 Réf. BV : 2019522	Dossier de demande d'autorisation d'exploiter des Installations Classées Partie 1 – Présentation et résumé non technique	CUISINE CENTRALE DE MARSEILLE	
		Novembre 2009	9/12

RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT

1. LE PROJET

Le présent dossier concerne la reprise de l'activité de la Cuisine Centrale de Marseille par la société SODEXO.

SODEXO est locataire d'un bâtiment appartenant à la Commune de Marseille.

Il n'y a donc pas de modification du bâti ou des équipements techniques.

2. MILIEU NATUREL

a) Le climat

Les données de METEO FRANCE établissent que le milieu est stable. La reprise de l'activité a un impact très faible sur le climat et notamment sur le réchauffement climatique et sur la couche d'ozone.

e) La flore et la faune

Le site ne fait ni parti d'une zone naturelle d'intérêt écologique floristique et faunistique (ZNIEFF), ni d'une zone importante pour la conservation des oiseaux (ZICO), ni d'une zone Natura 2000.

e) Etat du sol

D'après la base de données BASOL du Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable, le site de la Cuisine Centrale n'a pas été recensé comme site pollué.

3. ENVIRONNEMENT URBAIN

a) Documents d'urbanisme

Le projet est compatible avec le PLU de la commune de Marseille.


b) Servitudes

Le secteur d'étude n'intercepte aucun périmètre de protection de type :

- Monuments Historiques inscrits ou classés
- SEVESO
- Passage de lignes Haute-Tension
- Passage gazoduc ...

c) Circulation

L'activité de livraison des repas préparés génère quelques mouvements de camion-porteur (18 camions réalisant en moyenne 1,5 rotation par jour).

 Réf. BV : 2019522	Dossier de demande d'autorisation d'exploiter des Installations Classées Partie 1 – Présentation et résumé non technique	CUISINE CENTRALE DE MARSEILLE	
		Novembre 2009	10/12

d) Environnement urbain et paysage

Etant donnée qu'aucune modification du bâti ni aucune extension ne sont prévus, l'exploitation de la Cuisine Centrale de Marseille par la société SODEXO ne génère aucune modification.

e) Nuisances Sonores

L'exploitation du site génère des nuisances sonores supérieures aux seuils réglementaires de jour comme de nuit.

La société SODEXO est confrontée à une difficulté majeure dans la maîtrise des nuisances qu'elles génèrent. En effet, étant locataire du bâtiment et sous contrat de courte durée (3 ans), il est difficile de réaliser des investissements immobiliers importants tels que la mise en place de caisson d'insonorisation...

De plus, concernant les émissions sonores, la société n'a pas eu connaissance d'un dépôt de plainte à ce sujet.

f) Nuisances Atmosphériques

La pollution atmosphérique liée au site sera induite par le trafic automobile. Cet impact est négligeable compte tenu du voisinage du site.

Les émissions de gaz de combustion issu des chaudières sont conformes aux seuils réglementaires (mesures en 2009).

g) Déchets générés


Les déchets attendus sont constitués de DIB assimilables aux ordures ménagères et des emballages (cartons, plastiques, bois). L'ensemble des déchets sont confiés à des sociétés agréées pour le transport et autorisées pour le traitement. Les déchets d'emballage des repas (barquettes) sont compactés afin de réduire leur volume pour le transport.

Les déchets spécifiques aux installations classées du dossier sont :

- le fluide frigorigène (R22 et R408A) conditionné dans des bonbonnes étanches,
- les huiles de lubrification des compresseurs des groupes frigorifiques,
- les chiffons souillés issus de la maintenance des groupes frigorifiques

4. CONCLUSION POUR L'ETUDE D'IMPACT

Suite à l'Etude d'Impact, il apparaît que le seul impact notable concerne les émissions sonores émises par le site.

 Réf. BV : 2019522	Dossier de demande d'autorisation d'exploiter des Installations Classées Partie 1 – Présentation et résumé non technique	CUISINE CENTRALE DE MARSEILLE	
		Novembre 2009	11/12

RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE DE DANGERS

5. RISQUES LIÉS A L'ENVIRONNEMENT

L'environnement proche ou lointain peut agir comme « agresseur » des installations. Les risques identifiés peuvent être dus :

- à la foudre,
- à une activité à risque voisine,
- à la malveillance.

L'activité de préparation et de livraison de repas n'est pas une activité particulièrement à risque et pour laquelle une agression par la foudre pourrait avoir des effets très néfastes pour l'environnement ou la sécurité des personnes excepté la possibilité de départ d'incendie.

Les activités et établissements proches du site ne présentent pas de risques majeurs pour l'entreprise. Il s'agit en effet d'une zone à vocation d'habitation, de commerces, de tertiaire (bureaux) et de petite industrie.

Le risque d'apparition d'acte de malveillance sera donc très faible du fait des mesures de protection mises en place sur le site. L'ensemble du site est clôturé avec un contrôle d'accès.


6. RISQUES LIÉS AUX INSTALLATIONS

Suite à l'étude détaillée des risques, deux risques moyens sont à noter :

- L'incendie des groupes froids en terrasse à l'air libre – Scénario B
- L'incendie des stockages secs (parties Est) – Scénario E

Le tableau ci-après résume les risques relevés ainsi que les mesures de maîtrise des risques existantes :

Scénario	Risques	Mesures préventives	Mesures de protection
B - Incendie des groupes froids en terrasse à l'air libre	Emission de fumées toxique et corrosives à l'atmosphère	<ul style="list-style-type: none"> - Maintenance préventive. - Vérification électrique périodique. - Permis de travail et Permis de feu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Report de défaut au personnel d'astreinte ou à une société extérieure (hors horaires d'ouverture).
E - Incendie des stockages secs (parties Est)	<ul style="list-style-type: none"> - Effets thermiques sortant légèrement du site. - Fumées d'incendie 	<ul style="list-style-type: none"> - Permis de travail et Permis de feu. - Clôture périphérique. - Affichage de l'interdiction de fumer. - Maintenance préventive. - Vérification électrique périodique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Détection incendie avec report d'alarme. - Présence d'équipier incendie

 Réf. BV : 2019522	Dossier de demande d'autorisation d'exploiter des Installations Classées Partie 1 – Présentation et résumé non technique	CUISINE CENTRALE DE MARSEILLE	
		Novembre 2009	12/12

7. MOYENS DE SECOURS SUR LE BÂTIMENT

Les locaux techniques sont des locaux spécifiques dédiés.

Les locaux techniques disposent d'une détection incendie avec renvoi vers le PC de sécurité et à une société de télésurveillance 24h/7j.

Un dispositif de coupure d'urgence est situé à l'entrée de chaque local technique.

Un service Maintenance, présent sur site s'assure au quotidien du bon fonctionnement des équipements.

Les contrôles et vérifications des installations électriques, des extincteurs, des circuits réfrigérant et de tout équipement soumis à vérification ou contrôle périodique, sont réalisés périodiquement suivant les réglementations en vigueur, par des organismes de contrôle agréés.

8. CONCLUSION POUR L'ETUDE DE DANGERS

Suite à l'étude de danger, il apparait que le risque principal du site est le risque d'incendie.

Seul un scénario d'incendie génère des flux thermiques supérieurs à 3 kW/m² sortant du site mais sur une courte distance et vers une zone où aucun riverains n'est présents habituellement (zone enherbée le long du mur de séparation).