



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Service d'infrastructure de la Défense
SID Sud-Est**

DAF 2025 000254

MARCHE PUBLIC GLOBAL SECTORIEL

FICHE DE PRESENTATION DU PROJET

Le marché public est passé selon la procédure avec négociation, en application des articles L.2120-1, L.2124-4, R.2124-3 et R.2161-12 à R.2161-20 du Code de la commande publique.

MAITRE D'OUVRAGE

ETAT

**MINISTÈRE DES
ARMÉES**

CONDUCTEUR D'OPERATION :

**SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA
DEFENSE SUD-EST**



OBJET DU MARCHE :

MURET (31) – QUARTIER MONTALEGRE – MARCHE PUBLIC GLOBAL SECTORIEL - REHABILITATION ET L'EXTENSION D'UN ENSEMBLE ALIMENTATION LOISIR (EAL), L'ADAPTATION D'UN HANGAR EN MESS TEMPORAIRE ET L'EXTENSION D'UN BATIMENT ADMINISTRATIF

ARTICLE 1 – OBJECTIF DU PROJET ET PROCEDURE DE REALISATION

OBJECTIF DU PROJET

La présente opération a pour objet la rénovation et l'extension du cercle Mess et l'aménagement des locaux ATLAS au sein du camp militaire de Muret (31). L'opération a pour objectif d'augmenter la capacité d'alimentation de la base à 450 rationnaires pour répondre à l'augmentation des effectifs. Cela représente donc 550 repas maximum dans la journée comprenant :

- Petit déjeuner
- Repas du midi
- Repas du soir
- Sandwicherie (sera dimensionnée pour 50 repas)

Cette opération aura également pour objectif de répondre à la réglementation et aux nouveaux besoins de l'EAL (Ensemble Alimentation et Loisirs) et de l'ATLAS (Accès en tout Temps tout Lieu Au Soutien).

La remise à l'utilisateur de l'ATLAS bâtiment 93 est prévue pour T3 2030.

La remise à l'utilisateur du MESS bâtiments 34-35 est prévue pour T3 2030.

PROCEDURE DE REALISATION

L'opération sera réalisée en Marché Global Sectoriel à tranches avec 1 Tranche Ferme et 5 Tranches Optionnelles tel que :

Tranches	Prestations
Tranche Ferme	Conception de l'ensemble du projet (34-35, 39 et 93)
	Réalisation des travaux pour le bâtiment 39
	Réalisation des travaux des bâtiments 34-35
	Entretien / Maintenance sur les bâtiments 34-35
	Mise en place d'un salon de coiffure temporaire
	Entretien et maintenance du bâtiment 39
TO1	Entretien / Maintenance des bâtiments 34-35 à compter de la fin de la tranche ferme
TO2	Entretien / Maintenance des bâtiments 34-35 à compter de la fin de la tranche optionnelle 1
TO3	Construction et aménagement du bâtiment 93
	Entretien / Maintenance pour le bâtiment 93
TO4	Entretien / Maintenance pour le bâtiment 93 à compter de la fin de la tranche optionnelle 3
TO5	Entretien / Maintenance pour le bâtiment 93 à compter de la fin de la tranche optionnelle 4

ARTICLE 2 – DESCRIPTIF DES TRAVAUX ET FONCTIONS ATTENDUES

Le site concerné par la présente opération est le 3ème Régiment du MATériel (3ème RMAT) qui a pour fonction de soutenir les sites militaires du Sud-Ouest.

La parcelle de la base militaire est occupée par :

- Surface bâtie : 45 815 m²
- Surface aménagée : 47 219 m²
- Surface Hors d'œuvre Brute : 56 379 m² SHOB
- Surface non construite : 132 325 m²

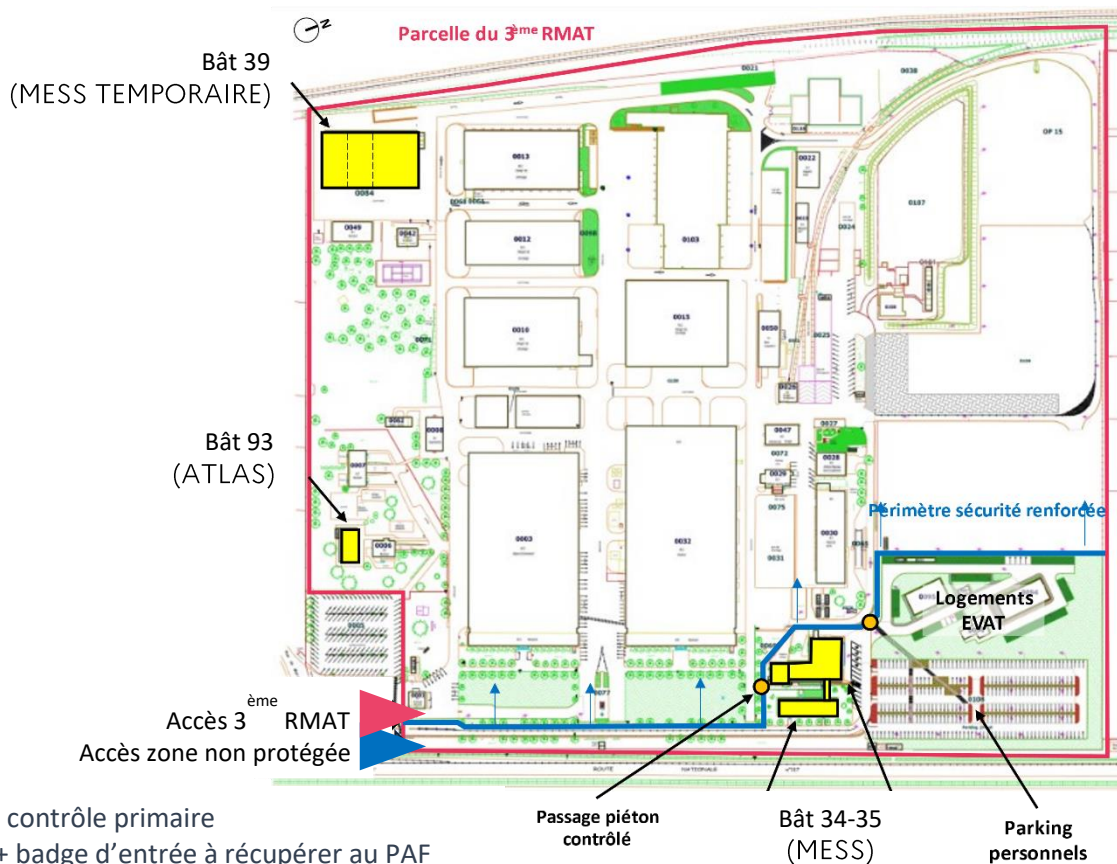
Le cercle mess existant se situe en bord de parcelle, près de la route RN 117. Il est près du parking des personnels et des logements EVAT. Il est constitué des bâtiments 034 et 035.

Le bâtiment 039 à l'Ouest du site accueillera la restauration des personnels durant la phase de fermeture du bâtiment 034. Il est situé dans le périmètre de sécurité renforcée.

L'ATLAS est principalement positionné dans le bâtiment 093, qui est aussi dans le périmètre de sécurité renforcée. Il occupe également quelques locaux dans le bâtiment 035.

Le projet est divisé en trois zones :

- La zone principale concerne les bâtiments (034-035) comprenant actuellement les fonctions de restauration et loisirs, ils seront réhabilités. Une extension y sera greffée afin d'accueillir l'ensemble des besoins du pôle EAL avec un développement de l'ATLAS.
- Afin de garantir une continuité d'activité, le mess sera délocalisé temporairement. Pour ce faire, le bâtiment temporaire (039) sera aménagé pour l'accueillir, il constitue la seconde zone.
- Enfin, la dernière zone concerne les locaux ATLAS, pour lesquels une extension au bâtiment (093) accueillera ses besoins supplémentaires.



ZP : contrôle primaire

+ badge d'entrée à récupérer au PAF

Hors ZP : badge d'entrée à récupérer au PAF

L'opération prendra en compte (liste non exhaustive) :

- L'aménagement du bâtiment 039 en mess provisoire (restauration + bar + boutique).
- La démolition de l'extension en modulaires du bâtiment 034 et de la cursive reliant les 2 bâtiments 034 et 035.
- La rénovation des bâtiments 034 et 035 pour l'EAL et l'ATLAS.
- La construction d'une extension reliant les bâtiments 034 et 035.
- Le relogement du salon de coiffure sur le parking durant les travaux des bâtiments 034-035.
- Le démontage et repose de la pergola extérieure sur la future terrasse extérieure.
- La construction d'une extension au bâtiment 093 pour l'ATLAS.
- Le déplacement et remplacement de l'algéco positionné à côté du bâtiment 093 servant actuellement de vestiaires pour les conducteurs.
- Le retrait du conteneur KC20 (actuellement utilisé pour du stockage de mobilier et d'archives), positionné également à côté du bâtiment 93.
- La conservation ou la création des places de parking réservées à l'EAL et aux livraisons (surface hors circulation) ainsi que la remise en état des voiries à la fin des travaux.

ÉLÉMENT 1 : REHABILITATION ET EXTENSION DU CERCLE MESS (BATIMENTS 34 – 35) ET DEVELOPPEMENT DU POLE ATLAS

La capacité théorique à prendre en compte pour le futur service de restauration de l'EAL est la suivante :

- Matin : 50 rationnaires,
- Midi : 450 rationnaires,
- Soir : 50 rationnaires

L'EAL produit également les repas postés au nombre de : 9 petits déjeuners 7j/7 + 9 déjeuners + 9 dîners les week-ends et jours fériés. Ces repas sont inclus dans la capacité théorique.

Le ratio hommes / femmes des clients est de : 70% hommes – 30% femmes.

Trois services sont opérés par l'établissement, et cela sept jours sur sept :

- Petit déjeuner : 6h30 – 7h30
- Déjeuner : 11h45 – 13h15
- Dîner : 18h00 – 19h00

Il est estimé un temps de restauration des usagers de 30 minutes (cadres) à 40 minutes (MdR).

Deux salles à manger sont à prévoir :

- La salle à manger « mixte » pour les troupes (cadres, officiers, sous-officiers, personnels civils de la défense, MdR, EVAT, section incorporation, jeunes des JDC) ;
- La salle à manger « autorités » pour les autorités.

Un espace de vente à emporter sera également aménagé, sous forme de comptoir pour une distribution de denrées sèches, produits frais et boissons.

L'apparence extérieure du bâtiment existant sera très peu modifiée, seule une extension sera apposée au bâtiment existant. Il sera conservé sur un seul niveau en rez-de-chaussée, sans terrasse.

Au sein d'un établissement de restauration collective, il est souhaité de limiter les circulations afin de permettre une meilleure fluidification des croisements entre membres du personnel et clients.

Ainsi, le principe de marche en avant devra être pris en compte dans toute la conception du bâtiment alimentation, permettant de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et donc de garantir la sécurité alimentaire.

La marche en avant représente l'organisation des locaux ainsi que les sens de circulation des hommes comme des denrées. Concrètement un produit qui entre dans une zone propre ne doit pas croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale ...). Ce principe conditionne les circuits depuis la réception des denrées jusqu'à la remise au consommateur. Dans la mesure du possible, les différents flux énumérés ci-dessous sont organisés pour limiter les risques de contamination :

- Flux des produits : circuits des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis, des conditionnements ;
- Flux des personnes : circuits du personnel, des personnes étrangères à l'établissement (prestataires, visiteurs) ;
- Flux des déchets : circuits des emballages de matières premières, des déchets de préparation, des reliefs de repas ;
- Flux d'air : circulation de l'air dans la cuisine évitant les flux viciés vers les zones propres.

D'une manière générale, les circuits doivent être courts et logiques pour permettre une circulation aisée et rapide, limiter les déplacements des denrées et des agents, éviter les temps d'attente et l'exposition à des températures favorisant la prolifération des micro-organismes. Cette exigence nécessite des passages suffisamment larges et des locaux aux justes dimensions, ni trop exigus, ni trop vastes.

L'espace self comprend une chaîne de distribution linéaire avec une ligne chaude agrémentée d'îlots permettant aux convives de se servir en plats froids (Salad'Bar) ou chauds (îlot Grillades) de façon autonome.

Seule la salle autorités bénéficie d'un service à table depuis un office contigu.

Il sera prévu 2 caisses sur la chaîne de distribution.

Le poste de garde est livré tous les jours en liaison froide depuis la cuisine avec un réchauffage au poste de garde.

Les bâtiments 034 et 035, regroupant l'EAL et des locaux de l'ATLAS, comportent 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. On y retrouve :
 - Le hall de réception
 - Un local de stockage de caissettes, bacs et chariots

- Le bureau du magasinier
 - Un sanitaire de quai
 - Un local pain
 - Un local ménage
- Bloc B – Locaux de stockage
 - Le bloc B 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
 - Les locaux de prétraitement sont situés directement en aval du secteur stockage. Ils sont séparés par le stockage réfrigéré et sec sortie du jour qui reçoit les produits déconditionnés en attente de transformation. Le bloc C doit permettre toutes les opérations de traitement des denrées. Il comprend :
 - Le stockage des entamés en attente de finition
 - La légumerie
 - Le déboitage / déconditionnement
 - Un sanitaire de proximité
- Bloc D – Locaux de production
 - Les locaux de production sont en zone propre, disposant de conditions d'hygiène rigoureuses. Les denrées arrivent des locaux de prétraitement propres, pour être transformés et dressés dans les locaux de production. On y retrouve :
 - Le sas d'hygiène
 - La préparation froide (+10/12°C)
 - Le stockage de produits finis froids (-18/-20°C)
 - La cuisson
 - Le stockage de produits finis chaud (+3°C)
 - Le refroidissement rapide couplé avec l'allotissement des repas et conditionnement (température ambiante °C) :
 - Le bureau du chef de cuisine :
 - Un local ménage
- Bloc E – Locaux de distribution
 - Le secteur distribution regroupe les locaux permettant la distribution des denrées sortant de production aux clients. Il regroupe :
 - L'espace de distribution + Le Point Grillades + Le Salad'bar
 - L'office de la salle autorités
- Bloc F – Locaux de lavage
 - Les locaux de lavage regroupent le nettoyage, la désinfection et le rinçage par :
 - Le dépose plateaux avec tri participatif
 - La laverie vaisselle + Le stockage tampon des déchets
 - Le stockage vaisselle propre
 - La plonge batterie
 - Le stockage batterie propre
 - Le local ménage
- 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
 - Ce secteur est composé de deux sous-blocs fonctionnels : une zone d'administration pour la gérance de l'EAL et une zone avec les espaces du personnel. Les membres du personnel appartiennent à un prestataire extérieur, ils sont au total 12 personnels. Ils accèdent à leurs locaux par un accès spécifique du personnel, qui se situe non loin de l'espace de stationnement. On retrouve dans la zone administration – gérance :
 - Le bureau du.de la gestionnaire
 - Le bureau de l'adjoint.e
 - Le local archive
 - La salle polyvalente
 - Le vestiaire femmes pour le personnel
 - Le vestiaire hommes pour le personnel
 - Les sanitaires femmes
 - Les sanitaires hommes
 - Le stockage linge propre

- Le stockage linge sale
- Le local ménage
- Bloc I – Locaux clients
 - Le secteur clients est composé de trois sous-blocs fonctionnels : les locaux communs, la zone autorités et la zone troupe/stagiaire. On retrouve dans les locaux communs :
 - Le stationnement
 - L'attente extérieure
 - Le hall d'entrée avec sas
 - Les sanitaires femmes
 - Les sanitaires hommes
 - Le local ménage
 Ensuite, on retrouve dans les zones de salles à manger :
 - La salle à manger autorités
 - La salle à manger mixte
 - La terrasse extérieure
- Bloc J – Locaux Loisirs
 - Le bloc J rassemble les locaux de l'espace Loisirs. Ils sont gérés par le personnel de la restauration (EAL) et ces locaux sont accessibles au public :
 - L'espace vente à emporter
 - L'espace bar
 - La réserve bar
 - La boutique – bazar
 - Un sanitaire femmes
 - Un sanitaire hommes
 - Un local ménage
- Bloc K – Locaux ATLAS
 - Le bloc K rassemble une partie des locaux de l'ATLAS ouvert au public. Ils n'ont pas d'accès vers les locaux de l'EAL, par contre l'inverse est possible. Ils sont dissociés en 2 types d'espace selon leurs horaires d'ouverture.
 - En heures ouvrées :
 - Le salon de coiffure
 - L'espace nomade
 - 24h/24 et 7j/7 :
 - Le cyberspace
 - L'espace casiers automatiques
 - Un sanitaire femme
 - Un sanitaire hommes
- Bloc L – Locaux techniques
 - Le bloc L rassemble les locaux techniques nécessaires au fonctionnement de l'établissement tels que :
 - La chaufferie, production d'ECS, adoucisseur
 - Le local CTA (centrale de traitement d'air)
 - Le local TGBT (tableau général basse tension) – CFO
 - Le local DIRISI
 - Le groupe froid
 - Le groupe électrogène

ÉLÉMENT 2 : LE POLE ATLAS (BATIMENT 93)

- Bloc A – Locaux gérance (heures ouvrées)
 - Le bloc A regroupe les locaux en charge de la gestion de l'ATLAS, accessible seulement au personnel. On y retrouve :
 - Le bureau individuel du/de la chef.fe ATLAS
 - Le bureau double « administration du personnel »
 - Le bureau partagé « régulation (gestion RH) »
 - Le bureau individuel « contrôle de prestation »
 - Une salle de réunion
- Bloc B – Locaux de prestation (heures ouvrées)
 - Le bloc B regroupe le guichet accueil ATLAS accessible au public. Il comprend une banque d'accueil tournée vers l'entrée, un back-office avec 3 postes de travail informatiques sur comptoir, ainsi qu'un espace reprographie et des espaces de rangement.

- Bloc C – Locaux supports
 - Le bloc C rassemble les locaux du personnel et au public.
 - On retrouve une partie accessible au public et au personnel :
 - Les salles de confidentialité
 - La salle du Maître Tailleur
 - Les sanitaires hommes
 - Les sanitaires femmes
 - La salle de repos de conducteurs
 - On retrouve une seconde partie des locaux ouverte au personnel :
 - Les vestiaires et douches hommes
 - Les vestiaires et douches femmes
 - Le local ménage
- Bloc D – Locaux techniques
 - Le bloc D rassemble les locaux techniques nécessaires au fonctionnement de l'établissement. On retrouve :
 - Le local TGBT (tableau général basse tension)
 - Le local DIRISI

ÉLÉMENT 3 : RESTAURATION PROVISOIRE (BATIMENT 39)

Le bâtiment 039 accueillera la restauration provisoire durant les travaux ainsi que l'espace bar-boutique. Cette solution temporaire sera sans production, seulement avec un réchauffage et une distribution.

La capacité théorique à prendre est celle fournie au paragraphe « *Élément 1 : Réhabilitation et extension du cercle Mess (bâtiments 34 – 35) et développement du Pôle ATLAS* ».

La surface globale à aménager pour la restauration provisoire est estimée à environ 630 m² SDP.

Pour l'installation temporaire du bar et de la boutique dans le bâtiment 039, la surface globale strictement minimale à atteindre est de 100 m² SU avec un objectif de 110 m² pour la salle à manger, 13 m² pour le bar et 31 m² de boutique.

Les diverses fonctions conservées durant cette période provisoire sont les suivantes :

- Réception : aire de livraison extérieure et locaux de réception et de tri des denrées
- Stockage : chambres froides (+3°C) et réserve sèche
- Production : espace de préparations froides (+10°C) et espace de réchauffage
- Distribution et Clients : salle de restauration de 250 places assises avec ligne de self et dépose plateaux, sanitaires
- Lavage : laverie vaisselle + plonge batterie et stockage vaisselle propre
- Déchets : local réfrigérés (+10°C)
- Personnel : vestiaires, sanitaires, bureaux, salle de pause
- Loisirs : bar, réserve, boutique
- Supports : ménage

L'ensemble des clients (y compris les autorités) passeront par la ligne de self et seront dans la salle de restauration commune. Dans la salle à manger, une zone isolée sera aménagée derrière des claustras pour les autorités.

ÉLÉMENT 4 : RELOGEMENT PROVISOIRE DU SALON DE COIFFURE

Durant les travaux sur les bâtiments 034-035, le salon de coiffure sera relogé sur le parking EVAT durant les travaux.

Géré par une professionnelle indépendante, le salon est ouvert durant les heures ouvrées, il est accessible à tous les membres de la base militaire et à leurs proches. Il est composé d'un espace d'attente, d'un poste de coupe, d'un poste de lavage, d'un espace de rangement et d'un sanitaire.

La surface à reloger est de 20 m² SU.

ARTICLE 3 – ENJEUX DU PROJET

Différents enjeux façonnent l'opération :

- ✓ La période de délocalisation du mess devra être optimisée pour limiter la gêne des usagers.
- ✓ Les différents services devront être implantés de la manière la plus cohérente possible et faciliter l'accessibilité des usagers.

- ✓ La conception des bâtiments prendra en compte la RE2020 pour un bâtiment avec une performance énergétique améliorée.
- ✓ Enfin l'organisation de l'opération devra permettre la tenue des délais et devra respecter les contraintes budgétaires fixées.

ARTICLE 4 – DONNÉES DU SITE ET CONTRAINTES

L'opération se situe dans le département HAUTE-GARONNE (31) de la région OCCITANIE, et plus précisément à MURET (31600) sur l'emprise du 3^{ème} Régiment du MATériel (3^{ème} RMAT).

Le camp militaire de Muret est implanté en marge du centre-ville, dans un contexte urbanisé. Situé dans une zone industrielle et commerciale, ses environs sont en majorité constitués de bâtiments type industriels. Etant à la limite Nord de la commune, des espaces agricoles sont également à proximité.

Le périmètre de l'étude est assez peu boisé. Les bâtiments environnants sont majoritairement en rez-de-chaussée de hauteurs significatives (hangars de réparations des véhicules).

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. Les vents dominants à Muret proviennent de l'Ouest et du Sud-Est (vent d'autan). La région est venteuse mais avec des vitesses faibles, quelques rafales de plus de 38 km/h d'octobre à mai et de plus de 50 rares en hiver rarement. Le site est en zone climatique H2c.

INONDATION

La commune est soumise à un Plan de Prévention des Risques Naturels (PPRN) prévisibles liés aux inondations et aux mouvements de terrain, approuvé le 27 octobre 2014 sur la commune de Muret.

Le site n'est pas concerné par les inondations par débordement de la Garonne, mais il est sujet au risque inondation par remontée de nappe (zone potentiellement sujette aux inondations de cave).

INCENDIE DE FORET

Pas de PPRIF existant.

Le département de la Haute-Garonne jugé particulièrement exposé au risque incendie de forêt par l'article L.133-1 du Code forestier.

D'après la carte des massifs classés à risque d'incendie issue du DDRM 31 de 2019, la commune de Muret n'est pas concernée.

MERULES

Pas d'arrêté préfectoral.

Le site d'étude, comme l'ensemble du département de Haute-Garonne, n'est pas exposé au risque de mérules.

TERMITES

Un arrêté préfectoral déclare le département de Haute-et-Garonne comme totalement infesté par les termites.

Par conséquent, en cas de construction ou d'aménagement neuf, des mesures relatives à la protection contre les termites s'appliquent.

Aucun diagnostic termites n'a été réalisé à ce jour. Cependant, il semble qu'il y ait une absence de construction bois dans les bâtiments concernés par l'opération.

FOUDRE

Par rapport à la norme NF C 15-100, le niveau céramique de la Haute-Garonne est de 19, soit une densité de foudroiement de 1,9 impacts par an et par km².

On considère que le risque est élevé si la densité de foudroiement est supérieure à 2,5. Sur la commune de Muret, la densité de foudroiement est donc faible.

L'installation d'un parafoudre n'est donc pas nécessaire.

SEISME

Par le décret n°2010-1255 du 22 octobre 2010 portant la délimitation des zones sismiques du territoire français, la commune de Muret est classée en zone de sismicité 1 correspondant à un risque très faible.

Il n'y a donc pas de prescriptions parasismiques particulières à prendre en compte.

EXPOSITION AU BRUIT

La commune de Muret est soumise à un Plan d'Exposition au Bruit (PEB) des aéroports, mais le site n'est pas concerné. Cependant le site est à proximité de nuisances sonores : ferroviaire et trafic routier (RD 31). Les niveaux sonores ne sont pas précisés (source : PLU).

POLLUTION PYROTECHNIQUE

Site non concerné par une pollution pyrotechnique.

POLLUTION INDUSTRIELLE

Absence de PPRT.

Selon les bases BASIAS et BASOL, le site est concerné notamment au niveau des ateliers de mécanique. Cependant l'implantation des bâtiments 34-35-93-39 n'est pas concernée.

TOPOGRAPHIE

- Bâtiments 034-035

Un plan topographique au niveau des bâtiments 034 et 035 a été réalisé en 2017

L'altimétrie du site des bâtiments 034 et 035 est principalement plat (162 m NGF), un léger talus d'1 mètre de hauteur est situé au Sud-Ouest entre la clôture d'enceinte et le bâtiment 034.

- Bâtiments 039-093

Absence de relevé topographique pour les autres sites (039 et 093).

Les terrains des autres sites (039 et 093) semblent également plats, sans pente particulière.

CARACTERISTIQUES DU SOL

- Bâtiments 034-035

Une première étude géotechnique préalable phase de principes généraux de construction - G1PGC - a été réalisée le 06/07/2018, puis une seconde le 21/02/2023.

L'étude conclut que la construction de fondations en semelles superficielles, filantes et/ou isolées, peut être envisagée. La dalle devra être portée sur vide sanitaire.

Les principales incertitudes qui subsistent concernent le contexte géotechnique du site (stratigraphie, caractéristiques mécaniques du sol, hydrogéologie, etc...) et le projet (implantation, calage altimétrique, descentes de charge, situation / avoisinants). Ces incertitudes peuvent avoir une incidence importante sur le coût final des ouvrages géotechniques : il conviendra d'en tenir compte lors de la mise au point du projet. A cet effet, la mise en œuvre de l'ensemble des missions géotechniques (G2 à G4) devra suivre la présente étude.

- Bâtiment 093

Absence d'étude des sols sur le site du bâtiment 093 (un rapport géotechnique G1 sera transmis au titulaire dès réception).

- Bâtiment 039

Non concerné.

AUTRES RISQUES

- Mouvement de terrain / cavités et Phénomène de retrait / gonflement des argiles

La commune de Muret est soumise à un Plan de Prévention des Risques Naturels prévisibles liés aux inondations et aux mouvements de terrain (PPRN), approuvé le 27 octobre 2014.

Le terrain est situé en zone à risque concernant les mouvements de terrain. Des glissements, éboulements et érosions des berges ont été répertoriés à moins de 500 m du site, au niveau de la Garonne à l'Est.

Aucune cavité souterraine n'est répertoriée à moins de 500 m du site.

Elle est également soumise au PPR sécheresse, approuvé le 22 décembre 2008. Le site du projet est soumis à un risque de retrait-gonflement des argiles moyen.

Des dispositions devront être mis en œuvre pour limiter l'impact de ces phénomènes naturels.

- Radon
 - Le potentiel radon du site est moyen (catégorie 2 sur 3).
- Tempête
 - La classe de risque tempête du site est faible (zone 1 sur 4).
- Risques technologiques
 - Absence de PPRT.
 - Installations classées : 15 ICPE en fonctionnement sur la zone Nord de la commune. Un site Seveso seuil bas situé en face du site. L'ensemble de la base de Muret est concerné par une ICPE via un dossier de site qui ne concerne pas l'opération (en attente de confirmation).
 - Transport de matières dangereuses : Transport potentiel via la RN11, la voie ferrée accolée au site ou les canalisations de gaz naturel.
 - Ruptures de barrages : La commune est concernée par le Plan Particulier d'Intervention (PPI) pour le risque de rupture du barrage Cap de Long (à 150 km en amont).
- Distances d'isolement relatives aux installations pyrotechniques
 - Sans objet.

L'EMPRISE RESEAUX

Deux plans de détection des réseaux, ont été réalisés spécifiquement pour l'opération du cercle Mess (bâtiments 034 et 035), un premier datant de 2017 comprenant un plan topographique et un second de 2022.

Absence de relevé des réseaux sur le périmètre des bâtiments 039 et 093, et sur le parking du personnel où le salon de coiffure sera positionné provisoirement (les rapports seront transmis au titulaire dès réception).

Pour chaque réseau et chaque bâtiment, les réseaux devront être raccordés au réseau existant.

ARTICLE 5 - REGLEMENTATION

ERP ET CODES APPLICABLES

Le futur bâtiment regroupant les bâtiments 034-035 (EAL – ATLAS) sera classé comme Etablissement Recevant des Travailleurs (ERT). Cependant il pourra être ERP ponctuel (de 3ème catégorie et de type N). En effet il pourra accueillir de manière ponctuelle du public extérieur, donc ponctuellement être classé ERP, et donc être conçu comme tel.

Le bâtiment 039 (restauration provisoire) est classé comme Etablissement Recevant des Travailleurs (ERT). Cependant il pourra être ERP ponctuel (de 3ème catégorie et de type N) sur demande BPREV. En effet il pourra accueillir de manière ponctuelle du public extérieur, donc ponctuellement être classé ERP, et donc être conçu comme tel.

Le bâtiment 093 (ATLAS) est classé comme Etablissement Recevant des Travailleurs (ERT).

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).

ACCESSIBILITE

Les bâtiments devront être accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour rendre les bâtiments existants accessibles aux PMR, les principaux aménagements seront de :

- Créer des rampes d'accès aux accès où le rez-de-chaussée n'est pas au même niveau que les espaces extérieurs ;
- Agrandir certaines circulations ;
- Prévoir des sanitaires PMR.

REGLEMENTATION THERMIQUE

Les performances thermiques et énergétiques devront être satisfaisantes afin de respecter la réglementation environnementale/thermique en vigueur au moment de la dépose du permis de construire :

- Pour l'extension des bâtiments 034-035 et celle du bâtiment 093, dans le cas où la réglementation environnementale RE2020 n'est pas encore applicable pour ce type d'équipement, et donc où la réglementation thermique RT2012 s'applique, le bâtiment devra répondre à la certification E+C- au niveau énergie E3 et carbone C1 (E3C1).
- La réglementation thermique globale de la RT2012 devra être appliquée pour les bâtiments rénovés 034-035.

ICPE / IOTA

- Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)

Le camp de Muret est concerné par un Dossier de site ICPE qui ne concerne pas les bâtiments 34, 35, 93 et 39 à ce jour. Ils ne sont donc pas soumis aux règles ICPE.

Le bâtiment 93 ne présente pas de risques, en revanche, les bâtiments 34-35 et 39 peuvent présenter les risques suivants :

N° RUBRIQUE	NOM DE LA RUBRIQUE	ETAT (concerné ou non - quel niveau ou risque de régime)	A FAIRE
1185	Gaz à effet de serre fluorés	Non concerné à ce jour mais le programme prévoit la mise en œuvre de plusieurs installations techniques (chambres froides, chaufferie, groupe électrogène).	Des informations supplémentaires (type, puissance, etc.) sont nécessaires pour évaluer si ces installations relèvent de la rubrique et à quel régime.
2910	Combustion	Une ICPE existe sur le site (chaufferie bâtiment 30 – régime déclaration). La règle des cumuls pourrait être appliquée à la chaufferie du bât 34.	Des précisions sont nécessaires pour savoir ce qui est prévu concernant la chaufferie du bâtiment 34 (maintien / remplacement, modification de puissance, etc.) pour savoir si la règle des cumuls s'applique et si, le cas échéant, l'ICPE doit être modifiée.

- Nomenclature des installations, ouvrages, travaux et aménagements (IOTA)

Absences d'IOTA déclarée sur le site. Néanmoins, selon les travaux d'aménagements prévus concernant la gestion des eaux pluviales (modification du système de gestion par exemple), ils pourraient entraîner la nécessité de déclarer un IOTA.

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,

ARTICLE 5 – SÉCURITÉ

STATUT DE L'INSTALLATION ET ZONAGE MILITAIRE

Comme le montre le schéma dans l'article 2 « DESCRIPTIF DES TRAVAUX ET FONCTIONS ATTENDUES », les bâtiments 39 et 93 sont situés dans la Zone Protégée du régiment alors que les bâtiments 34 et 35 sont situés hors zone protégée, avec un accès indépendant.

HOMOLOGATION DES SYSTEMES INDUSTRIELS ET D'INFORMATION

Les systèmes d'informations suivants ont été identifiés, certains demandant une homologation de classe 1 d'après l'outil CYLEX :

SYSTÈME	BESOIN D'HOMOLOGATION	NIVEAU DE CLASSE
Contrôle d'accès (clef)	OUI	1
Vidéo-surveillance de la boutique et locaux de stockage		
Alarme de température des chambres froides	NON	-
Groupe électrogène	NON	-
TV	NON	-
Sonorisation base	NON	-

DEMARCHE SECURITE PROTECTION (SECPRO)

Sans objet.

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.
- Respecter l'enveloppe financière prévisionnelle affectée à l'ensemble des prestations couvertes par le marché global sectoriel de CCAEM par le maître d'ouvrage fixée à 12 M€ TTC.
- Réaliser les aménagements nécessaires au branchement de l'ensemble des équipements de restauration. Les équipements à éventuellement inclure figurent dans les Annexes du Programme.