINTES

---

Le quartier EDME, de 770 445 m<sup>2</sup>, se situe dans le département de Haute-Garonne (31) et est à cheval sur trois communes: Toulouse, Cugnaux et Portet-sur-Garonne. L'emplacement du futur espace de restauration se trouve dans la commune de Portet-Garonne. La base militaire est bordée au Nord et à l'Ouest par des zones pavillonnaires, au Sud par la piste aéronautique et à l'Est par la route de Seysses.

La suite de ce paragraphe n'a pas vocation à faire un point exhaustif sur les contraintes et données du site, mais de signaler au titulaire les contraintes principales.

### Conditions climatiques

Le site est soumis au vent d'Autant provenant d'Est/Sud-Est, ainsi qu'un vent provenant de l'Ouest.

### Exposition au bruit

La commune est soumise à un Plan d'Exposition au Bruit lié à l'activité de l'aérodrome, où le site est classé en zone C, équivalent à une nuisance de 57 décibels.

L'autoroute A64 passe également à 1 km du quartier militaire.

### Pollution pyrotechnique

La base aérienne de Franczal a fait l'objet de bombardements des forces alliées en 1944. Un diagnostic pyrotechnique a révélé la présence de bombe sur l'emprise prévue pour l'opération. Une dépollution sera réalisée en S2 2024 sur la zone concernée (hors marché).

### Pollution industrielle

L'emprise du projet n'est pas reconnue comme polluée mais le quartier contient divers dépôts de liquides inflammables.

Toutefois, un merlon est présent sur l'emprise de l'opération, dont la composition n'est pas encore connue. Elle sera transmise au titulaire dès réception des informations.

### Géotechnie

La commune est soumise à un Plan de Prévention du Risque Sécheresse (PM1sec). Cette servitude implique la réalisation d'une étude géotechnique d'avant-projet G12. Le site est situé en zone à aléa moyen (B2).

Au vu du risque de mouvement de terrain du quartier, les prescriptions du PPR seront à respecter.



### Servitudes aéronautiques

La parcelle est impactée par une servitude de protection contre les obstacles PT2 et une servitude aéronautique de dégagement T5, limitant la hauteur de toute construction à 4 m dans le périmètre de 500 m. Cette contrainte devra être prise en compte dans la conception du bâtiment.

### ICPE-IOTA-Biodiversité

ICPE : non concerné.

IOTA: Un dossier de régularisation du IOTA 2.1.5.1 (rejet d'eau pluviale) devrait être réalisé à l'échelle du quartier.

Biodiversité: les conclusions d'un pré-diagnostic écologique seront transmis au titulaire du marché dès réception.

### L'emprise Réseaux

Des plans réseaux de la zone d'opération ont été mis à jour.

Les réseaux suivants sont présents à une cinquantaine de mètres au plus près et nécessiteront des raccordements a parcelle est bien desservie par les différents réseaux : eau potable, eaux usées, eaux pluviales, assainissement, électriques (possibilité de se raccorder au poste transformation de 650 kW à confirmer par le bilan de puissance), télécommunications, gaz.

Un système de récupération des eaux de pluie devra être prévu.

Le site est dépourvu de réseau de chaleur urbain.

Un système ou des systèmes de production d'énergie indépendants seront à prévoir pour l'opération.

## ARTICLE 5 - REGLEMENTATION

---

### ERP et codes applicables

Le bâtiment sera classé Établissement Recevant des Travailleurs (ERT), mais pourra être ERP ponctuel (de 3<sup>ème</sup> catégorie et de type N) lors de rassemblement dans la salle-à-manger des troupes à diverses occasions particulières.

Les codes à suivre seront les suivants :

- Code de la construction et de l'habitation,
- Code de l'environnement,
- Code de l'urbanisme,
- Code du travail,
- Code civile,
- Code pénal,
- Code de la santé publique.

### Incendie

La réglementation incendie à suivre sera celle des ERT et ERP ponctuels. Des contraintes d'aménagement en fonction du type de point de cuisson installé sont également à prendre en compte (présentées dans le guide Minarm).

### Accessibilité

Les bâtiments devront être accessibles aux personnes à mobilité réduite.

## Réglementation environnementale et thermique

Construction bâtiment alimentation : réglementation environnementale RE2020 si en vigueur lors du dépôt de permis de construire, sinon réglementation thermique RT2012 avec la certification E+C- au niveau E3C1.

## Guide

Il convient de se référer aux exigences et préconisations du **Guide de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensembles de restauration du Ministère des Armées**, version A de juillet 2018, rédigé par le Centre d'expertise des techniques de l'infrastructure de la défense (CETID)

## ARTICLE 5 – SÉCURITÉ

---

### Statut de l'installation et zonage militaire

Le quartier EDME est une Installation Militaire de Sensibilité Haute. L'opération est classée en zone protégée.

### Homologation des systèmes industriels et d'information

Au sein du ministère des armées, les systèmes d'informations liés à l'infrastructure doivent faire l'objet d'une démarche d'homologation. L'opération est concernée par ce processus d'homologation car susceptible d'intégrer une gestion technique centralisée et des systèmes de contrôles/commandes opérés par des automates programmables. Bien que la démarche soit réalisée en interne de l'ESID (classe 1), le titulaire devra se coordonner avec le Bureau Sécurité des Systèmes Industriels lors des travaux.

### Démarche Sécurité Protection (SECPRO)

Un système de vidéosurveillance avec système d'enregistrement sans renvoi d'image est prévu dans les locaux de stockage et de distribution.  
Des barreaudages métalliques extérieurs sont installés aux ouvertures de certains locaux.

## ARTICLE 6 – EXPLOITATION ET MAINTENANCE

---

Dans le cadre du présent projet, l'exploitation, l'entretien et la maintenance de toutes les infrastructures techniques créées par le titulaire est inclus au marché. L'objectif, pour le Maître d'Ouvrage est de disposer d'un équipement pérenne, apte à intégrer de futures évolutions et dont les performances satisferont aux attendus de la phase programme.

Ainsi, dans le cadre de ces prestations, le Titulaire s'engage à :

- Assurer la sécurité des personnes et des biens et la continuité de fonctionnement,
- Réduire les risques de panne, désordre, anomalie et de conserver dans le temps les performances des ouvrages et installations à un niveau optimal,
- Maintenir les conditions de confort pour les utilisateurs du site,
- Optimiser le rendement des installations,
- Maintenir la valeur des biens,
- Optimiser le coût global d'exploitation et de maintenance.