

Résume non technique

La communauté de communes du Celavu Prunelli a délibéré le 20 mars 2025 pour prescrire la procédure de déclaration de projet au sens de l'article L.300-6 du code de l'urbanisme pour la réalisation d'une cuisine centrale et un centre technique intercommunal mutualisé avec la commune de Bastelicaccia.

Elle a également délibéré le 19 juin 2025 afin de lancer la mise en comptabilité du PLU de Bastelicaccia approuvé en 2007 et révisé en 2011, commune accueillant le projet.

Les parcelles étant situées en discontinuité urbaine au sens de la loi Montagne, une demande de dérogation au titre de l'article L.122-5 du CU sera soumise à l'avis du conseil des sites.

Le dossier sera mis préalablement à la disposition du public. Après avoir tiré le bilan de la concertation publique et après avoir arrêté par délibération du conseil communautaire, l'examen conjoint sera organisé. Le compte-rendu se substitue ici à l'avis des PPA et sera joint au dossier d'enquête publique avec celui de la CTPENAF et celui du Conseil des Sites. La MRAe (Autorité environnementale) saisie dans le cadre d'une procédure cas par cas émettra a confirmé l'absence de besoin d'enquête environnementale.

L'enquête publique interviendra une fois cette étape de consultation achevée.

Intercommunalité Celavu-Prunelli :

L'intercommunalité Celavu-Prunelli, composée de 10 communes entre les vallées du Prunelli et de la Gravona compte 9000 habitants et continue sa croissance au rythme de +1,5% par an. Malgré le vieillissement constaté de la population, 45% des ménages comptent au moins un enfant. Le territoire au profil rural et périurbain exprime des besoins sociaux qui amènent à des actions structurantes notamment en faveur de la culture, de la petite enfance, des personnes âgées et des équipements publics. Cet EPCI ne dispose pas encore de Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) ou de Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi) ; celui-ci a été cependant prescrit prouvant la prise de conscience de mener des politiques communes à long terme pour assurer un développement durable.

Projet de Cuisine Centrale et Locaux Techniques :

Le projet intercommunal consiste en la création de deux équipements publics : une cuisine centrale et un local technique mutualisé avec la commune de Bastelicaccia. Ces équipements sont contraints par des surfaces de plancher importantes, des flux quotidiens et une volumétrie nécessitant des terrains avec peu ou pas de pentes. Avec un besoin d'au moins 1000 repas/jour pour les écoles, les crèches et les ALSH, le projet de cuisine centrale répond à des besoins réels ; il permettra d'optimiser la gestion financière, de développer les circuits courts en misant sur la qualité et améliorera l'offre en service. Le projets de centre technique apportera un confort de travail et une optimisation des moyens pour les deux collectivités.

Surface des Bâtiments :

- **Cuisine Centrale** : Environ 890 m².
- **Locaux Techniques** : Environ 714 m².

Aires de Stationnement et Techniques :

- Création d'aires de stationnement pour les véhicules.
- Création d'aires techniques extérieures et de manœuvre,
- couvrant environ 674 m² et 5214 m² respectivement.

Le projet vise à mobiliser deux parcelles situées à Bastelicaccia, propriété de la commune : ce choix résulte d'une prospection plus globale qui conforte le caractère stratégique de ce site à bien des égards . Le site retenu est une friche de 1,2 ha, anciennement occupée par des courts de tennis, située aux abords de la RT40 et hors espace résidentiel. Plusieurs critères ont guidé le choix du site, notamment la surface minimale de 1 ha, une localisation stratégique, une bonne accessibilité, un moindre coût en termes de réseaux et équipements, une topographie adaptée, et un faible impact sur les terres agricoles et les espaces naturels.

Le site est situé en dehors de tout périmètre de protection environnementale et aucune zone humide n'a été observée. Cependant, des espèces exotiques envahissantes ont été identifiées, nécessitant leur éradication selon les protocoles. Le site se trouve dans un noyau de population de Tortue d'Hermann, ce qui impose des mesures spécifiques pour éviter ou réduire les effets du projet sur cette espèce protégée.

Le site est visible depuis la RT40 mais reste à l'écart des vues dominantes. Il est situé dans la zone archéologique de Capitoro et est concerné par la servitude aéronautique de l'aérodrome d'Ajaccio, imposant une limite de hauteur des obstacles entre 60 m et 80 m au-dessus du terrain naturel.

Impacts Environnementaux et Solutions

- **Environnement et Biodiversité :** Le site est situé en dehors de tout périmètre de protection environnementale et aucune zone humide n'a été observée. Cependant, des espèces exotiques envahissantes ont été identifiées, nécessitant leur éradication selon les protocoles. Le site se trouve dans un noyau de population de Tortue d'Hermann, ce qui impose des mesures spécifiques pour éviter ou réduire les effets du projet sur cette espèce protégée.
- **Paysage et Patrimoine :** Le site est visible depuis la RT40 mais reste à l'écart des vues dominantes. Il est situé dans la zone archéologique de Capitoro et est concerné par la servitude aéronautique de l'aérodrome d'Ajaccio, imposant une limite de hauteur des obstacles entre 60 m et 80 m au-dessus du terrain naturel.
- **Consommation en eau :** elle est estimée à minima entre 15 et 30 m³/jour sans compter le centre de lavage. La parcelle est raccordée au réseau public mais des moyens seront recherchés pour réduire les besoins.
- **Circulation :** au quotidien les VL des agents, les camions de livraison et les camions bennes utiliseront cette voie de desserte locale en impasse ; le week-end cette circulation sera moindre. Une seule maison est directement impactée par ces nouveaux flux car la route longe l'avant de celle-ci qui est par ailleurs implantée aux abords même de l'entrée du site.
- **Production de déchets ;** Afin de fournir une estimation grossière des volumes de déchets produits, nous retiendrons le ratio de l'ADEME de 115 g par repas ou convive. Estimant que plus de 80% des déchets sont produits sur site, alors 1500 repas x 0.115 g = 172 kg/j et 24,5 tonnes par an pour 215000 repas
- **Assainissement :** Le site n'est pas directement raccordé à la STEP, mais une bouche d'égout existante est présente au droit de la parcelle. La STEP de Bastelicaccia a une capacité nominale de 2000 Équivalents Habitants (EH) et traite un débit moyen de 191 m³/jour, avec un débit maximal de 332 m³/jour. La charge maximale en entrée est de 1214 EH. Avec une marge d'environ 800 EH, la STEP est en mesure de traiter l'apport nouvel issu de ce projet. Sans compter le poste de l'aire de lavage, **les eaux usées à prendre en charge sont évaluées à environ 380 - 400 EH**. Ceci représente la moitié de la charge supplémentaire que peut encore accepter la STEP. La station

produit environ 27 m³/jour de boues, ce qui représente une quantité significative de déchets à gérer.

Bilan

- **Projet d'Intérêt Général (PIG) :** Le projet de cuisine centrale et de locaux techniques intercommunaux à Bastelicaccia est considéré comme un projet d'intérêt général car il permet d'améliorer le service public, optimise la gestion communal et les dépenses et stimule les circuits courts. Il nécessite une mise en compatibilité du PLU de Bastelicaccia et une étude de discontinuité urbaine pour se conformer à la loi Montagne.
- **Avantages du Site Retenu :** Le site retenu est favorable au projet en raison de sa localisation stratégique, de son accessibilité, de son faible impact environnemental et de sa conformité avec les critères de surface, de topographie et de moindre coût en termes de réseaux et équipements.
- **Principaux impacts :** le projet introduit des nuisances nouvelles qui s'ajoutent à celles générées par la présence de la RT. Il s'agit essentiellement des flux de PL et de VL sur cet axe, surtout en semaine ; les moteurs des climatiseurs sont également source de bruit. S'ajoute à cela la présence potentielle de la tortue d'Hermann. Des mesures préventives seront mises en place en amont du chantier. En dernier lieu, le fonctionnement de ces deux établissements va générer une consommation d'eau importante (à minima 15 m³/j et va produire des déchets compostable à hauteur de 24 t/an ainsi que 400 EH en eaux usées. Certaines données restent inconnues notamment les besoins en eau pour le centre de lavage ou les volumes de déchets de type « emballage. »