

NOTE DE COMPLEMENTS

Demande d'examen au cas par cas- Reference DREAL : 010608/KK P

Projet : Construction d'un restaurant et d'un parking ouvert > 50 places - Chavagnes-en-Paillers

1. Objet de la note

La présente note apporte les compléments demandés par la DREAL afin de permettre l'instruction du dossier. Elle complète les rubriques 4.3.1, 4.3.2, 6.1 et 6.5 du CERFA 14734*04.

2. Rappel synthétique du projet

- Parking ouvert de 78 places VL, dont 2 places PMR, stationnement 2 roues.
- Organisation des flux avec entrée VL, sortie VL et accès livraison.
- Traitement paysager : noues paysagères (noue + arbres + borne d'éclairage) et haies bocagères d'essences locales et variées.
- Limitation de l'imperméabilisation : zone livraison prévue en revêtement empierré (surface non enrobée).

3. Compléments apportés au CERFA

Rubrique : 4.3.1 - Calendrier prévisionnel des travaux et enjeux particuliers

Date prévisionnelle de démarrage : printemps 2026.

Phase Contenu - Durée

Phase 1 - Préparation / installation de chantier (clôtures provisoires, base-vie, signalisation) : 1 semaine

Phase 2 - Terrassements / plateformes / VRD (décapage, terrassements, préparation emprises) : 2 semaines

Phase 3 - Réseaux (AEP, EU/EP, électricité, télécom....) : 2 semaines

Phase 4 - Construction du bâtiment (structure, clos-couvert, second œuvre) : 7 mois

Phase 5 - Aménagements extérieurs (parking, circulations, espaces verts, gestion EP) : 2 semaines

Phase 6 - Essais / réception / mise en service : 1 semaine

Enjeux particuliers pris en considération :

- Maitrise du ruissellement et des eaux de chantier : prévention des entraînements de boues/matières en suspension lors des terrassements/VRD, notamment en cas de pluie ; maintien d'une propreté des accès.

- Prévention des pollutions accidentelles : gestion sécurisée des carburants/huiles (stockage sur rétention, ravitaillement sur zone dédiée) et disponibilité de kits antipollution.
- Réduction des nuisances temporaires : poussière (arrosage si nécessaire), limitation des vitesses sur site, organisation des horaires de chantier, réduction des nuisances sonores.
- Circulations et sécurité : organisation des flux d'engins et livraisons, balisage et signalisation temporaires, limitation des conflits d'usage.
- Cohérence de la gestion des eaux pluviales : infiltration sur site avec rejet au réseau EP uniquement en trop-plein lors d'évènements excédentaires.
- Limitation de l'imperméabilisation : zone livraison en revêtement empierré (surface non enrobée).

Rubrique : 4.3.2 - Description de la phase d'exploitation (fonctionnement et fréquentation)

Ouverture : 6 jours sur 7. Horaires : 11h-15h et 18h-22h. Capacité : 130 couverts. Stationnement : parking ouvert de 78 places VL (dont 2 PMR). Logistique : 1 livraison par jour (accès livraison dédié).

Estimation de fréquentation et de trafic (ordre de grandeur)

En l'absence de données d'exploitation plus détaillées (taux de remplissage cible, saisonnalité, part à emporter, etc.), une estimation est proposée à partir de la capacité (130 couverts) et de deux services (déjeuner et dîner).

- Hypothèse de taux de remplissage moyen : 60% à 90% selon jours/périodes.
- Clients/jour (ordre de grandeur) : $130 \times (0,7 + 0,8) = 195$ clients/jour (scenario moyen) ; $130 \times (0,9 + 0,9) = 234$ clients/jour (scenario haut).
- Trafic véhicules (ordre de grandeur) : hypothèse 2,0 à 2,5 personnes/véhicule -> environ 80 à 120 véhicules/jour (entrées), soit 160 à 240 mouvements/jour (entrées + sorties).
- Plages de pointe : 12h-14h et 19h-22h (à ajuster selon fonctionnement réel).

Rubrique : 6.1 - Tableau des incidences potentielles

- Déplacements / trafics - Génération de flux liée à l'activité du restaurant (6j/7, 11h-15h et 18h-22h, 130 couverts) avec parking 78 places. Trafic estimatif : 80 à 120 véhicules/jour (entrées), soit 160 à 240 mouvements/jour (entrées + sorties), concentrés sur les pointes repas.

- Bruit / nuisances sonores - Nuisances sonores liées aux arrivées/départs véhicules, à la fréquentation et aux livraisons (1/jour). Impact principalement aux heures d'ouverture et lors des livraisons ; réduction possible par l'organisation des flux et des horaires.
- Emissions lumineuses - Eclairage extérieur nécessaire au fonctionnement et au stationnement. Réduction recommandée : orientation vers le sol, limitation des intensités et extinction/abaissement hors heures d'ouverture (modalités à préciser).
- Rejets liquides / eaux pluviales - Eaux pluviales : infiltration sur site ; rejet au réseau EP uniquement en mode trop-plein lors d'évènements pluvieux excédentaires. Limitation de l'imperméabilisation : zone livraison en revêtement empierré.
- Production de déchets (exploitation) - Déchets d'exploitation d'un restaurant (emballages, verre, biodéchets) et, potentiellement en faibles quantités, huiles/produits d'entretien selon organisation. Collecte et évacuation par filières adaptées (à préciser).
- Risques de pollution accidentelle (hydrocarbures) - Risque faible et ponctuel, principalement en phase chantier et lors des livraisons (manutention). Mesures : stockage sur rétention, zone de ravitaillement dédiée, kit antipollution, consignes d'intervention.

Rubrique : 6.5 - Mesures d'évitement et de réduction (et impacts résiduels)

- Phase travaux (temporaire)
 - Eaux de chantier / boues : limitation des entrainements (propreté des accès, nettoyage ponctuel, gestion des matériaux fins) ; adaptation du phasage en cas de fortes pluies.
 - Pollutions accidentelles : stockage sur rétention, ravitaillement sur zone dédiée, interdiction de rejet au sol, kit antipollution et consignes d'intervention.
 - Poussières / bruit : limitation des vitesses sur site, arrosage si nécessaire, travaux sur horaires de journée, entretien du matériel.
 - Déchets : tri et évacuation vers filières agréées (traçabilité).

Impacts résiduels travaux : nuisances temporaires (bruit/poussières/trafic chantier) réversibles ; risque de pollution faible sous réserve du respect des mesures ci-dessus.

- Phase exploitation (permanente)

- Eaux pluviales (EP) : infiltration sur site ; rejet au réseau EP uniquement en trop-plein lors d'évènements excédentaires. Entretien périodique des dispositifs d'infiltration (maintien de la perméabilité, enlèvement sédiments/déchets).
- Limitation de l'imperméabilisation : zone livraison en revêtement empierré (surface non enrobée).
- Trafic / sécurité : organisation des flux (entrée/sortie) et zone livraison dédiée ; 1 livraison/jour à privilégier hors pointe repas ; signalisation/marquage interne.
- Bruit / lumière : réduction par organisation (livraisons, consignes internes) et éclairage orienté vers le sol + gestion horaire (extinction/abaissement hors ouverture, à préciser à l'exécution).

Impacts résiduels exploitation : trafic et nuisances associés à l'activité (6j/7, 11h-15h / 18h-22h) ; impacts atténués par la gestion EP (infiltration + trop-plein), la zone livraison non enrobée, l'organisation des flux/livraisons et la gestion du bruit/éclairage.