



MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE, DE L'ÉNERGIE,
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA MER
En charge des Technologies vertes et des Négociations sur le climat

Le Havre, le 03/07/2009

Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et
du Logement de Haute-Normandie
Unité territoriale du Havre
48 rue Denfert-Rochereau - BP 59
76084 LE HAVRE CEDEX
Horaires d'ouverture au public : 9h/12h - 14h/17h
Tél. 02 35 19 32 64 - Fax. 02 35 19 32 99

Affaire suivie par Jean-Patrick PIARD
Tél. 02.35.19.32.82
Courriel : jean-patrick.piard@industrie.gouv.fr
Réf : UTLH.2009.07-03-TRAITEUR DE PARIS JPP/MJ

Département de Seine-Maritime

Rapport de l'inspection des installations classées
au conseil départemental de l'environnement
et des risques sanitaires et technologiques

Traiteur de Paris Distribution
à EPREVILLE

N°SIRET : 48 290 061 000 049

Objet : Demande de régularisation d'autorisation d'exploiter du 13 mars 2007
Enquêtes publique et administrative

Annexes :

- Plan de localisation de l'établissement et plan de masse des installations,
- Projet de prescriptions.

1. PRESENTATION SYNTHETIQUE DU DOSSIER DU DEMANDEUR

Par bordereau en date du 13 mars 2007, monsieur le préfet de la Seine-Maritime a transmis à monsieur le directeur régional de l'environnement, de l'aménagement et du logement un dossier de demande d'autorisation d'exploiter déposé par la société Traiteur de Paris Distribution au titre de la régularisation de ses activités de fabrication de produits surgelés. L'eau constitue le principal enjeu du dossier (cf. 1.4.2).

1.1 Le demandeur

Le dossier déposé était au nom de Cuisine Partner, la société a changé de nom en avril 2009 pour devenir Traiteur de Paris Distribution, filiale du groupe du même nom. Les produits fabriqués sont principalement des pâtisseries et des petits fours : tarte aux pommes, fondant au chocolat, petit flan aux champignons, mini-tarte à la tomate, ...

Traiteur de Paris Distribution dispose d'une ligne complète de réalisation de produits cuits, avec un four de cuisson, un tunnel de surgélation et des machines de conditionnement. La société dispose également d'une tour aéroréfrigérante pour refroidir l'eau de circulation du tunnel de refroidissement situé en sortie du four de cuisson.

Depuis 2007, une seconde ligne de production, objet de la demande, est en activité pour produire des petits fours et des canapés salés surgelés. Cette installation polyvalente est constituée d'une partie préparation/montage, d'un surgélateur et d'une ligne de conditionnement (mise sous film plastique et emballage carton). Une friteuse a aussi été mise en place pour la fabrication de produits inspirés de recettes asiatiques (beignets, nems, ...).

La société Traiteur de Paris Distribution, créée en 1993, s'est développée en implantant successivement plusieurs usines de fabrication de produits surgelés dans différentes régions de France : Bretagne (2000), Rhône-Alpes (2002), Basse-Normandie (2003). C'est en 2006 que la société s'installe à Épreville sous l'enseigne Cuisine Partner, en rachetant une usine du Parc d'Activités des Hautes Falaises.

Aujourd'hui, environ 200 personnes travaillent sur le site, la plus grande partie dans les unités de production. L'exploitation du site, qui a débuté avec 73 employés en 2006, va continuer à s'intensifier, avec l'objectif d'atteindre environ 300 personnes à terme.

Les matières premières, une fois déchargées des camions de livraisons, sont stockées soit dans une chambre froide à température positive, soit dans une chambre froide à température négative (- 20 ° C), soit dans la zone de stockage des produits secs. Tous les produits sont conditionnés, il n'y a pas de stockage en vrac ou en cuve.

Les matières premières sont ensuite déballées et transférées dans une zone de préparation afin d'être utilisées pour la production.

Les produits fabriqués sont conditionnés et stockés dans une chambre froide négative à - 32 °C en attendant leur expédition.

1.2 Le site d'implantation

La société Traiteur de Paris Distribution est située sur la commune d'Épreville, dans le département de Seine Maritime (76) (plan de localisation en annexe 1).

La commune d'Épreville ne dispose pas encore de document d'urbanisme. Une élaboration de Plan Local d'Urbanisme (PLU) est en cours.

L'usine est compatible avec les dispositions du code de l'urbanisme, qui autorise ce type d'installation en-dehors des zones urbanisées. Le site est éloigné de plus d'un kilomètre du bourg d'Épreville. La superficie totale du terrain est de 39 221 m², dont 11 700 m² sont recouverts par des bâtiments (voir plan cadastral en annexe 2).

Les abords immédiats des installations sont constitués par:

- Au Nord : la société GLOBAL PLASTICS (fabrication de films plastiques alimentaires),
- A l'Est : la route départementale RD 925,
- A l'Ouest : l'avenue Jean York, par laquelle on accède au site,
- Au Sud : la société DELPIERRE (fabrication de conserves de poissons).

Le site n'est pas compris dans des zones de dangers d'installations industrielles extérieures pouvant affecter le personnel et les installations de la société.

L'habitation la plus proche est une ferme située à 300 mètres au Nord-Ouest.

1.3 Caractéristiques des installations

La société Traiteur de Paris Distribution demande la régularisation de ses activités soumises à autorisation au titre de la réglementation relative aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, d'après les rubriques présentées dans le tableau suivant :

Rubrique	Libellé	Installations	Régime
2220	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles, et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes, la quantité de produits entrant étant : 1. supérieure à 10 t/j	La quantité de produits alimentaires d'origine végétale (farine, fruits et légumes, ...) utilisée est de : 36,3 t/j	A
2221	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant : 1. supérieure à 2 t/j	La quantité de produits alimentaires d'origine animale (œufs, viande, poisson) utilisée est de : 5,4 t/j	A
2920	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 105 Pa, 1. comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques 2. dans tous les autres cas, la puissance absorbée étant : a) supérieure à 500 kW	Groupeurs froids (944 kW), deux compresseurs d'air et un sécheur d'air : 1004 kW	A
2230	Lait (Réception, stockage, traitement, transformation etc., du) ou des produits issus du lait, la capacité journalière de traitement exprimée en litre de lait ou équivalent-lait étant : 2. supérieure à 7 000 l/j, mais inférieure ou égale à 70 000 l/j Equivalences sur les produits entrant dans l'installation : 1 litre de crème = 8 l équivalent-lait 1 litre de lait écrémé, de sérum, de beurre non concentré = 1 l équivalent-lait 1 litre de lait écrémé, de sérum, de beurre préconcentré = 6 l équivalent-lait 1 kg de fromage = 10 l équivalent-lait	Lait, beurre, crème, fromage, ... Capacité journalière de traitement : 61 470 l/j	D

1180	Polychlorobiphényles, polychloroterphényles 1. Utilisation de composants, appareils et matériels imprégnés contenant plus de 30 l de produits ...	2 transformateurs de 400 kVA contenant chacun environ 400 litres de diélectrique contenant des PCB TOTAL : 800 litres	D
1530	Bois, papier, carton ou matériaux combustibles analogues (dépôts de) La quantité stockée étant : 2. supérieure à 1 000 m ³ mais inférieure ou égale à 20 000 m ³	Stockage de cartons représentant un volume maximum de : 5000 m ³	D
2910	Combustion à l'exclusion des installations visées par les rubriques 167C et 322 B4. La puissance thermique maximale est définie comme la quantité maximale de combustible, exprimée en PCI, susceptible d'être consommée par seconde. A) Lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds ou la biomasse, à l'exclusion des installations visées par d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes, si la puissance thermique maximale de l'installation est : 2. supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW	1 chaudière au gaz naturel utilisée pour le chauffage des eaux et la production de vapeur dédiés au nettoyage, représentant une puissance thermique maximale de : 3,1 MW	D
2921	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de) 2. Lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé » Nota : Une installation est de type « circuit primaire fermé » lorsque l'eau dispersée dans l'air refroidit un fluide au travers d'un ou plusieurs échangeurs thermiques étanches situés à l'intérieur de la tour de refroidissement ou accolés à celle-ci ; tout contact direct est rendu impossible entre l'eau dispersée dans la tour et le fluide traversant le ou les échangeurs thermiques.	1 tour aéroréfrigérante, à circuit primaire fermé indépendant du circuit secondaire Puissance thermique évacuée maximale : 1730 kW	D
2925	Accumulateurs (ateliers de charge d') La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	Atelier de charge d'accumulateurs équipé de 15 chargeurs, pour une puissance maximale de : 72 kW	D

A : Autorisation
D : Déclaration

1.4 Inconvénients et moyens de prévention

1.4.1 Impact visuel

La zone industrielle dans laquelle se trouve le site est implantée en milieu rural. L'environnement immédiat est constitué essentiellement d'entrepôts, avec des friches industrielles à l'Ouest du site. L'Est est constitué de terres agricoles.

Le site est entouré d'une clôture périmétrique grillagée de deux mètres de hauteur, qui est doublée d'une haie d'arbres à feuillage persistant sur sa façade Est pour constituer un écran végétal par rapport à la route départementale RD 925.

1.4.2 Impact sur l'eau [enjeu principal du dossier]

La société Traiteur de Paris Distribution est alimentée par le réseau public de distribution d'eau potable. La consommation, de l'ordre de 25.000 m³/an, est dédiée au lavage des équipements industriels (45 %), à l'appoint de la tour aéroréfrigérante (31%), aux installations sanitaires (19 %), et à l'appoint de la chaudière (5%).

Les rejets aqueux de la société sont constitués :

- des eaux de lavage des équipements de préparation de produits cuisinés. Ces eaux, chargées en matières organiques, sont traitées par un dégraisseur et un dégrilleur avant d'être rejetées dans le réseau public d'assainissement. Le traitement final de ces effluents est réalisé au sein de la station d'épuration de Fécamp. Une convention de rejet a été signée avec le gestionnaire du réseau le 5 décembre 2007 ;
- des eaux usées domestiques, qui sont évacuées vers le réseau public d'assainissement ;
- des eaux pluviales de toiture, rejetées dans le réseau pluvial communal ;
- des eaux pluviales de ruissellement sur des aires imperméabilisées au sol (voirie, aires de stationnement, quais de chargement/déchargement...), rejetées actuellement sans traitement dans le réseau pluvial communal. Des débourbeurs-déshuileurs vont être installés avant la notification de l'arrêté préfectoral d'autorisation pour traiter l'ensemble de ces eaux.

Un captage d'alimentation en eau potable pour la ville du Havre (référéncé 56-8X-57) est localisé sur la commune d'Yport, à 2,9 kilomètres du site. La société Traiteur de Paris Distribution est localisée dans le périmètre de protection éloigné de ce captage. Cela n'engendre pas de contrainte supplémentaire par rapport à la réglementation générale.

1.4.3 Impact sur le sol

Les transformateurs au PCB sont situés dans un local présentant une résine étanche au sol. Ils devront être remplacés dans les 12 mois suivant la notification de l'arrêté préfectoral d'autorisation.

Les surfaces extérieures sur lesquelles circulent et stationnent les poids lourds et les véhicules légers accédant au site sont entièrement goudronnées.

Tous les stockages de produits se font à l'intérieur des bâtiments, sur des surfaces imperméabilisées, comme l'ensemble des activités de la société. Tous les produits liquides susceptibles de polluer le sol et le sous-sol (ex : détergent, huile de friture usagée) sont entreposés sur des rétentions adaptées.

1.4.4 Impact sur l'air

Les rejets atmosphériques sont constitués principalement :

- des émissions canalisées en toiture des gaz de combustion de la chaudière et des fours de cuisson présents sur le site, fonctionnant au gaz naturel : CO₂ (dioxyde de carbone) et NOx (oxydes d'azote) ;
- des émissions canalisées issues de la tour aéroréfrigérante à circuit primaire fermé indépendant du circuit secondaire. Le circuit primaire fait circuler de l'eau en contact avec de l'air dans la tour au moyen de pompes. Un circuit secondaire fermé indépendant chemine par des canalisations dans la tour (échange tubulaire interne). L'échange thermique se fait au contact de l'eau refroidie (circuit primaire) avec les parois du système secondaire. L'air s'échappe par la partie supérieure de la tour et traverse un dispositif pare-gouttelettes. L'eau retombe dans un bac de récupération situé à environ deux mètres du sol, puis est recyclée dans le circuit par pompage. La tour fait l'objet d'un suivi régulier pour s'assurer qu'elle ne soit pas à l'origine d'émission aérienne d'eau contaminée par des légionelles.

Les trois cheminées du site (une pour la chaudière et deux pour les fours) culminent à une hauteur de douze mètres. Les activités de la société ne sont pas sources d'odeur particulière pour le voisinage.

1.4.5 Déchets

Les déchets générés par les activités de la société sont :

- des déchets non dangereux, liés à la logistique et au fonctionnement courant des installations :
 - déchets assimilables aux ordures ménagères (résidus de préparation, plastiques d'emballage, ...) : 230 t/an,
 - papiers et cartons issus du déconditionnement des matières premières réceptionnées sur le site: 100 t/an,
 - bois (palettes, caquettes) : 50 t/an,
 - ferrailles (boîtes de conserve, ...) : 20 t/an.
- des déchets dangereux, liés à la production ou à des équipements annexes :
 - huile de friture usagée : environ 1 m³/an,
 - piles/ batteries : 1 t/an,
 - tubes fluorescents : environ 100 unités/an,
 - eaux de purge du dégraisseur : environ 1 m³/an,
 - des boues et des hydrocarbures issus du curage des débourbeurs-déshuileurs (à venir) : environ 1 m³/an.

Dans l'attente d'être évacués, les déchets assimilables aux ordures ménagères sont stockés temporairement sur le site, dans des bacs à roulette de 1 m³. Ils sont ramassés deux fois par jour pour regroupement sur la plate-forme d'ordures ménagères de la communauté de communes de Fécamp, en attendant leur transfert vers une installation d'incinération.

Les papiers et cartons sont stockés dans un compacteur pour enlèvement deux fois par mois et valorisation sur le centre de tri de la communauté de communes de Fécamp.

Les déchets de bois et les déchets métalliques sont stockés dans deux bennes de 15 m³ chacune. Les déchets de bois sont enlevés une fois par mois pour être valorisés énergétiquement, et les déchets métalliques sont enlevés tous les trimestres par un ferrailleur.

Tous les déchets sont pris en charge par des sociétés spécialisées, dûment autorisées et agréées. Le recyclage est la filière d'élimination privilégiée.

1.4.6 Bruit

L'usine fonctionne toute l'année 24h / 24h du lundi au samedi, en-dehors des jours fériés. Les principales sources de bruit potentielles dans l'établissement sont :

- les groupes froids,
- la chaufferie,
- les fours de cuisson,
- la circulation des camions de transport de marchandises ou de déchets (approvisionnement et expédition du lundi au vendredi, de 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30).

Les autres nuisances sonores sont essentiellement liées au trafic routier et aux manœuvres des véhicules stationnant sur le parking de l'usine.

Des mesures de niveau sonore ont été réalisées en novembre 2006. Aucun dépassement des niveaux réglementaires admissibles n'a été constaté.

1.4.7 Impact lié aux transports

Le trafic quotidien généré par la société correspond à :

- la circulation des véhicules personnels des employés et visiteurs (environ 200 véhicules par jour),
- la circulation des camions de livraison ou de collecte de déchets (environ 10 véhicules/jour),

L'impact de l'établissement sur le trafic routier des voies de circulation les plus proches (route départementale RD 925, empruntées par plusieurs milliers de véhicules/jour) est donc relativement faible.

1.4.8 Impact sanitaire

Le risque principal pour la santé du voisinage est l'exposition aux émissions canalisées des rejets atmosphériques du site : CO₂ (dioxyde de carbone) et NOx (oxydes d'azote) liés aux installations de combustion, émissions de la tour aéroréfrigérante.

L'évaluation du risque sanitaire caractérise le risque induit par l'activité de la société Traiteur de Paris Distribution comme acceptable pour la population, en raison du caractère limité des rejets et des mesures de suivi et de prévention mises en œuvre dans l'exploitation de la tour.

1.5 Risques et moyens de prévention

1.5.1 Risque d'incendie

Le risque principal lié aux activités de l'usine est le risque incendie, notamment en raison de la présence importante de matières combustibles : cartons, papier, produits alimentaires

dispersés en réserve et dans les zones de production, produits finis, stockage de déchets, ... Les principales sources de chaleur du site sont les fours de cuisson et la chaudière au gaz naturel.

Afin de limiter ce risque, des mesures de prévention sont mises en œuvre :

- interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque sur tout le site (la réalisation de travaux de réparation ou d'aménagement nécessitant l'emploi d'une flamme ou d'une source chaude ne peut se faire qu'après délivrance d'un permis de feu),
- stockage séparé des produits incompatibles,
- entretien et contrôle périodique des installations de chauffage, qui disposent de tous les dispositifs de sécurité propres à ce type d'installation,
- conduites de gaz situées à l'abri des heurts et des chocs potentiels dus à la circulation des chariots élévateurs et des camions,
- contrôle périodique des équipements électriques par une société agréée.

La défense interne contre l'incendie est assurée par des RIA (Robinetts d'Incendie Armés) et des extincteurs répartis sur tout le site et repérés par des pancartes et facilement accessibles. Il y a également un poteau incendie situé sur la voie publique en face de l'entrée du site. Un système d'alarme sonore couvre l'ensemble des bâtiments. Il peut être déclenché manuellement ou automatiquement par des capteurs localisés dans certaines zones à risques : stockage de cartons, ...

Afin de récupérer les eaux d'extinction en cas d'incendie, la voirie va être rénovée (aménagement des pentes d'écoulement sur la chaussée) et des obturateurs gonflables vont être mis en place au niveau du raccordement du site sur le réseau pluvial communal.

1.5.2 Risque d'explosion

Le risque d'explosion a essentiellement pour origine :

- Les canalisations de gaz naturel utilisé comme source d'énergie des fours et de la chaudière. Elles peuvent être à l'origine d'une explosion après formation d'un nuage de gaz lors d'une fuite.
- Le local de charge des accumulateurs pour chariots élévateurs, en raison de l'accumulation possible d'hydrogène durant les opérations de charge.

Les installations au gaz sont équipées des dispositifs nécessaires pour réduire le risque de fuite (contrôle du brûleur, pressostat, détecteur de fuite ...). Le local de charge est ventilé en permanence et muni d'un détecteur d'hydrogène couplé à l'arrêt de la charge en cas de dépassement du seuil d'alerte.

2. LA CONSULTATION ET L'ENQUÊTE PUBLIQUE

2.1 Les avis des services

- **Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle**

Par courrier en date du 5 décembre 2007, le directeur départemental du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle a émis un avis défavorable à la demande du pétitionnaire, en demandant la révision de la notice hygiène et sécurité, afin qu'elle comporte les éléments suivants :

- description concrète et précise des phases de travail générées par le projet ;
- analyse des risques professionnels liés à ces phases de travail ;
- définition des mesures de prévention adéquate.

Une analyse de l'impact des installations en matière de bruit est également demandée.

• **Service Départemental d'Incendie et de Secours**

Par rapport en date du 18 juillet 2008, le Directeur Départemental des Services Incendie et de Secours a émis un avis technique recommandant des mesures communes à l'ensemble du projet, comme l'isolement du local de stockage des cartons des zones de production par une paroi coupe-feu de degré 2 heures, l'implantation d'une détection incendie et d'un système d'alarme dans les zones à risques, ou la mise en place de robinets d'incendie armés. Ces prescriptions ont été intégrées dans le projet de prescriptions joint au rapport.

• **Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales**

Par courrier en date du 1^{er} avril 2008, le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales a émis un avis favorable à la demande du pétitionnaire, sous réserve de la prise en compte des remarques suivantes :

- les eaux pluviales de ruissellement devront être collectées et traitées par plusieurs séparateurs à hydrocarbures ;
- un système de rétention et de récupération des eaux d'extinction en cas d'incendie devra être mis en place ;
- de nouvelles mesures sonométriques devront être effectuées afin de vérifier le respect de la réglementation en vigueur après les derniers aménagements des installations ;
- la maintenance et la surveillance de la tour aéroréfrigérante présente sur le site doivent répondre aux dispositions prévues par l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004, afin de prévenir tout risque de prolifération de légionelles.

• **Direction Départementale de l'Équipement :**

Par courrier en date du 12 mars 2008, le responsable du service de l'aménagement du territoire et de l'environnement a émis un avis favorable à la demande de la société Traiteur de Paris Distribution.

• **Direction Régionale de l'Environnement :**

Par courrier en date du 26 novembre 2007, le chef du service Eau et Nature a émis un avis défavorable à la requête du pétitionnaire, pour deux raisons :

- La station d'épuration des Loges ne dispose pas d'une capacité de traitement suffisante pour recueillir les eaux usées de la société Traiteur de Paris Distribution ;
- La capacité du réseau communal de collecte des eaux pluviales à gérer le débit de pointe pour la pluie décennale la plus défavorable sur le site n'est pas démontrée.

Il s'avère que les eaux usées du pétitionnaire ne sont pas traitées aux Loges, mais à Fécamp, dans une station disposant d'une capacité de traitement nettement supérieure (35 000 équivalents-habitants contre 3 500 pour la station des Loges) et adaptée aux rejets de la société Traiteur de Paris Distribution. Ces rejets font l'objet d'une convention avec le syndicat de Fécamp depuis le 5 décembre 2007.

Par courrier en date du 26 novembre 2008, après avoir pris connaissance de ces données, le chef du service Eau et Nature a émis un avis favorable sur le volet eaux usées du projet.

2.2 L'enquête publique

L'enquête publique s'est déroulée du 17 décembre 2007 au 17 janvier 2008. Au cours des permanences, personne ne s'est présentée pour s'entretenir du dossier avec le commissaire-enquêteur et aucune observation n'a été portée au registre d'enquête.

Dans son rapport en date du 21 janvier 2008, le commissaire-enquêteur a émis un avis favorable à la demande du pétitionnaire, assorti de deux recommandations : un suivi très rigoureux des incidences environnementales des installations, ainsi qu'une meilleure illustration des documents à destination du public de la société Traiteur de Paris Distribution.

2.3 Les avis des conseils municipaux

Le 18 décembre 2007, le conseil municipal de la commune de Saint-Léonard a émis un avis favorable à la requête de la société Traiteur de Paris Distribution.

Le 31 janvier 2008, le conseil municipal de la commune d'Épreville a émis un avis favorable à la requête du pétitionnaire.

3. EXAMEN DES AVIS ET PROPOSITIONS

Un avis défavorable, émis par la DDTEFP, a été émis à la requête du pétitionnaire. La DIREN a émis des réserves sur la gestion des eaux pluviales. La DDASS a rendu un avis favorable avec des recommandations. L'ensemble des exigences et remarques formulées peuvent être résumées ainsi :

- la DDTEFP souhaite que la notice hygiène et sécurité soit complétée, et qu'une analyse de l'impact des installations en matière de bruit soit réalisée ;
- la DIREN réclame des précisions sur l'évacuation des eaux pluviales, car le débit de pointe de la pluie décennale pourrait dépasser la capacité du réseau communal ;

- la DDASS préconise la mise en place de séparateurs à hydrocarbures pour traiter les eaux pluviales de ruissellement et la réalisation d'un système de rétention et de récupération des eaux d'extinction en cas d'incendie. De plus, de nouvelles mesures sonométriques sont demandées et il est rappelé que la tour aéroréfrigérante du site doit être conforme à la réglementation en vigueur ;
- le SDIS recommande des mesures communes à l'ensemble du projet, comme l'isolement du local de stockage des cartons des zones de production par une paroi coupe-feu de degré 2 heures, l'implantation d'une détection incendie et d'un système d'alarme dans les zones à risques, ou la mise en place de robinets d'incendie armés.

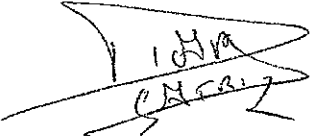
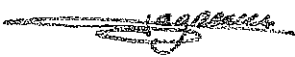
Le document unique d'évaluation des risques professionnels de l'usine a été mis à jour le 9 avril 2008 et comporte des précisions qui complètent la notice d'hygiène et sécurité. Une étude de conformité du bruit émis dans l'entreprise avec la réglementation du travail a également été réalisée en mars 2008, en collaboration avec la médecine du travail. Ces éléments ont été portés à la connaissance de l'inspectrice du travail par courrier en mai 2008.

Concernant la gestion des eaux pluviales, l'exploitant dispose de 12 mois pour aménager un bassin de rétention conforme aux prescriptions départementales en vigueur, afin d'éviter toute surcharge du réseau communal.

Enfin, les aménagements et mesures voulus par la DDASS et le SDIS seront réalisés par l'exploitant dans les mois suivant la notification de l'autorisation. La tour aéroréfrigérante a fait l'objet d'une visite de contrôle par l'inspection des installations classées le 11 septembre 2007, sans qu'aucune non-conformité ne soit mise en évidence.

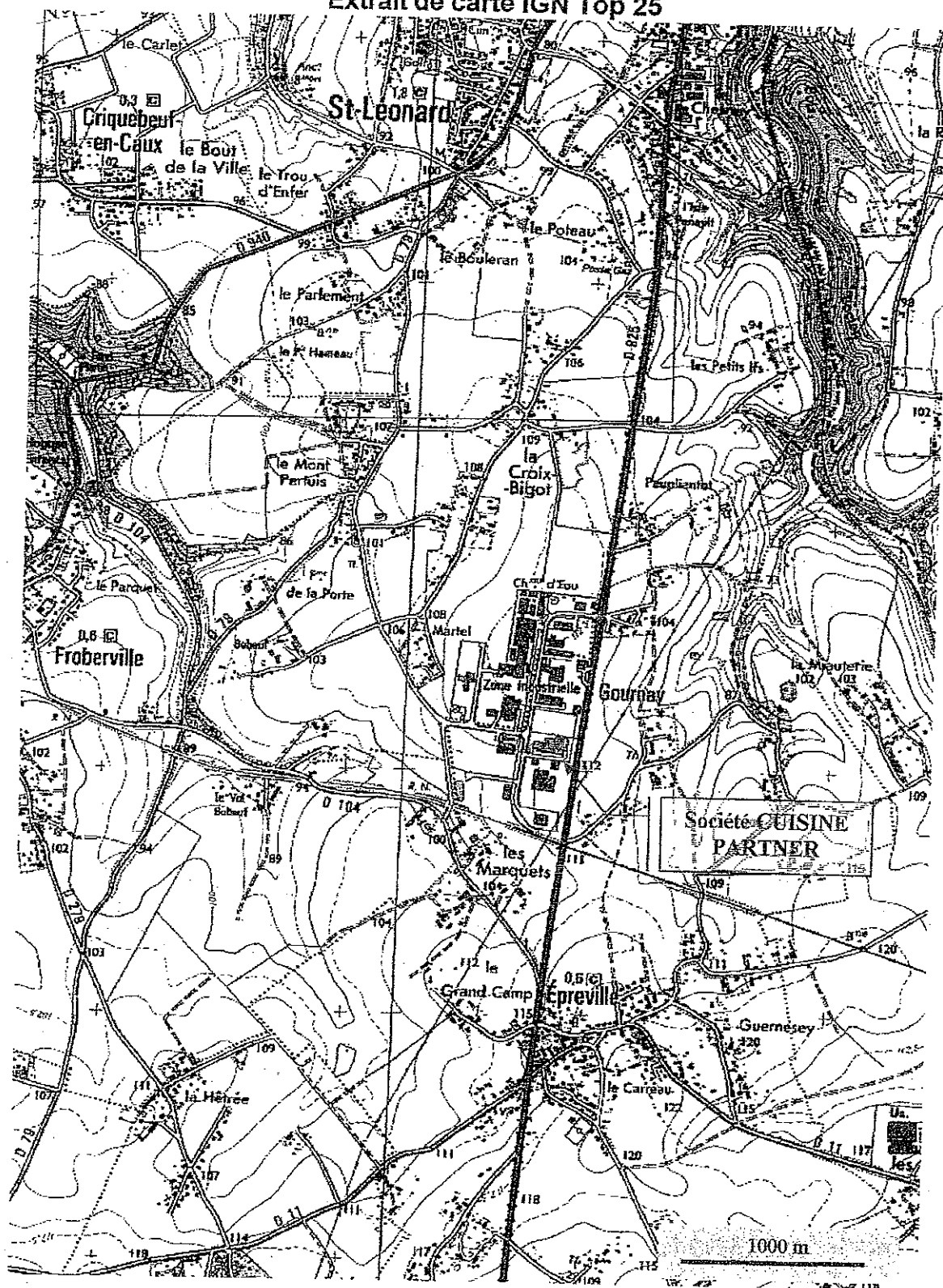
4. PROPOSITION DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES

Compte tenu des avis émis par le commissaire enquêteur, les services de l'État et les communes, et de la prise en compte dans le projet de prescriptions des observations formulées, nous proposons aux membres du CODERST d'émettre un avis favorable à la demande d'autorisation de la société Traiteur de Paris Distribution et au projet de prescriptions ci-joint, qui régit l'ensemble des installations.

Rédacteur : le 03 juillet 2009 L'inspecteur des installations classées  Jean-Patrick PIARD	Vérificateur : le 23 juillet 2009 L'inspecteur des installations classées  Olivier LAGNEAUX	Approbateur : Adopté et transmis le 23 juillet 2009 Pour le directeur et par délégation, Le chef de l'unité territoriale,  Olivier LAGNEAUX
--	---	--

Rapport n° 0609971	CUISINE PARTNER	Février 2007
Chapitre 1	Présentation de l'établissement	Page 32

Extrait de carte IGN Top 25



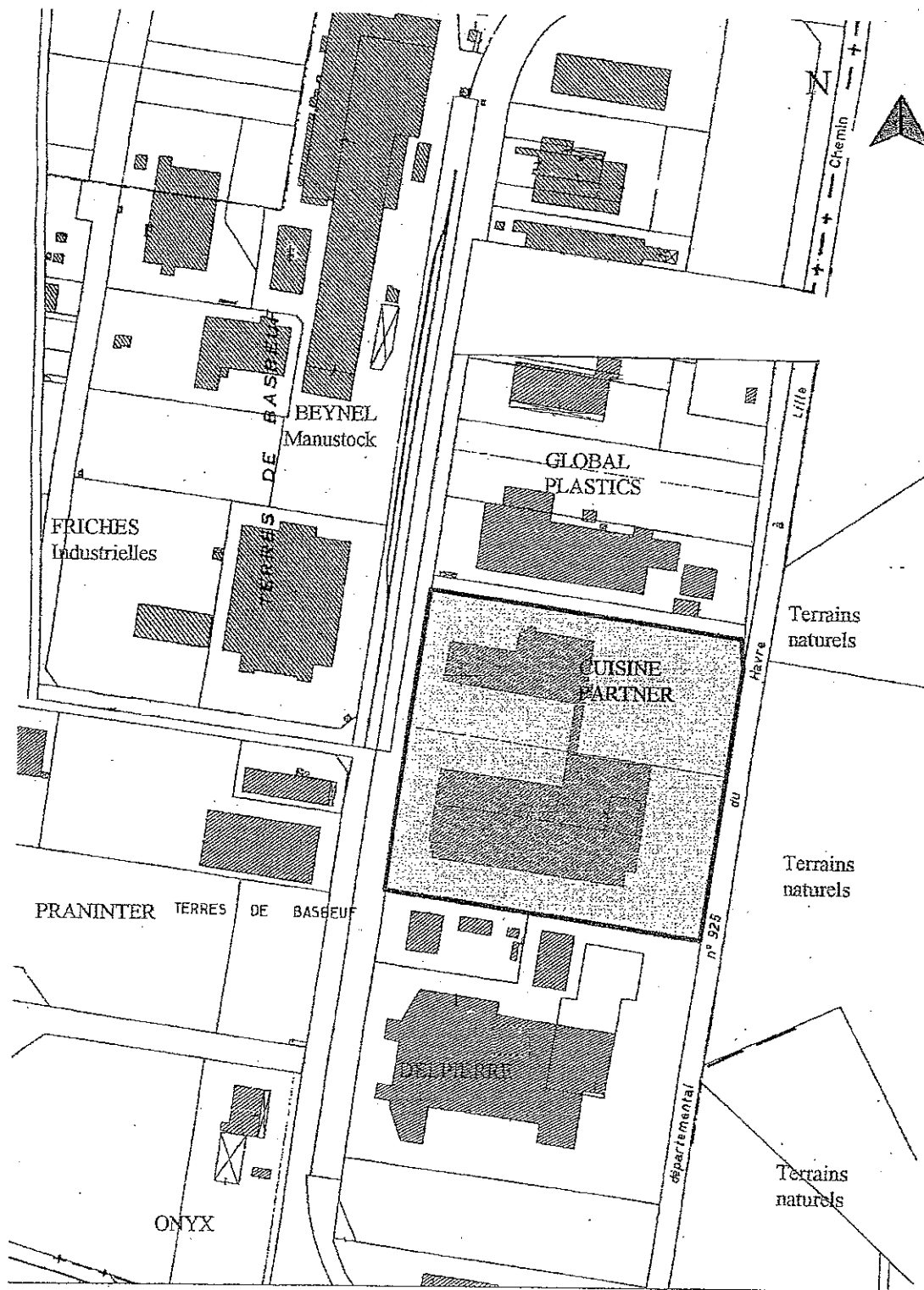
C.E.R.D.I.S. Environnement

1, rue Pasteur - BP 12 - 76117 INCHEVILLE - Tél. 02.27.28.29.29 - Fax 02.27.28.29.28

SARL au capital de 8 000 Euros

SIRET : 414 945 311 00010 - RCS NEUFCHATEL EN BRAY B 414 945 311 - APE 742C

Rapport n° 0609971	CUISINE PARTNER	Février 2007
Chapitre 2 - 1	Etude d'impact Analyse de l'état initial du site	Page 91



Prescriptions annexées à l'arrêté préfectoral du

Traiteur de Paris Distribution
Avenue Jean York
Parc d'Activités des Hautes Falaises
76400 EPREVILLE

N°SIRET : 48 290 061 000 049.

Sommaire

TITRE 1 - Portée de l'AUTORISATION et conditions générales.....	4
CHAPITRE 1.1 Bénéficiaire et portée de l'AUTORISATION.....	4
CHAPITRE 1.2 Nature des installations.....	4
1.2.1. Liste des installations concernées par une rubrique de la nomenclature des installations classées.....	4
A : Autorisation.....	5
D : Déclaration.....	5
1.2.2. Situation de l'Établissement.....	5
CHAPITRE 1.3 Conformité au dossier de demande d'autorisation.....	5
CHAPITRE 1.4 Modifications et cessation d'activité.....	6
1.4.1. Porter à connaissance.....	6
1.4.2. Mise à jour de l'Étude de dangers.....	6
1.4.3. Transfert sur un autre emplacement.....	6
1.4.4. Changement d'Exploitant.....	6
1.4.5. Equipements abandonnés.....	6
1.4.6. Cessation d'Activité.....	6
CHAPITRE 1.5 Délais et voies de recours.....	6
CHAPITRE 1.6 Arrêtés, circulaires, instructions applicables.....	7
CHAPITRE 1.7 Respect des autres législations et réglementations.....	7
TITRE 2 – Gestion de l'Établissement.....	8
CHAPITRE 2.1 Exploitation des installations.....	8
2.1.1. Objectifs généraux.....	8
2.1.2. Consignes d'exploitation.....	8
2.1.3. Surveillance de l'exploitation.....	8
2.1.4. Connaissance des produits - Étiquetage.....	8
2.1.5. Propreté.....	8
2.1.6. Registre entrées/sorties.....	8
2.1.7. Vérification périodique des installations électriques.....	8
CHAPITRE 2.2 Réserves de produits ou matières consommables.....	8
2.2.1. Réserves de produits.....	8
CHAPITRE 2.3 Intégration dans le paysage.....	8
2.3.1. Propreté.....	8
CHAPITRE 2.4 Danger ou Nuisances non prévenus.....	9
CHAPITRE 2.5 Incidents ou accidents.....	9
2.5.1. Déclaration et rapport.....	9
CHAPITRE 2.6 Contrôle.....	9
CHAPITRE 2.7 Documents tenus à la disposition de l'inspection.....	9
TITRE 3 - Prévention de la pollution atmosphérique.....	10
CHAPITRE 3.1 Conception des installations.....	10
3.1.1. Dispositions générales.....	10
3.1.2. Pollutions accidentelles.....	10
3.1.3. Odeurs.....	10
3.1.4. Voies de circulation.....	10
3.1.5. Contrôles d'étanchéité des équipements frigorifiques.....	10
CHAPITRE 3.2 Conditions de rejet.....	11
3.2.1. Dispositions générales.....	11

3.2.2. hauteurs des cheminées des installations de combustion.....	11
3.2.3. odeurs.....	11
3.2.4. Conditions de rejet.....	11
3.2.5. contrôle annuel.....	11
TITRE 4 - Protection des ressources en eaux et des milieux aquatiques.....	12
CHAPITRE 4.1 Prélèvements et consommations d'eau.....	12
4.1.1. Origine des approvisionnements en eau.....	12
4.1.2. Consommation.....	12
CHAPITRE 4.2 Collecte des effluents liquides.....	12
4.2.1. Dispositions générales.....	12
4.2.2. Plan des réseaux.....	12
4.2.3. Entretien et surveillance.....	12
4.2.4. Protection des réseaux internes à l'établissement.....	12
4.2.4.1. Isolement avec les milieux.....	12
CHAPITRE 4.3 types d'effluents, leurs ouvrages d'Épuration et leurs Caractéristiques de rejet au milieu.....	13
4.3.1. Identification des Effluents.....	13
4.3.2. Collecte des effluents.....	13
4.3.3. Gestion des ouvrages : conception, dysfonctionnement.....	13
4.3.4. CONCEPTION, aménagement et équipement des ouvrages de rejet.....	13
4.3.4.1. Aménagement.....	13
4.3.4.1.1 Aménagement des points de prélèvements.....	13
4.3.4.1.2 Section de mesure.....	13
4.3.5. Caractéristiques générales de l'ensemble des rejets.....	13
4.3.6. Gestion des eaux polluées et des eaux résiduaires internes à l'établissement.....	14
4.3.7. rétention des Eaux pluviales.....	14
4.3.8. Eaux pluviales susceptibles d'être polluées.....	14
4.3.9. valeurs limites d'émission des EAUX rejetées dans le réseau public d'assainissement.....	14
4.3.10. Valeurs limites d'émission des eaux traitées par débourbeur-déshuileur.....	15
4.3.11. contrôle annuel.....	15
TITRE 5 - Déchets.....	15
CHAPITRE 5.1 Principes de gestion.....	15
5.1.1. Limitation de la production de déchets.....	15
5.1.2. Séparation des déchets.....	15
5.1.3. Conception et exploitation des installations internes de transit des Déchets.....	15
5.1.4. Déchets traités ou éliminés à l'extérieur de l'établissement.....	15
5.1.5. Déchets traités ou éliminés à l'intérieur de l'établissement.....	15
5.1.6. Transport.....	15
TITRE 6 - Prévention des nuisances sonores et des vibrations.....	16
CHAPITRE 6.1 Dispositions générales.....	16
6.1.1. Aménagements.....	16
6.1.2. Véhicules et engins.....	16
6.1.3. Appareils de communication.....	16
CHAPITRE 6.2 Niveaux acoustiques.....	16
6.2.1. Valeurs Limites d'émergence.....	16
6.2.2. Niveaux limites de bruit.....	16
6.2.3. Contrôle des niveaux sonores.....	16
TITRE 7 - Prévention des risques technologiques.....	17
CHAPITRE 7.1 Principes directeurs.....	17
CHAPITRE 7.2 Caractérisation des risques.....	17
7.2.1. Inventaire des substances ou préparations dangereuses présentes dans l'établissement.....	17
CHAPITRE 7.3 infrastructures et installations.....	17
7.3.1. Accès et circulation dans l'établissement.....	17
7.3.1.1. Contrôle des accès.....	17
7.3.1.2. Caractéristiques minimales des voies.....	17
7.3.2. bâtiments et locaux.....	18
7.3.3. Protection individuelle.....	19

7.3.4. Installations électriques – mise à la terre.....	19
7.3.5. Tour aéroréfrigérante.....	19
CHAPITRE 7.4 gestion des opérations dangereuses.....	19
7.4.1. Consignes d'exploitation destinées à prévenir les accidents.....	19
7.4.2. Connaissance des produits - Étiquetage.....	19
7.4.3. Vérifications périodiques.....	19
7.4.4. Interdiction de feux.....	19
7.4.5. Formation du personnel.....	20
7.4.6. Travaux d'entretien et de maintenance.....	20
7.4.6.1. Contenu du permis de travail, de feu.....	20
CHAPITRE 7.5 prévention des accidents.....	20
7.5.1. Interdiction de fumer.....	20
7.5.2. PROTECTION DES INSTALLATIONS électriques contre les poussières.....	20
7.5.3. Localisation des risques.....	20
7.5.4. Seuil de concentration limite en hydrogène dans le local de charge des accumulateurs des chariots élévateurs.....	21
7.5.5. Nettoyage des Fours.....	21
CHAPITRE 7.6 Prévention des pollutions accidentelles.....	21
7.6.1. Organisation de l'établissement.....	21
7.6.2. Étiquetage des substances et préparations dangereuses.....	21
7.6.3. Rétention des aires et locaux de travail.....	21
7.6.4. Rétentions.....	21
7.6.5. Réservoir et canalisations.....	22
7.6.6. Règles de gestion des stockages en rétention.....	22
7.6.7. Stockage sur les lieux d'emploi.....	22
7.6.8. Transports - chargements - déchargements.....	22
7.6.9. Élimination des substances ou préparations dangereuses.....	22
CHAPITRE 7.7 moyens d'intervention en cas d'accident et organisation des secours.....	22
7.7.1. Définition générale des moyens.....	22
7.7.2. Entretien des moyens d'intervention.....	22
7.7.3. Désenfumage.....	23
7.7.4. Ressources en eau et mousse.....	23
7.7.5. Gestion des eaux d'extinction en cas d'incendie.....	23
7.7.6. Consignes de sécurité.....	23
7.7.7. Consignes générales d'intervention.....	23
7.7.8. Protection des milieux récepteurs.....	23
TITRE 8 – Échéances.....	24

TITRE 1- PORTÉE DE L'AUTORISATION ET CONDITIONS GÉNÉRALES

CHAPITRE 1.1 BÉNÉFICIAIRE ET PORTÉE DE L'AUTORISATION

La société Traiteur de Paris Distribution est autorisée sous réserve du respect des prescriptions annexées au présent arrêté, à exploiter les installations situées Parc d'Activités des Hautes Falaises à Epreville et détaillées dans le chapitre suivant.

CHAPITRE 1.2 NATURE DES INSTALLATIONS

1.2.1. LISTE DES INSTALLATIONS CONCERNÉES PAR UNE RUBRIQUE DE LA NOMENCLATURE DES INSTALLATIONS CLASSÉES

Rubrique	Libellé	Installations	Régime
2220	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles, et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes, la quantité de produits entrant étant : 1. supérieure à 10 t/j	La quantité de produits alimentaires d'origine végétale (farine, fruits et légumes, ...) utilisée est de : 36,3 t/j	A
2221	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant : 1. supérieure à 2 t/j	La quantité de produits alimentaires d'origine animale (œufs, viande, poisson) utilisée est de : 5,4 t/j	A
2920	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 105 Pa, 1. comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques 2. dans tous les autres cas, la puissance absorbée étant : a) supérieure à 500 kW	Groupes froid (944 kW), deux compresseurs d'air et un sécheur d'air : 1004 kW	A
2230	Lait (Réception, stockage, traitement, transformation etc., du) ou des produits issus du lait, la capacité journalière de traitement exprimée en litre de lait ou équivalent-lait étant : 2. supérieure à 7 000 l/j, mais inférieure ou égale à 70 000 l/j Equivalences sur les produits entrant dans l'installation : 1 litre de crème = 8 l équivalent-lait 1 litre de lait écrémé, de sérum, de beurre non concentré = 1 l équivalent-lait 1 litre de lait écrémé, de sérum, de beurre préconcentré = 6 l équivalent-lait 1 kg de fromage = 10 l équivalent-lait	Utilisation de lait, beurre, crème, fromage, ... Capacité journalière de traitement : 61 470 l/j	D
1180	Polychlorobiphényles, polychloroterphényles 1. Utilisation de composants, appareils et matériels imprégnés contenant plus de 30 l de produits ...	2 transformateurs de 400 kVA contenant chacun environ 400 litres de diélectrique contenant des PCB TOTAL : 800 litres	D
1530	Bois, papier, carton ou matériaux combustibles analogues (dépôts de) La quantité stockée étant : 2. supérieure à 1 000 m ³ mais inférieure ou égale à 20 000 m ³	Stockage de cartons représentant un volume maximum de : 5000 m ³	D

2910	Combustion à l'exclusion des installations visées par les rubriques 167C et 322 B4. La puissance thermique maximale est définie comme la quantité maximale de combustible, exprimée en PCI, susceptible d'être consommée par seconde. A) Lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds ou la biomasse, à l'exclusion des installations visées par d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes, si la puissance thermique maximale de l'installation est : 2. supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW	1 chaudière au gaz naturel utilisée pour le chauffage des eaux et la production de vapeur dédiés au nettoyage, représentant une puissance thermique maximale de : 3,1 MW	D
2921	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de) 2. Lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé » Nota : Une installation est de type « circuit primaire fermé » lorsque l'eau dispersée dans l'air refroidit un fluide au travers d'un ou plusieurs échangeurs thermiques étanches situés à l'intérieur de la tour de refroidissement ou accolés à celle-ci ; tout contact direct est rendu impossible entre l'eau dispersée dans la tour et le fluide traversant le ou les échangeurs thermiques.	1 tour aéroréfrigérante, à circuit primaire fermé indépendant du circuit secondaire Puissance thermique évacuée maximale : 1730 kW	D
2925	Accumulateurs (ateliers de charge d') La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	Atelier de charge d'accumulateurs équipé de 15 chargeurs, pour une puissance maximale de : 72 kW	D

A : Autorisation
D : Déclaration

1.2.2. SITUATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Les installations autorisées sont situées sur la commune et les parcelles suivantes :

Commune	Parcelles
Epreville	Section ZA, n° 58, 61 et 75

1.2.3 DESCRIPTION DU SITE

L'entreprise fait partie du Parc d'Activités des Hautes Falaises, et occupe un terrain d'une superficie de 39 221 m². Le site comprend un bâtiment de production (11 700 m²) séparé en 3 zones dans lesquelles sont préparés diverses sortes de produits alimentaires surgelés. Le reste du terrain est recouvert par des aires de circulation et de stationnement, et de la végétation (pelouse, haie d'arbres à feuillage persistant le long de la route départementale RD 925).

CHAPITRE 1.3 CONFORMITÉ AU DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION

Les installations et leurs annexes, objet du présent arrêté, sont disposées, aménagées et exploitées conformément aux plans et données techniques contenus dans les différents dossiers déposés par l'exploitant. En tout état de cause, elles respectent par ailleurs les dispositions du présent arrêté, des arrêtés complémentaires et les réglementations autres en vigueur.

CHAPITRE 1.4 MODIFICATIONS ET CESSATION D'ACTIVITÉ

1.4.1. PORTER À CONNAISSANCE

Toute modification apportée par le demandeur aux installations, à leur mode d'utilisation ou à leur voisinage, et de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, est portée avant sa réalisation à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation.

1.4.2. MISE À JOUR DE L'ÉTUDE DE DANGERS

L'étude des dangers est actualisée à l'occasion de toute modification importante soumise ou non à une procédure d'autorisation. Ces compléments sont systématiquement communiqués au préfet qui pourra demander une analyse critique d'éléments du dossier justifiant des vérifications particulières, effectuée par un organisme extérieur expert dont le choix est soumis à son approbation. Tous les frais engagés à cette occasion sont supportés par l'exploitant.

1.4.3. TRANSFERT SUR UN AUTRE EMPLACEMENT

Tout transfert sur un autre emplacement des installations visées au point 1.2 du présent arrêté nécessite une nouvelle demande d'autorisation ou déclaration.

1.4.4. CHANGEMENT D'EXPLOITANT

Dans le cas où l'établissement change d'exploitant, le successeur fait la déclaration au Préfet dans le mois qui suit la prise en charge de l'exploitant.

1.4.5. EQUIPEMENTS ABANDONNÉS

Les équipements abandonnés ne doivent pas être maintenus dans les installations. Toutefois, lorsque leur enlèvement est incompatible avec les conditions immédiates d'exploitation, des dispositions matérielles interdiront leur réutilisation afin de garantir leur mise en sécurité et la prévention des accidents.

1.4.6. CESSATION D'ACTIVITÉ

Lorsqu'une installation classée est mise à l'arrêt définitif, l'exploitant notifie au préfet la date de cet arrêt trois mois au moins avant celui-ci.

La notification prévue ci-dessus indique les mesures prises ou prévues pour assurer, dès l'arrêt de l'exploitation, la mise en sécurité du site. Ces mesures comportent notamment :

- l'évacuation ou l'élimination des produits dangereux, des matières polluantes et des déchets présents sur le site ;
- des interdictions ou limitations d'accès au site ;
- la suppression des risques d'incendie et d'explosion ;
- la surveillance des effets de l'installation sur son environnement.

En outre, l'exploitant doit placer le site de l'installation dans un état tel qu'il ne puisse porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L. 511-1.

CHAPITRE 1.5 DÉLAIS ET VOIES DE RECOURS

Le présent arrêté est soumis à un contentieux de pleine juridiction.

Il peut être déféré à la juridiction administrative :

1° Par les demandeurs ou exploitants, dans un délai de deux mois qui commence à courir du jour où lesdits actes leur ont été notifiés ;

2° Par les tiers, personnes physiques ou morales, les communes intéressées ou leurs groupements, en raison des inconvénients ou des dangers que le fonctionnement de l'installation présente pour les intérêts visés à l'article L. 511-1, dans un délai de quatre ans à compter de la publication ou de l'affichage desdits actes, ce délai étant, le cas échéant, prolongé jusqu'à la fin d'une période de deux années suivant la mise en activité de l'installation.

Les tiers qui n'ont acquis ou pris à bail des immeubles ou n'ont élevé des constructions dans le voisinage d'une installation classée que postérieurement à l'affichage ou à la publication de l'arrêté autorisant l'ouverture de cette installation ou atténuant les prescriptions primitives ne sont pas recevables à déférer ledit arrêté à la juridiction administrative.

CHAPITRE 1.6 ARRÊTÉS, CIRCULAIRES, INSTRUCTIONS APPLICABLES

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, sont notamment applicables à l'établissement les prescriptions qui le concernent des textes cités ci-dessous :

Dates	Textes
07/05/07	Arrêté du 7 mai 2007 relatif au contrôle d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques
13/12/04	Arrêté du 13 décembre 2004 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2921 Installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air
13/02/01	Arrêté du 13 février 2001 relatif à la déclaration de détention d'appareil contenant des polychlorobiphényles et des polychloroterphényles
29/05/00	Arrêté du 29 mai 2000 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2925 "accumulateurs (ateliers de charge d)"
02/02/98	Arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation
25/07/97	Arrêté du 25 juillet 1997 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2910 : Combustion.
23/01/97	Arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement
31/03/80	Arrêté du 31 mars 1980 relatif à la réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les ICPE et susceptibles de présenter des risques d'explosion

CHAPITRE 1.7 RESPECT DES AUTRES LÉGISLATIONS ET RÉGLEMENTATIONS

Les dispositions de cet arrêté préfectoral sont prises sans préjudice des autres législations et réglementations applicables, et notamment le code civil, le code de l'urbanisme, le code du travail et le code général des collectivités territoriales, la réglementation sur les équipements sous pression.

Avant la notification du présent arrêté, l'exploitant doit réaliser et transmettre à l'inspecteur du travail une nouvelle notice d'hygiène et sécurité, comprenant une évaluation des risques détaillée et une description des moyens de prévention mis en œuvre.

Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés.

La présente autorisation ne vaut pas permis de construire.

TITRE 2- GESTION DE L'ÉTABLISSEMENT

CHAPITRE 2.1 EXPLOITATION DES INSTALLATIONS

2.1.1. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception l'aménagement, l'entretien et l'exploitation des installations pour :

- limiter la consommation d'eau, et limiter les émissions de polluants dans l'environnement ;
- la gestion des effluents et déchets en fonction de leur caractéristiques, ainsi que la réduction des quantités rejetées ;
- prévenir en toutes circonstances, l'émission, la dissémination ou le déversement, chroniques ou accidentels, directs ou indirects, de matières ou substances qui peuvent présenter des dangers ou inconvénients pour la commodité de voisinage, la santé, la salubrité publique, l'agriculture, la protection de la nature et de l'environnement ainsi que pour la conservation des sites et des monuments.

2.1.2. CONSIGNES D'EXPLOITATION

L'exploitant établit des consignes d'exploitation pour l'ensemble des installations comportant explicitement les vérifications à effectuer, en conditions d'exploitation normale, en périodes de démarrage, de dysfonctionnement ou d'arrêt momentané de façon à permettre en toutes circonstances le respect des dispositions du présent arrêté.

2.1.3. SURVEILLANCE DE L'EXPLOITATION

L'exploitation se fait sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par l'exploitant et ayant une bonne connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés ou stockés dans l'installation.

2.1.4. CONNAISSANCE DES PRODUITS - ÉTIQUETAGE

L'exploitant a à sa disposition des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation, en particulier les fiches de données de sécurité prévues par l'article R. 231-53 du code de travail.

Les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractères très lisibles le nom des produits et, s'il y a lieu, les symboles de danger conformément à la réglementation relative à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses.

2.1.5. PROPRETÉ

Les locaux sont maintenus propres et régulièrement nettoyés, notamment de manière à éviter les amas de matières dangereuses ou polluantes et de poussières. Le matériel de nettoyage est adapté aux risques présentés par les produits et poussières.

2.1.6. REGISTRE ENTRÉES/SORTIES

L'exploitant tient à jour un état indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus, auquel est annexé un plan général des stockages. Cet état est tenu en permanence à la disposition permanente de l'inspecteur des installations classées et des services d'incendie et de secours.

La présence dans les ateliers de matières dangereuses ou combustibles est limitée aux nécessités de l'exploitation.

2.1.7. VÉRIFICATION PÉRIODIQUE DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

Toutes les installations électriques sont entretenues en bon état et sont contrôlées après leur installation ou leur modification par une personne compétente. La périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques ainsi que le contenu des rapports relatifs auxdites vérifications sont fixés par l'arrêté du 20 décembre 1988 relatif à la réglementation du travail du 10 octobre 2000 fixant la périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques au titre de la protection des travailleurs ainsi que le contenu des rapports relatifs auxdites vérifications.

CHAPITRE 2.2 RÉSERVES DE PRODUITS OU MATIÈRES CONSOMMABLES

2.2.1. RÉSERVES DE PRODUITS

L'établissement dispose de réserves suffisantes de produits ou matières consommables utilisés de manière courante ou occasionnelle pour assurer la protection de l'environnement tels que manches de filtre et produits absorbants.

CHAPITRE 2.3 INTÉGRATION DANS LE PAYSAGE

2.3.1. PROPRETÉ

L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent d'intégrer l'installation dans le paysage. L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu en permanence.

CHAPITRE 2.4 DANGER OU NUISANCES NON PRÉVENUS

Tout danger ou nuisance non susceptibles d'être prévenus par les prescriptions du présent arrêté est immédiatement porté à la connaissance du préfet par l'exploitant.

CHAPITRE 2.5 INCIDENTS OU ACCIDENTS

2.5.1. DÉCLARATION ET RAPPORT

L'exploitant est tenu à déclarer dans les meilleurs délais à l'inspection des installations classées les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement de son installation qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L.511-1 du code de l'environnement.

Un rapport d'accident ou, sur demande de l'inspection des installations classées, un rapport d'incident est transmis par l'exploitant à l'inspection des installations classées. Il précise notamment les circonstances et les causes de l'accident ou de l'incident, les effets sur les personnes et l'environnement, les mesures prises ou envisagées pour éviter un accident ou un incident similaire et pour en pallier les effets à moyen ou long terme.

Ce rapport est transmis sous 15 jours à l'inspection des installations classées.

CHAPITRE 2.6 CONTRÔLE

L'inspection des installations classées pourra demander à tout moment la réalisation de prélèvements et analyses d'effluents liquides ou gazeux ou de déchets ainsi que l'exécution de mesures de niveaux sonores de l'installation. Les frais occasionnés seront à la charge de l'exploitant. Cette prescription est applicable à l'ensemble de l'établissement. Sur chaque canalisation de rejet d'effluents sont prévus un point de prélèvement d'échantillons et des points de mesure (débit, température, concentration en polluant,...).

Ces points sont implantés dans une section dont les caractéristiques (rectitude de la conduite à l'amont, qualité des parois, régime d'écoulement, etc.) permettent de réaliser des mesures représentatives de manière que la vitesse n'y soit pas sensiblement ralentie par des seuils ou obstacles situés à l'aval et que l'effluent soit suffisamment homogène.

Ces points sont aménagés de manière à être aisément accessibles et permettre des interventions en toute sécurité. Toutes dispositions doivent également être prises pour faciliter l'intervention d'organismes extérieurs à la demande de l'inspection des installations classées.

CHAPITRE 2.7 DOCUMENTS TENUS À LA DISPOSITION DE L'INSPECTION

L'exploitant doit établir et tenir à jour un dossier comportant les documents suivant :

- le dossier de demande d'autorisation initial,
- les plans tenus à jour,
- les récépissés de déclaration et les prescriptions générales, en cas d'installations soumises à déclaration non couvertes par un arrêté d'autorisation,
- les arrêtés préfectoraux relatifs aux installations soumises à autorisation, pris en application de la législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement,
- tous les documents, enregistrements, résultats de vérification et registres répertoriés dans le présent arrêté ; ces documents peuvent être informatisés, mais dans ce cas des dispositions doivent être prises pour la sauvegarde des données.

Ce dossier doit être tenu à la disposition de l'inspection des installations classées sur le site. Ces données sont conservées durant 5 années au minimum.

TITRE 3- PRÉVENTION DE LA POLLUTION ATMOSPHÉRIQUE

CHAPITRE 3.1 CONCEPTION DES INSTALLATIONS

3.1.1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception, l'exploitation et l'entretien des installations de manière à limiter les émissions à l'atmosphère, y compris diffuses, notamment par la mise en œuvre de technologies propres, le développement de techniques de valorisation, la collecte sélective et le traitement des effluents en fonction de leurs caractéristiques et de la réduction des quantités rejetées en optimisant notamment l'efficacité énergétique.

Si les circonstances sont susceptibles de conduire à un dépassement des valeurs limites imposées, l'exploitant devra prendre les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en réduisant ou arrêtant les installations concernées.

Les consignes d'exploitation de l'ensemble des installations comportent explicitement les contrôles à effectuer, en marche normale et à la suite d'un arrêt pour travaux de modification ou d'entretien de façon à permettre en toutes circonstances le respect des dispositions du présent arrêté.

Le brûlage à l'air libre est interdit à l'exclusion des essais incendie. Les produits brûlés sont identifiés en qualité et quantité.

3.1.2. POLLUTIONS ACCIDENTELLES

Les dispositions appropriées sont prises pour réduire la probabilité des émissions accidentelles et pour que les rejets correspondants ne présentent pas de dangers pour la santé et la sécurité publique.

3.1.3. ODEURS

Les dispositions nécessaires sont prises pour que l'établissement ne soit pas à l'origine de gaz odorants, susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou à la sécurité publique. Les sources potentielles d'odeurs difficiles à confiner sont implantées de manière à limiter la gêne pour le voisinage. Les déchets et sous-produits fermentescibles non destinés à la consommation humaine sont enlevés ou traités à la fin de chaque journée de travail s'ils sont entreposés à température ambiante. Tout entreposage supérieur à 24 heures est réalisé dans des locaux ou dispositifs assurant leur confinement et réfrigérés.

3.1.4. VOIES DE CIRCULATION

Sans préjudice des règlements d'urbanisme, l'exploitant doit prendre les dispositions nécessaires pour prévenir les envois de poussières et matières diverses :

- les voies de circulation et aires de stationnement des véhicules sont aménagées (formes de pente, revêtement, etc.), et convenablement nettoyées,
- les véhicules sortant de l'installation n'entraînent pas de dépôt de poussière ou de boue sur les voies de circulation,
- les surfaces où cela est possible sont engazonnées,
- des écrans de végétation sont mis en place le cas échéant.

Des dispositions équivalentes peuvent être prises en lieu et place de celles-ci.

3.1.5. CONTRÔLES D'ÉTANCHÉITÉ DES ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Le contrôle d'étanchéité des équipements frigorifiques et climatiques est effectué en déplaçant un détecteur manuel en tout point des équipements présentant un risque de fuite.

Si la configuration de l'équipement ne permet pas d'avoir accès à l'ensemble des points pouvant présenter un risque de fuite, il sera procédé à un contrôle d'étanchéité manuel des points accessibles et à un suivi des mesures de valeurs caractéristiques du confinement conformément aux normes EN 378-2 et EN 378-3.

Si l'équipement se trouve dans un espace confiné, l'étanchéité peut être contrôlée par l'utilisation d'un contrôleur d'ambiance multisommables relié à une alarme.

Le détecteur et le contrôleur d'ambiance sont adaptés au fluide frigorigène contenu dans l'équipement à contrôler. Les sondes du contrôleur d'ambiance sont installées aux points d'accumulation potentiels du fluide dans le local où se trouve l'équipement, et, le cas échéant, dans la gaine de ventilation.

La fréquence des contrôles d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes dans les équipements frigorifiques et climatiques est la suivante :

- une fois tous les douze mois si la charge en fluide frigorigène de l'équipement est supérieure à deux kilogrammes ;
- une fois tous les six mois si la charge en fluide frigorigène de l'équipement est supérieure à trente kilogrammes ;
- une fois tous les trois mois si la charge en fluide frigorigène de l'équipement est supérieure à trois cents kilogrammes.

Les détecteurs utilisés doivent avoir une sensibilité d'au moins cinq grammes par an et les contrôleurs d'ambiance une sensibilité d'au moins dix parties par million. Ces sensibilités sont mesurées selon la norme EN 14624.

Elle sont vérifiées au moins une fois tous les douze mois pour garantir qu'elles ne dérivent pas de plus de 10 % par rapport aux valeurs mentionnées à l'alinéa précédent.

Dans le cas où le contrôle d'étanchéité se fait à l'aide d'un contrôleur d'ambiance :

- seule la sensibilité de ce matériel sera vérifiée lors des contrôles d'étanchéité ;
- la fréquence des contrôles pour les équipements de charge en fluide supérieure à trente kilogrammes est réduite de moitié, par rapport aux fréquences fixées ci-dessus.

Les résultats du contrôle d'étanchéité et les réparations effectuées ou à effectuer sont inscrits sur une fiche d'intervention permettant d'identifier en particulier chacun des circuits et des points de l'équipement où une fuite a été détectée.

Les opérateurs qui procèdent au contrôle d'étanchéité apposent un marquage amovible sur les composants de l'équipement nécessitant une réparation.

CHAPITRE 3.2 CONDITIONS DE REJET

3.2.1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Les points de rejet dans le milieu naturel doivent être en nombre aussi réduit que possible. Tout rejet non prévu au présent chapitre ou non conforme à ses dispositions est interdit.

Les ouvrages de rejet doivent permettre une bonne diffusion dans le milieu récepteur.

Les rejets à l'atmosphère sont dans toute la mesure du possible collectés et évacués, après traitement éventuel, par l'intermédiaire de cheminées pour permettre une bonne diffusion des rejets. L'emplacement de ces conduits est tel qu'il ne peut y avoir à aucun moment siphon nage des effluents rejetés dans les conduits ou prises d'air avoisinant. Les contours des conduits ne présentent pas de point anguleux et la variation de la section des conduits au voisinage du débouché est continue et lente.

Les poussières, gaz polluants ou odeurs sont, dans la mesure du possible, captés à la source et canalisés.

Chaque canalisation de rejet d'effluent doit être pourvue d'un point de prélèvement d'échantillon et de points de mesure conformes à la norme NFX44052.

Ces points doivent être aménagés de manière à être aisément accessibles et permettre des interventions en toute sécurité. Toutes dispositions doivent également être prises pour faciliter l'intervention d'organismes extérieurs à la demande de l'inspecteur des installations classées.

La dilution des rejets atmosphériques est interdite.

3.2.2. HAUTEURS DES CHEMINÉES DES INSTALLATIONS DE COMBUSTION

Toutes les dispositions sont prises pour que les gaz de combustion soient collectés et évacués par un nombre aussi réduit que possible de cheminées qui débouchent à une hauteur permettant une bonne dispersion des polluants.

Les hauteurs minimales des cheminées (différence entre l'altitude du débouché à l'air libre et l'altitude moyenne au sol à l'endroit considéré exprimée en mètres) associées aux installations de combustion du site sont les suivantes :

- pour la chaudière au gaz naturel : 12 mètres ;
- pour les fours : 12 mètres.

3.2.3. ODEURS

Les sources potentielles d'odeurs difficiles à confiner sont implantées de manière à limiter la gêne pour le voisinage.

3.2.4. CONDITIONS DE REJET

Les rejets atmosphériques présentent les caractéristiques maximales suivantes (valeurs rapportées à des conditions normalisées de température (273 K) et de pression (101,3 kPa), après déduction de la vapeur d'eau (gaz secs)) :

- rejets atmosphériques de la chaudière au gaz naturel:
 - Vitesse d'éjection des gaz : $> 5 \text{ m/s}$,
 - Oxydes de soufre en équivalent SO_2 : $< 35 \text{ mg/m}^3$,
 - Oxydes d'azote en équivalent NO_2 : $< 150 \text{ mg/m}^3$.
- odeurs : le débit d'odeur des gaz émis à l'atmosphère par l'ensemble des sources odorantes canalisées, canalissables et diffuses, ne doit pas dépasser : $1000 \times 10^3 \text{ m}^3/\text{h}$ à une hauteur d'environ 0 mètre, conformément aux dispositions de la circulaire du 17 décembre 1998 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (circulaire d'application de l'arrêté ministériel du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation).

Le niveau d'une odeur ou concentration d'un mélange odorant est défini conventionnellement comme étant le facteur de dilution qu'il faut appliquer à un effluent pour qu'il ne soit plus ressenti comme odorant par 50 % des personnes constituant un échantillon de population. Le débit d'odeur est défini conventionnellement comme étant le produit du débit d'air rejeté, exprimé en m^3/h , par le facteur de dilution au seuil de perception.

3.2.5. CONTRÔLE ANNUEL

La conformité des rejets atmosphériques des installations de combustion au 3.2.4 est contrôlée à une fréquence au moins annuelle.

TITRE 4- PROTECTION DES RESSOURCES EN EAUX ET DES MILIEUX AQUATIQUES

CHAPITRE 4.1 PRÉLÈVEMENTS ET CONSOMMATIONS D'EAU

4.1.1. ORIGINE DES APPROVISIONNEMENTS EN EAU

Les prélèvements d'eau dans le milieu qui ne s'avèrent pas liés à la lutte contre un incendie ou aux exercices de secours, sont limités aux quantités suivantes :

Origine de la ressource	Consommation maximale annuelle (m³/an)
Réseau public	25 000

L'alimentation en eau est munie d'un dispositif susceptible d'arrêter promptement cette alimentation. Ce dispositif doit être proche du bâtiment principal, clairement reconnaissable et aisément accessible.

4.1.2. CONSOMMATION

Toutes dispositions doivent être prises pour limiter la consommation d'eau.

CHAPITRE 4.2 COLLECTE DES EFFLUENTS LIQUIDES

4.2.1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Tous les effluents aqueux sont canalisés. Tout rejet d'effluent liquide non prévu aux chapitres 4.2 et 4.3 ou non conforme à leurs dispositions est interdit.

A l'exception des cas accidentels où la sécurité des personnes ou des installations serait compromise, il est interdit d'établir des liaisons directes entre les réseaux de collecte des effluents devant subir un traitement ou être détruits et le milieu récepteur.

Les procédés de traitement non susceptibles de conduire à un transfert de pollution sont privilégiés pour l'épuration des effluents.

4.2.2. PLAN DES RÉSEAUX

Un schéma de tous les réseaux et un plan des égouts sont établis par l'exploitant, régulièrement mis à jour, notamment après chaque modification notable, et datés. Ils sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées ainsi que des services d'incendie et de secours.

Le plan des réseaux d'alimentation et de collecte doit notamment faire apparaître :

- l'origine et la distribution de l'eau d'alimentation,
- les secteurs collectés et les réseaux associés
- les ouvrages de toutes sortes (vannes, compteurs...)
- les ouvrages d'épuration interne avec leur point de contrôle et les points de rejet de toute nature (interne ou au milieu).

4.2.3. ENTRETIEN ET SURVEILLANCE

Les réseaux de collecte des effluents sont conçus et aménagés de manière à être curables, étanches et résister dans le temps aux actions physiques et chimiques des effluents ou produits susceptibles d'y transiter.

L'exploitant s'assure par des contrôles appropriés et préventifs de leur bon état et de leur étanchéité.

Les différentes canalisations accessibles sont repérées conformément aux règles en vigueur.

Les canalisations de transport de substances et préparations dangereuses à l'intérieur de l'établissement sont aériennes.

4.2.4. PROTECTION DES RÉSEAUX INTERNES À L'ÉTABLISSEMENT

Les effluents aqueux rejetés par les installations ne sont pas susceptibles de dégrader les réseaux d'égouts ou de dégager des produits toxiques ou inflammables dans ces égouts, éventuellement par mélange avec d'autres effluents.

4.2.4.1. Isolement avec les milieux

Un système doit permettre l'isolement des réseaux d'assainissement de l'établissement par rapport à l'extérieur. Ces dispositifs sont maintenus en état de marche, signalés et actionnables en toute circonstance localement et/ou à partir d'un poste de commande. Leur entretien préventif et leur mise en fonctionnement sont définis par consigne.

CHAPITRE 4.3 TYPES D'EFFLUENTS, LEURS OUVRAGES D'ÉPURATION ET LEURS CARACTÉRISTIQUES DE REJET AU MILIEU

4.3.1. IDENTIFICATION DES EFFLUENTS

L'exploitant est en mesure de distinguer les différentes catégories d'effluents suivants :

- Les eaux de lavages des équipements de préparation des produits alimentaires surgelés ;
- les eaux usées domestiques provenant des sanitaires,
- les eaux pluviales de ruissellement des aires imperméabilisées au sol,
- les eaux pluviales de toiture.

4.3.2. COLLECTE DES EFFLUENTS

Les effluents pollués ne contiennent pas de substances de nature à gêner le bon fonctionnement des ouvrages de traitement.

La dilution des effluents est interdite. En aucun cas elle ne doit constituer un moyen de respecter les valeurs seuils de rejets fixés par le présent arrêté. Il est interdit d'abaisser les concentrations en substances polluantes des rejets par simples dilutions autres que celles résultant du rassemblement des effluents normaux de l'établissement ou celles nécessaires à la bonne marche des installations de traitement.

Les rejets directs ou indirects d'effluents dans les nappes d'eaux souterraines ou vers les milieux de surface non visés par le présent arrêté sont interdits.

4.3.3. GESTION DES OUVRAGES : CONCEPTION, DYSFONCTIONNEMENT

La conception et la performance des installations de traitement (ou de pré-traitement) des effluents aqueux permettent de respecter les valeurs limites imposées au rejet par le présent arrêté. Elles sont entretenues, exploitées et surveillées de manière à réduire au minimum les durées d'indisponibilité ou à faire face aux variations des caractéristiques des effluents bruts (débit, température, composition...) y compris à l'occasion du démarrage ou d'arrêt des installations.

Si une indisponibilité ou un dysfonctionnement des installations de traitement est susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites imposées par le présent arrêté, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en limitant ou en arrêtant si besoin les fabrications concernées.

4.3.4. CONCEPTION, AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENT DES OUVRAGES DE REJET

4.3.4.1. Aménagement

4.3.4.1.1 Aménagement des points de prélèvements

Sur chaque ouvrage de rejet d'effluents liquides est prévu un point de prélèvement d'échantillons et des points de mesure (débit, température, concentration en polluant, ...).

Ces points sont aménagés de manière à être aisément accessibles et permettre des interventions en toute sécurité. Toutes dispositions doivent également être prises pour faciliter les interventions d'organismes extérieurs à la demande de l'inspection des installations classées.

Les agents des services publics, notamment ceux chargés de la Police des eaux, doivent avoir libre accès aux dispositifs de prélèvement qui équipent les ouvrages de rejet vers le milieu récepteur.

4.3.4.1.2 Section de mesure

Ces points sont implantés dans une section dont les caractéristiques (rectitude de la conduite à l'amont, qualité des parois, régime d'écoulement) permettent de réaliser des mesures représentatives de manière à ce que la vitesse n'y soit pas sensiblement ralentie par des seuils ou obstacles situés à l'aval et que l'effluent soit suffisamment homogène.

4.3.5. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE L'ENSEMBLE DES REJETS

Les effluents rejetés doivent être exempts :

- de matières flottantes,
- de produits susceptibles de dégager en égout ou dans le milieu naturel directement ou indirectement des gaz ou vapeurs toxiques, inflammables ou odorantes,
- de tous produits susceptibles de nuire à la conservation des ouvrages, ainsi que des matières déposables ou précipitables qui, directement ou indirectement, sont susceptibles d'entraver le bon fonctionnement des ouvrages.

Les effluents doivent également respecter les caractéristiques suivantes :

- Température : < 30°C
- pH : compris entre 5,5 et 8,5

4.3.6. GESTION DES EAUX POLLUÉES ET DES EAUX RÉSIDUAIRES INTERNES À L'ÉTABLISSEMENT

Les réseaux de collecte sont conçus pour évacuer séparément chacune des diverses catégories d'eaux polluées issues des activités ou sortant des ouvrages d'épuration interne vers les traitements appropriés avant d'être évacuées vers le milieu récepteur autorisé à les recevoir. Dans un délai de **12 mois** à compter de la notification du présent arrêté, la voirie est remise en état afin de collecter l'ensemble des eaux pluviales de ruissellement.

Les eaux de lavages des équipements de préparation des produits alimentaires surgelés et les eaux usées domestiques sont rejetées dans le réseau public d'assainissement. Les eaux pluviales traitées ou non susceptibles d'être polluées rejoignent le réseau pluvial communal.

4.3.7. RÉTENTION DES EAUX PLUVIALES

Dans un délai de **12 mois** à compter de la notification du présent arrêté, les eaux pluviales de ruissellement des aires imperméabilisées au sol rejoignent après traitement (voir 4.3.8) un bassin dont le trop-plein se déverse dans le réseau pluvial communal.

Le dimensionnement du bassin de collecte des eaux pluviales respecte les prescriptions suivantes :

- gestion de la pluie locale décennale la plus défavorable ;
- limitation du débit de fuite à 2 litre/seconde/hectare aménagé ;
- coefficient de ruissellement de 1 pour les surfaces imperméabilisées et de 0,3 pour les espaces verts ;
- vidange de l'ouvrage en moins d'un jour pour un événement décennal le plus défavorable et en moins de deux jours pour un événement centennal le plus défavorable.

4.3.8. EAUX PLUVIALES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE POLLUÉES

Les eaux pluviales susceptibles d'être polluées, notamment celles provenant des aires imperméabilisées au sol sont traitées par débourbeur-déshuileur. Le dimensionnement des débourbeurs-déshuileurs est effectué selon les règles de l'Art. Ils seront régulièrement entretenus et les déchets qui y seront collectés devront être éliminés dans une installation autorisée à cet effet. Il est interdit d'établir des liaisons directes entre les réseaux de collecte des eaux pluviales et les réseaux de collecte des effluents pollués ou susceptibles d'être pollués.

4.3.9. VALEURS LIMITES D'ÉMISSION DES EAUX REJETÉES DANS LE RÉSEAU PUBLIC D'ASSAINISSEMENT

Avant rejet des eaux de lavages des équipements de préparation des produits alimentaires surgelés et des eaux usées domestiques dans le réseau public d'assainissement, elles doivent respecter les valeurs limites d'émission en concentration sont définies comme suit en mg/l (milligramme par litre d'effluents rejetés), contrôlées sur l'effluent brut non décanté :

Paramètre	Rejet dans le réseau public d'assainissement
Débit	40 m³/j
	concentration
Demande Biochimique en Oxygène à 5 jours (DBO5)	800 mg/l
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	2000 mg/l
Matières En Suspension (MES)	600 mg/l
Azote global (N)	150 mg/l
Phosphore total (P)	50 mg/l

Les valeurs limites d'émission en concentration ci-dessus sont des valeurs moyennes journalières.

Dans le cas de prélèvements instantanés, aucun résultat de mesures en concentration ne peut excéder le double de la valeur limite.

4.3.10. VALEURS LIMITES D'ÉMISSION DES EAUX TRAITÉES PAR DÉBOURBEUR-DÉSHUILEUR

L'exploitant est tenu de respecter avant rejet des eaux traitées par déboureur-déshuileur dans le milieu naturel, les valeurs limites en concentration ci-dessous définie :

Paramètre	Concentration moyenne journalière (mg/l)
MES	30
Hydrocarbures	5

4.3.11. CONTRÔLE ANNUEL

La conformité des rejets est contrôlée une fréquence au moins mensuelle pour le 4.3.9 et annuelle pour le 4.3.10.

TITRE 5- DÉCHETS

CHAPITRE 5.1 PRINCIPES DE GESTION

5.1.1. LIMITATION DE LA PRODUCTION DE DÉCHETS

L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception, l'aménagement, et l'exploitation de ses installations pour assurer une bonne gestion des déchets de son entreprise et en limiter la production.

5.1.2. SÉPARATION DES DÉCHETS

L'exploitant effectue à l'intérieur de son établissement la séparation des déchets (dangereux ou non) de façon à faciliter leur traitement ou leur élimination dans des filières spécifiques.

Les déchets d'emballage visés par le décret 94-609 sont valorisés par réemploi, recyclage ou toute autre action visant à obtenir des déchets valorisables ou de l'énergie.

Les piles et accumulateurs usagés doivent être éliminés conformément aux dispositions du Décret 94-609 du 13 juillet 1994 et de l'article 8 du décret n°99-374 du 12 mai 1999, modifié, relatif à la mise sur le marché des piles et accumulateurs et à leur élimination.

Dans les 12 mois suivant la notification du présent arrêté, les PCB contenus dans les transformateurs électriques du site sont éliminés, conformément à la directive européenne 96/59 relative à l'élimination des PCB.

5.1.3. CONCEPTION ET EXPLOITATION DES INSTALLATIONS INTERNES DE TRANSIT DES DÉCHETS

Les déchets et résidus produits, entreposés dans l'établissement, avant leur traitement ou leur élimination, doivent l'être dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par des eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envois et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.

En particulier, les aires de transit de déchets susceptibles de contenir des produits polluants sont réalisées sur des aires étanches et aménagées pour la récupération des éventuels liquides épandus et des eaux météoriques souillées.

La quantité de déchets entreposés sur le site ne doit pas dépasser les quantités suivantes :

- déchets assimilables à des ordures ménagères : 2 tonnes ;
- papiers, cartons : 2 tonnes ;
- bois : 1 tonne ;
- ferrailles : 1 tonne ;
- piles/batteries, tubes fluorescent, ... : 1 tonne.

5.1.4. DÉCHETS TRAITÉS OU ÉLIMINÉS À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT

L'exploitant élimine ou fait éliminer les déchets produits dans des conditions propres à garantir un impact minimal sur l'environnement. Il s'assure que les installations visées à l'article L511-1 du code de l'environnement utilisées pour cette élimination sont régulièrement autorisées à cet effet.

5.1.5. DÉCHETS TRAITÉS OU ÉLIMINÉS À L'INTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT

Toute élimination de déchets dans l'enceinte de l'établissement est interdite.

5.1.6. TRANSPORT

Chaque lot de déchets dangereux expédié vers l'extérieur doit être accompagné du bordereau de suivi établi en application de l'arrêté ministériel du 29 juillet 2005 relatif au bordereau de suivi des déchets dangereux mentionné à l'article 4 du décret n° 2005-635 du 30 mai 2005.

Les opérations de transport de déchets doivent respecter les dispositions du décret n° 98-679 du 30 juillet 1998 relatif au transport par route au négoce et au courtage de déchets. La liste mise à jour des transporteurs utilisés par l'exploitant, est tenue à la disposition de l'inspection des installations classées.

L'importation ou l'exportation de déchets ne peut être réalisée qu'après accord des autorités compétentes en application du règlement (CE) n° 1013/2006 du Parlement européen et du Conseil du 14 juin 2006 concernant les transferts de déchets.

TITRE 6- PRÉVENTION DES NUISANCES SONORES ET DES VIBRATIONS

CHAPITRE 6.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

6.1.1. AMÉNAGEMENTS

L'installation est construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits transmis par voie aérienne ou solidienne, de vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou de constituer une nuisance pour celle-ci.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des émis dans l'environnement par les installations relevant du livre V – titre I du Code de l'Environnement, ainsi que les règles techniques annexées à la circulaire du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les installations classées sont applicables.

6.1.2. VÉHICULES ET ENGINES

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier utilisés à l'intérieur de l'établissement, et susceptibles de constituer une gêne pour le voisinage, sont conformes à la réglementation en vigueur (les engins de chantier doivent répondre aux dispositions du décret n° 95-79 du 23 janvier 1995 et des textes pris pour son application). En période nocturne, la circulation des véhicules et engins est réduite autant que possible.

6.1.3. APPAREILS DE COMMUNICATION

L'usage de tous appareils de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut-parleurs ...) gênants pour le voisinage est interdit sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.

CHAPITRE 6.2 NIVEAUX ACOUSTIQUES

6.2.1. VALEURS LIMITES D'ÉMERGENCE

Niveau de bruit ambiant existant dans Les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l'établissement)	Émergence admissible pour la période allant de 7h à 22h, sauf dimanches et jours fériés	Émergence admissible pour la période allant de 22h à 7h, ainsi que les dimanches et jours fériés
Supérieur à 35 dB(A) et inférieur ou égal à 45 dB(A)	6dB(A)	4dB(A)
Supérieur à 45 dB(A)	5 dB(A)	3 dB(A)

Au-delà des limites de propriétés, les émissions sonores dues aux activités des installations ne doivent pas engendrer une émergence supérieure aux valeurs admissibles fixées dans le tableau ci-dessus, dans les zones à émergence réglementée.

6.2.2. NIVEAUX LIMITES DE BRUIT

Les niveaux limites de bruit ne doivent pas dépasser en limite de propriété de l'établissement les valeurs suivantes pour les différentes périodes de la journée :

PERIODES	PERIODE DE JOUR Allant de 7h à 22h, (sauf dimanches et jours fériés)	PERIODE DE NUIT Allant de 22h à 7h, (ainsi que dimanches et jours fériés)
Niveau sonore limite admissible	70 dB(A)	60 dB(A)

6.2.3. CONTRÔLE DES NIVEAUX SONORES

L'exploitant doit faire réaliser tous les 3 ans, à ses frais, une mesure des niveaux d'émission sonore de son établissement conformément aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations relevant du livre V – titre I du Code de l'Environnement. Les emplacements sont définis de façon à apprécier le respect des valeurs limites d'émergence dans les zones où elle est réglementée. Une mesure devra être réalisée dans un délai de 3 mois à compter de la notification du présent arrêté.

TITRE 7- PRÉVENTION DES RISQUES TECHNOLOGIQUES

CHAPITRE 7.1 PRINCIPES DIRECTEURS

L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires pour prévenir les incidents et accidents susceptibles de concerner les installations et pour en limiter les conséquences. Il organise sous sa responsabilité les mesures appropriées, pour obtenir et maintenir cette prévention des risques, dans les conditions normales d'exploitation, les situations transitoires et dégradées, depuis la construction jusqu'à la remise en état du site après l'exploitation.

Il met en place le dispositif nécessaire pour en obtenir l'application et le maintien ainsi que pour détecter et corriger les écarts éventuels.

CHAPITRE 7.2 CARACTÉRISATION DES RISQUES

7.2.1. INVENTAIRE DES SUBSTANCES OU PRÉPARATIONS DANGEREUSES PRÉSENTES DANS L'ÉTABLISSEMENT

L'exploitant doit avoir à sa disposition des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des substances et préparations dangereuses présentes dans les installations, en particulier les fiches de données de sécurité prévues par l'article R231-53 du code du travail. Les incompatibilités entre les substances et préparations, ainsi que les risques particuliers pouvant découler de leur mise en œuvre dans les installations considérées sont précisés dans ces documents. La conception et l'exploitation des installations en tient compte.

L'inventaire et l'état des stocks des substances ou préparations dangereuses présentes dans l'établissement (nature, état physique et quantité, emplacements) en tenant compte des phrases de risques codifiées par la réglementation en vigueur est constamment tenu à jour.

Cet inventaire est tenu à la disposition permanente des services de secours.

CHAPITRE 7.3 INFRASTRUCTURES ET INSTALLATIONS

7.3.1. ACCÈS ET CIRCULATION DANS L'ÉTABLISSEMENT

L'exploitant fixe les règles de circulation applicables à l'intérieur de l'établissement. Les règles sont portées à la connaissance des intéressés par une signalisation adaptée et une information appropriée.

Les voies de circulation et d'accès sont notamment délimitées, maintenues en constant état de propreté et dégagées de tout objet susceptible de gêner le passage. Ces voies sont aménagées pour que les engins des services d'incendie puissent évoluer sans difficulté.

L'établissement est efficacement clôturé sur la totalité de sa périphérie.

Au moins deux accès de secours éloignés l'un de l'autre, et, le plus judicieusement placés pour éviter d'être exposés aux conséquences d'un accident, sont en permanence maintenus accessibles de l'extérieur du site pour les moyens d'intervention.

7.3.1.1. Contrôle des accès

Toute personne étrangère à l'établissement ne doit pas avoir libre accès aux installations.

L'exploitant prend les dispositions nécessaires au contrôle des accès, ainsi qu'à la connaissance permanente des personnes présentes dans l'établissement.

Le responsable de l'établissement prend toutes dispositions pour que lui-même ou une personne déléguée techniquement compétente en matière de sécurité puisse être alerté et intervenir rapidement sur les lieux en cas de besoin.

7.3.1.2. Caractéristiques minimales des voies

1) Les voies auront les caractéristiques minimales suivantes :

- hauteur disponible : 3,50 m,
- largeur de chaussée : 3 m
- pente inférieure à 15%,
- rayon intérieur de giration: 11 m,
- surlargeur $S = 15/R$ dans les virages de rayon R inférieur à 50 mètres,
- force portante calculée pour un véhicule de 160 kilo-newton (avec un maximum de 90 kilo-newton par essieu, ceux-ci étant distant de 3,60 mètres au minimum),
- résistance au poinçonnement : 80 N/cm² sur une surface minimale de 0,20 m²

Les voies utilisables par les engins de secours doivent être laissées libres de tout obstacle en permanence (stockages, stationnement de véhicules, etc.).

7.3.2. BÂTIMENTS ET LOCAUX

Les bâtiments et locaux sont conçus et aménagés de façon à pouvoir détecter rapidement un départ d'incendie et s'opposer à la propagation d'un incendie. Les différents bâtiments sont dotés d'un système d'alarme sonore fixe, conforme aux normes en vigueur et distinct des autres signaux sonores utilisés dans l'établissement, audible en tout point des bâtiments pendant le temps nécessaire à l'évacuation. Le fonctionnement du dispositif d'alarme est assuré au moyen de commandes judicieusement réparties. Le local de stockage d'emballages de la zone 2 est muni d'une détection automatique d'incendie. Les locaux à risques particuliers d'incendie sont isolés par des parois verticales et planchers hauts coupe-feu de degré au moins une heure, avec blocs-portes coupe-feu de degré ½ heure munis de ferme-portes. Le local de charge d'accumulateurs doit présenter les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes :

- murs et planchers hauts coupe-feu de degré 2 heures,
- couverture incombustible,
- portes intérieures coupe-feu de degré ½ heure,
- portes donnant sur l'extérieur pare-flamme de degré ½ heure,
- pour les autres matériaux : classe MO (incombustible).

Le local de stockage de carton est isolé des zones de production/ conditionnement au moyen d'une paroi coupe-feu de degré 2 heures et d'une porte de recoupement coupe-feu de degré 2 heures dont la fermeture est asservie à des détecteurs autonomes déclencheurs en partie haute, de part et d'autre de la paroi coupe-feu de degré 2 heures. Le stockage de cartons est interdit dans le couloir de liaison entre la zone 1 et la zone 2, dans un rayon de 5 mètres autour de la porte coupe-feu du local de stockage des cartons.

Les matières stockées sur le site sont divisées en îlots limités de la façon suivante :

- 1°) surface maximale des îlots au sol : 500 m² ;
- 2°) hauteur maximale de stockage : 4 mètres maximum ;
- 3°) distance entre deux îlots : 2 mètres minimum ;
- 4°) une distance minimale de 1 mètre est maintenue entre le sommet des îlots et la base de la toiture ou le plafond ;

Une distance minimale de 1 mètre est respectée par rapport aux parois, aux éléments de structure et à la base de la toiture ou du plafond ou de tout système de chauffage. Le réseau d'alimentation en gaz naturel doit être réalisé de manière à réduire les risques en cas de fuite notamment dans des espaces confinés. Les canalisations sont en tant que de besoin protégées contre les agressions extérieures (corrosion, choc, température excessive...) et repérées par les couleurs normalisées. Un dispositif de coupure, indépendant de tout équipement de régulation de débit, doit être placé à l'extérieur de la chaufferie pour permettre d'interrompre l'alimentation en combustible. Ce dispositif, clairement repéré et indiqué dans des consignes d'exploitation, doit être placé dans un endroit accessible rapidement et en toutes circonstances. Il est parfaitement signalé, maintenu en bon état de fonctionnement et comporte une indication du sens de la manœuvre ainsi que le repérage des positions ouverte et fermée.

Dans la chaufferie, la coupure de l'alimentation de gaz sera assurée par deux vannes automatiques (1) redondantes, placées en série sur la conduite d'alimentation en gaz. Ces vannes seront asservies chacune à des capteurs de détection de gaz (2) et un pressostat (3). Toute la chaîne de coupure automatique (détection, transmission du signal, fermeture de l'alimentation de gaz) est testée périodiquement. La position ouverte ou fermée de ces organes est clairement identifiable par le personnel d'exploitation.

(1) Vanne automatique : cette vanne assure la fermeture de l'alimentation en combustible gazeux lorsqu'une fuite de gaz est détectée par un capteur. Elle est située sur le circuit d'alimentation en gaz. Son niveau de fiabilité est maximum, compte-tenu des normes en vigueur relatives à ce matériel.

(2) Capteur de détection de gaz : une redondance est assurée par la présence d'au moins deux capteurs.

(3) Pressostat : ce dispositif permet de détecter une chute de pression dans la tuyauterie. Son seuil doit être aussi élevé que possible, compte-tenu des contraintes d'exploitation.

La parcour des canalisations à l'intérieur des locaux où se trouvent les appareils de combustion est aussi réduit que possible. Par ailleurs, un organe de coupure rapide doit équiper chaque appareil de combustion au plus près de celui-ci. La consignation d'un tronçon de canalisation, notamment en cas de travaux, s'effectuera selon un cahier des charges précis défini par l'exploitant. Les obturateurs à opercule, non manœuvrables sans fuite possible vers l'atmosphère, sont interdits. A l'intérieur du site, les allées de circulation sont aménagées, matérialisées, et maintenues constamment dégagées pour faciliter la circulation et l'évacuation des personnes présentes ainsi que l'intervention des secours en cas de sinistre. L'ouverture des portes d'évacuation dans le sens de la sortie doit pouvoir se faire par une manœuvre simple. Toute porte verrouillée doit être manœuvrable de l'intérieur sans clé. Les dégagements (sorties, sorties de secours, circulations horizontales et verticales...) sont maintenus libres en permanence afin de permettre une évacuation sûre et rapide. Les portes coupe-feu sont signalées par une signalétique bien visible portant la mention « PORTE COUPE-FEU NE METTEZ PAS D'OBSTACLES A SA FERMETURE ». Un éclairage de sécurité est réalisé conformément à l'arrêté du 26 février 2003 relatif aux circuits et installations de sécurité. Dans un délai de 3 mois à compter de la notification du présent arrêté, l'exploitant transmet au SDIS 76 (Service Départemental d'Incendie et de Secours de la Seine Maritime) la modélisation des flux thermiques d'un incendie généralisé du local de stockage de cartons.

7.3.3. PROTECTION INDIVIDUELLE

Sans préjudice des dispositions du code du travail, des matériels de protection individuelle, adaptés aux risques présentés par l'installation et permettant l'intervention en cas de sinistre, sont conservés à proximité du dépôt et du lieu d'utilisation. Ces matériels sont entretenus en bon état et vérifiés périodiquement. Le personnel est formé à l'emploi de ces matériels.

7.3.4. INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES – MISE À LA TERRE

Les installations électriques doivent être conçues, réalisées et entretenues conformément à la réglementation du travail et le matériel conforme aux normes européennes et françaises qui lui sont applicables.

La mise à la terre est effectuée suivant les règles de l'art et distincte de celle des installations de protection contre la foudre.

Le matériel électrique est entretenu en bon état et reste en permanence conforme en tout point à ses spécifications techniques d'origine.

Les conducteurs sont mis en place de manière à éviter tout court-circuit.

Un interrupteur général bien signalé et placé à proximité d'une sortie permet de couper le courant dès la cessation du travail.

Une vérification de l'ensemble de l'installation électrique est effectué au minimum une fois par an par un organisme compétent qui mentionnera très explicitement les déficiences relevées dans son rapport. L'exploitant conservera une trace écrite des éventuelles mesures correctives prises.

7.3.5. TOUR AÉRORÉFRIGÉRANTE

La tour aéroréfrigérante exploitée sur le site doit faire l'objet des mesures d'entretien et de prévention prévues dans la réglementation en vigueur afin de s'assurer qu'elle ne soit pas à l'origine d'émission aérienne d'eau contaminée par des légionelles. Est notamment applicable l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2921 Installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air.

CHAPITRE 7.4 GESTION DES OPÉRATIONS DANGEREUSES

7.4.1. CONSIGNES D'EXPLOITATION DESTINÉES À PRÉVENIR LES ACCIDENTS

Les opérations comportant des manipulations dangereuses, en raison de leur nature ou de leur proximité avec des installations dangereuses, dont le dysfonctionnement aurait par leur développement des conséquences dommageables pour le voisinage et l'environnement. (phases de démarrage et d'arrêt, fonctionnement normal, entretien...) font l'objet de procédures et instructions d'exploitation écrites et contrôlées.

Sans préjudice des procédures prévues par le code de l'environnement, les opérations de lancement de nouvelles fabrications, le démarrage de nouvelles unités, tout fonctionnement en marche dégradée prévisible ainsi que toute opération délicate sur le plan de la sécurité, font l'objet d'une analyse de risque préalable et sont assurées en présence d'un encadrement approprié.

La mise en service d'unités nouvelles ou modifiées est précédée d'une réception des travaux attestant que les installations sont aptes à être utilisées.

7.4.2. CONNAISSANCE DES PRODUITS - ÉTIQUETAGE

L'exploitant a à sa disposition des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation, en particulier les fiches de données de sécurité prévues par l'article R. 231-53 du code de travail.

Les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractères très lisibles le nom des produits et, s'il y a lieu, les symboles de danger conformément à la réglementation relative à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses.

7.4.3. VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES

Les installations, appareils et stockages dans lesquels sont mis en œuvre ou entreposés des substances et préparations dangereuses ainsi que les divers moyens de secours et d'intervention font l'objet de vérifications périodiques. Il convient en particulier, de s'assurer du bon fonctionnement de conduite et des dispositifs de sécurité.

L'exploitation doit se faire sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par l'exploitant et ayant une connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés ou stockés dans l'installation.

7.4.4. INTERDICTION DE FEUX

Il est interdit d'apporter du feu ou une source d'ignition sous une forme quelconque dans les zones de dangers présentant des risques d'incendie ou d'explosion sauf pour les interventions ayant fait l'objet d'un permis d'intervention spécifique.

L'exécution des travaux par point chaud (soudage, découpage, travail à la flamme, ...) est soumise aux prescriptions d'un permis de feu.

7.4.5. FORMATION DU PERSONNEL

Outre l'aptitude au poste occupé, les différents opérateurs et intervenants sur le site, y compris le personnel intérimaire, reçoivent une formation sur les risques inhérents des installations, la conduite à tenir en cas d'incident ou accident et, sur la mise en œuvre des moyens d'intervention.

Des mesures sont prises pour vérifier le niveau de connaissance et assurer son maintien.

Cette formation comporte notamment :

- toutes les informations utiles sur les produits manipulés, les réactions chimiques et opérations de fabrication mises en œuvre,
- les explications nécessaires pour la bonne compréhension des consignes,
- des exercices périodiques de simulation d'application des consignes de sécurité prévues par le présent arrêté, ainsi qu'un entraînement régulier au maniement des moyens d'intervention affectés à leur unité,
- ces exercices doivent avoir lieu au moins tous les 6 mois et être transcrits sur le registre de sécurité,
- une sensibilisation aux dangers liés à l'utilisation des extincteurs dans les zones où règne un risque d'explosion de poussières,
- un entraînement périodique à la conduite des unités en situation dégradée vis à vis de la sécurité et à l'intervention sur celles-ci,
- une sensibilisation sur le comportement humain et les facteurs susceptibles d'altérer les capacités de réaction face au danger.

7.4.6. TRAVAUX D'ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE

Tous travaux d'extension, modification ou maintenance dans les installations ou à proximité des zones à risque inflammable, explosible et toxique sont réalisés sur la base d'un dossier préétabli définissant notamment leur nature, les risques présentés, les conditions de leur intégration au sein des installations ou unités en exploitation et les dispositions de conduite et de surveillance à adopter.

Les travaux font l'objet d'un permis délivré par une personne dûment habilitée et nommément désignée.

7.4.6.1. Contenu du permis de travail, de feu

Le permis rappelle notamment :

- les motivations ayant conduit à sa délivrance,
- la durée de validité,
- la nature des dangers,
- le type de matériel pouvant être utilisé,
- les mesures de prévention à prendre, notamment les vérifications d'atmosphère, les risques d'incendie et d'explosion, la mise en sécurité des installations,
- les moyens de protection à mettre en œuvre notamment les protections individuelles, les moyens de lutte (incendie, etc.) mis à la disposition du personnel effectuant les travaux.

Tous travaux ou interventions sont précédés, immédiatement avant leur commencement, d'une visite sur les lieux destinée à vérifier le respect des conditions prédéfinies.

À l'issue des travaux, une réception est réalisée pour vérifier leur bonne exécution, et l'évacuation du matériel de chantier : la disposition des installations en configuration normale est vérifiée et attestée.

Certaines interventions prédéfinies, relevant de la maintenance simple et réalisée par le personnel de l'établissement peuvent faire l'objet d'une procédure simplifiée.

Les entreprises de sous-traitance ou de services extérieures à l'établissement interviennent pour tous travaux ou interventions qu'après avoir obtenu une habilitation de l'établissement.

L'habilitation d'une entreprise comprend des critères d'acceptation, des critères de révocation, et des contrôles réalisés par l'établissement.

En outre, dans le cas d'intervention sur des équipements importants pour la sécurité, l'exploitant s'assure :

- en préalable aux travaux, que ceux-ci, combinés aux mesures palliatives prévues, n'affectent pas la sécurité des installations,
- à l'issue des travaux, que la fonction de sécurité assurée par lesdits éléments est intégralement restaurée.

CHAPITRE 7.5 PRÉVENTION DES ACCIDENTS

7.5.1. INTERDICTION DE FUMER

L'interdiction de fumer ou d'approcher avec une flamme dans les zones présentant des risques d'incendie ou d'explosion doit être affichée.

7.5.2. PROTECTION DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES CONTRE LES POUSSIÈRES

En vue de prévenir l'inflammation des poussières, tout appareillage électrique susceptible de donner des étincelles tels que moteurs non étanches à balais, rhéostats, fusibles, coupe-circuit, etc., est convenablement protégé et fréquemment nettoyé.

7.5.3. LOCALISATION DES RISQUES

L'exploitant recense, sous sa responsabilité, les parties de l'installation qui, en raison des caractéristiques qualitatives et quantitatives des matières mises en œuvre, stockées, utilisées ou produites, sont susceptibles d'être à l'origine d'un

sinistre pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur l'environnement, la sécurité publique ou le maintien en sécurité de l'installation.

L'exploitant détermine pour chacune de ces parties de l'installation la nature du risque (incendie, atmosphères explosives ou émanations toxiques). Ce risque est signalé.

7.5.4. SEUIL DE CONCENTRATION LIMITE EN HYDROGÈNE DANS LE LOCAL DE CHARGE DES ACCUMULATEURS DES CHARIOTS ÉLÉVATEURS

Le local de charge des accumulateurs des chariots élévateurs est équipé de détecteurs d'hydrogène. Le seuil de la concentration limite en hydrogène admise dans le local sera pris à 25% de la L.I.E. (limite inférieure d'explosivité), soit 1% d'hydrogène dans l'air. Le dépassement de ce seuil devra interrompre automatiquement l'opération de charge et déclencher une alarme.

7.5.5. NETTOYAGE DES FOURS

L'exploitant procède au nettoyage régulier des fours afin d'éviter l'accumulation des résidus de cuisson.

CHAPITRE 7.6 PRÉVENTION DES POLLUTIONS ACCIDENTELLES

7.6.1. ORGANISATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Une consigne écrite doit préciser les vérifications à effectuer, en particulier pour s'assurer périodiquement de l'étanchéité des dispositifs de rétention, préalablement à toute remise en service après arrêt d'exploitation, et plus généralement aussi souvent que le justifient les conditions d'exploitation.

Les vérifications, les opérations d'entretien et de vidange des rétentions doivent être notées sur un registre spécial tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.

7.6.2. ÉTIQUETAGE DES SUBSTANCES ET PRÉPARATIONS DANGEREUSES

Les fûts, réservoirs et autres emballages, les récipients fixes de stockage de produits dangereux d'un volume supérieur à 800 l portent de manière très lisible la dénomination exacte de leur contenu, le numéro et le symbole de danger défini dans la réglementation relative à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses.

A proximité des aires permanentes de stockage de produits dangereux en récipients mobiles, les symboles de danger ou les codes correspondant aux produits doivent être indiqués de façon très lisible.

7.6.3. RÉTENTION DES AIRES ET LOCAUX DE TRAVAIL

Le sol des aires et des locaux de stockage ou de manipulation des matières dangereuses pour l'homme ou susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol est étanche, incombustible et équipé de façon à pouvoir recueillir les eaux de lavage et les matières répandues accidentellement ; pour cela un seuil surélevé par rapport au niveau du sol ou tout dispositif équivalent les sépare de l'extérieur ou d'autres aires ou locaux. Les matières recueillies sont de préférence récupérées et recyclées, ou en cas d'impossibilité, traitées suivant une filière appropriée.

7.6.4. RÉTENTIONS

Tout stockage fixe ou temporaire d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir,
- 50 % de la capacité des réservoirs associés.

Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires.

Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :

- dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts,
- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts,
- dans tous les cas, 800 l minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 l.

La capacité de rétention est étanche aux produits qu'elle pourrait contenir, résiste à l'action physique et chimique des fluides et peut être contrôlée à tout moment. Il en est de même pour son éventuel dispositif d'obturation qui est maintenu fermé en permanence.

Les capacités de rétention ou les réseaux de collecte et de stockage des égouttures et effluents accidentels ne comportent aucun moyen de vidange par simple gravité dans le réseau d'assainissement ou le milieu naturel.

La conception de la capacité est telle que toute fuite survenant sur un réservoir associé y soit récupérée, compte tenu en particulier de la différence de hauteur entre le bord de la capacité et le sommet du réservoir.

Ces capacités de rétention doivent être construites suivant les règles de l'art, en limitant notamment les surfaces susceptibles d'être mouillées en cas de fuite.

Les déchets et résidus produits considérés comme des substances ou préparations dangereuses sont stockés, avant leur revalorisation ou leur élimination, dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par les eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envois et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.

Les stockages temporaires, avant recyclage ou élimination des déchets spéciaux considérés comme des substances ou préparations dangereuses, sont réalisés sur des cuvettes de rétention étanches et aménagées pour la récupération des eaux météoriques.

7.6.5. RÉSERVOIR ET CANALISATIONS

L'étanchéité du réservoir associé à la rétention doit pouvoir être contrôlée à tout moment.

Les matériaux utilisés doivent être adaptés aux produits utilisés de manière, en particulier, à éviter toute réaction parasite dangereuse.

Les canalisations doivent être installées à l'abri des chocs et donner toutes garanties de résistance aux actions mécaniques, physiques, chimiques ou électrolytiques. Il est en particulier interdit d'intercaler des tuyauteries flexibles entre le réservoir et les robinets ou clapets d'arrêt, isolant ce réservoir des appareils d'utilisation.

7.6.6. RÈGLES DE GESTION DES STOCKAGES EN RÉTENTION

Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention.

Le stockage des liquides inflammables, ainsi que des autres produits, toxiques, corrosifs ou dangereux pour l'environnement, n'est autorisé sous le niveau du sol que dans des réservoirs installés en fosse maçonnée ou assimilés, et pour les liquides inflammables dans le respect des dispositions du présent arrêté.

L'exploitant veille à ce que les volumes potentiels de rétention restent disponibles en permanence. A cet effet, l'évacuation des eaux pluviales respectent les dispositions du présent arrêté.

7.6.7. STOCKAGE SUR LES LIEUX D'EMPLOI

Les matières premières, produits intermédiaires et produits finis considérés comme des substances ou des préparations dangereuses sont limités en quantité stockée et utilisée dans les ateliers au minimum technique permettant leur fonctionnement normal.

7.6.8. TRANSPORTS - CHARGEMENTS - DÉCHARGEMENTS

Les aires de chargement et de déchargement de véhicules citernes sont étanches et reliées à des rétentions dimensionnées selon les règles de l'art. Des zones adéquates sont aménagées pour le stationnement en sécurité des véhicules de transport de matières dangereuses, en attente de chargement ou de déchargement.

Le transport des produits à l'intérieur de l'établissement est effectué avec les précautions nécessaires pour éviter le renversement accidentel des emballages (arrimage des fûts...).

Le stockage et la manipulation de produits dangereux ou polluants, solides ou liquides (ou liquéfiés) sont effectués sur des aires étanches et aménagées pour la récupération des fuites éventuelles.

Les réservoirs sont équipés de manière à pouvoir vérifier leur niveau de remplissage à tout moment et empêcher ainsi leur débordement en cours de remplissage.

Ce dispositif de surveillance est pourvu d'une alarme de niveau haut.

Les dispositions nécessaires doivent être prises pour garantir que les produits utilisés sont conformes aux spécifications techniques que requiert leur mise en œuvre, quand celles-ci conditionnent la sécurité.

7.6.9. ÉLIMINATION DES SUBSTANCES OU PRÉPARATIONS DANGEREUSES

L'élimination des substances ou préparations dangereuses récupérées en cas d'accident suit prioritairement la filière déchets la plus appropriée. En tout état de cause, leur éventuelle évacuation vers le milieu naturel s'exécute dans des conditions conformes au présent arrêté.

CHAPITRE 7.7 MOYENS D'INTERVENTION EN CAS D'ACCIDENT ET ORGANISATION DES SECOURS

7.7.1. DÉFINITION GÉNÉRALE DES MOYENS

L'établissement est doté de moyens adaptés aux risques à défendre et répartis en fonction de la localisation de ceux-ci conformément à l'analyse des risques définie dans le présent chapitre au paragraphe généralités.

L'ensemble du système de lutte contre l'incendie fait l'objet d'un plan de sécurité établi par l'exploitant en liaison avec les services d'incendie et de secours.

L'établissement est doté de plusieurs points de repli destinés à protéger le personnel en cas d'accident. Leur emplacement résulte de la prise en compte des scénarii développés dans l'étude des dangers et des différentes conditions météorologiques.

7.7.2. ENTRETIEN DES MOYENS D'INTERVENTION

Ces équipements sont maintenus en bon état, repérés et facilement accessibles.

L'exploitant doit pouvoir justifier, auprès de l'inspection des installations classées, de l'exécution de ces dispositions. Il doit fixer les conditions de maintenance et les conditions d'essais périodiques de ces matériels.

Les dates, les modalités de ces contrôles et les observations constatées doivent être inscrites sur un registre tenu à la disposition des services de la protection civile, d'incendie et de secours et de l'inspection des installations classées.

7.7.3. DÉSENFUMAGE

Les escaliers doivent être équipés en partie haute d'exutoires de fumée, gaz de combustion et chaleur dégagés en cas d'incendie (en toiture de préférence). Leur surface ne doit pas être inférieure à 1 m². Ces ouvertures peuvent être soit permanente et non condamnable, soit fermées par un châssis pouvant s'ouvrir au moyen d'une commande manuelle située au rez-de-chaussée.

7.7.4. RESSOURCES EN EAU ET MOUSSE

L'établissement est doté de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques, notamment :

- d'au minimum 3 poteaux incendie de 100 mm normalisés (NFS 61.213) piqués sur des canalisations assurant pour chacun d'eux et SIMULTANEMENT un débit minimum de 1000 litres/minute sous une pression dynamique de 1 bar (NFS 62.200) et placés à moins de 100 mètres (pour le plus proche) et de 200 mètres (pour les autres) de l'établissement par de chemins praticables. Ces hydrants doivent être implantés en bordure d'une chaussée carrossable ou tout au plus à 5 mètres de celle-ci. L'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées l'attestation de conformité de ces poteaux ;
- de RIA (Robiniets d'Incendie Armés) adaptés au risque et répartis de manière à ce que tout point des bâtiments du site soit atteint par 2 jets de lance ;
- d'extincteurs répartis à l'intérieur des locaux à raison d'un appareil pour 200 m² avec un minimum d'un appareil par niveau, sur les aires extérieures et les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés.
- D'une ou plusieurs réserves de produits absorbants en quantité adaptée au risque, avec un minimum de 100 litres et munies de pelles de projection.
- d'une liaison avec le Centre de Traitement de l'Alerte des Sapeurs-Pompiers de Seine-Maritime par téléphone filaire. Toutes dispositions doivent être prises pour que cet appareil soit efficacement signalé et puisse être utilisé sans retard en indiquant notamment le local où il se trouve ainsi que l'affichage du 18 et du 112.

Les matériels sont maintenus en bon état et vérifiés au moins une fois par an.

7.7.5. GESTION DES EAUX D'EXTINCTION EN CAS D'INCENDIE

Afin d'éviter tout transfert de pollution au milieu naturel, des obturateurs gonflables sont mis en place sur le réseau de collecte des eaux pluviales lors de l'extinction d'un incendie. Un marquage permet la localisation des points du réseau à obturer et du lieu de stockage des obturateurs

7.7.6. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sans préjudice des dispositions du code du travail, les modalités d'application des dispositions du présent arrêté sont établies, intégrées dans des procédures générales spécifiques et/ou dans les procédures et instructions de travail, tenues à jour et affichées dans chaque local ou dégagement desservant un groupe de locaux.

Ces consignes indiquent notamment :

- l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque dans les parties de l'installation qui, en raison des caractéristiques qualitatives et quantitatives des matières mises en œuvre, stockées, utilisées ou produites, sont susceptibles d'être à l'origine d'un sinistre pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur l'environnement, la sécurité publique ou le maintien en sécurité de l'installation,
- les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation (électricité, réseaux de fluides),
- les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une canalisation contenant des substances dangereuses et notamment les conditions d'évacuation des déchets et eaux souillées en cas d'épandage accidentel,
- la liste des matériels d'extinction et de secours et le personnel chargé de sa mise en œuvre,
- les moyens d'alerte et les personnes chargées de cette tâche,
- les personnes désignées pour diriger l'évacuation des occupants
- l'adresse et le numéro d'appel téléphonique des sapeurs-pompiers.
- la procédure permettant, en cas de lutte contre un incendie, d'isoler le site afin de prévenir tout transfert de pollution vers le milieu récepteur.

7.7.7. CONSIGNES GÉNÉRALES D'INTERVENTION

Des consignes écrites sont établies pour la mise en œuvre des moyens d'intervention, d'évacuation du personnel et d'appel des secours extérieurs auxquels l'exploitant aura communiqué un exemplaire. Le personnel est entraîné à l'application de ces consignes.

7.7.8. PROTECTION DES MILIEUX RÉCEPTEURS

Des dispositions sont prises pour qu'il ne puisse pas y avoir en cas d'accident (incendie...) déversement d'eaux polluées (y compris eaux d'extinction et de refroidissement) dans le milieu naturel.

Le site doit disposer d'une capacité de rétention minimale de 360 m³ dans un délai de 12 mois à compter de la notification du présent arrêté.

TITRE 8- ÉCHÉANCES

Paragraphe	Objet	Échéance
1.7	Nouvelle notice d'hygiène et sécurité	dès la notification du présent arrêté
4.3.6	Remise en état de la voirie	12 mois à compter de la notification du présent arrêté
4.3.7	Bassin de rétention des eaux pluviales	12 mois à compter de la notification du présent arrêté
5.1.2	Élimination des PCB contenus dans les transformateurs électriques du site	12 mois à compter de la notification du présent arrêté
6.2.3	Mesure des niveaux d'émission sonore de l'établissement	3 mois à compter de la notification du présent arrêté
7.3.2	Transmission au SDIS 76 de la modélisation des flux thermiques d'un incendie généralisé du local de stockage de cartons	3 mois à compter de la notification du présent arrêté
7.7.8	Présence d'une capacité de rétention des eaux de 360 m ³ sur le site	12 mois à compter de la notification du présent arrêté