

Dossier n°991011

Arrêté n° 00-DRCLE/4-560 autorisant la société OUEST BOULANGERE à exploiter une unité de fabrication de brioches et de viennoiseries sur le territoire de la commune des Herbiers

Le Préfet de la Vendée
 Chevalier de la Légion d'Honneur

DRIRE Pays de Loire		
G.S. LA ROCHE S/MON		
Reçu le : 23 NOV 2000		
Enregistrement :		
MR	attrib	W
JLF		
DL		
DM		
MLP		
BM		
EXP		
SEC		

VU le code de l'environnement livre V titre Ier relatif à la prévention des pollutions, des risques et des nuisances; titre IV relatif aux déchets, titre V relatif aux dispositions particulières à certains ouvrages ou installations, titre VI relatif à la prévention des risques naturels

VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié;

VU le décret n° 53-578 du 20 mai 1953 modifié relatif à la nomenclature des installations classées;

VU le décret n° 77-1141 du 12 octobre 1977 ;

VU la demande en date du 4 novembre 1999 présentée par la société Ouest Boulangère en vue d'être autorisée à exploiter une activité de fabrication de brioches et viennoiseries industrielles,

VU les plans, cartes et notices annexés au dossier;

VU les avis émis par le directeur départemental de l'équipement, le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt, le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, le directeur départemental des services d'incendie et de secours, le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle, du directeur régional de l'environnement, du service interministériel des Affaires Civiles et Economiques de Défense et de Protection Civile;

VU l'arrêté préfectoral en date du 28 décembre 1999 qui a soumis la demande susvisée à l'enquête publique, pendant un mois, dans la commune des Herbiers, commune d'implantation de l'entreprise.

VU le procès-verbal et l'avis de M. le commissaire enquêteur

VU l'avis du conseil municipal des Herbiers,

Considérant l'observation recueillie au cours de l'enquête;

VU le rapport du directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement en date du 4 septembre 2000;

VU l'avis émis par le conseil départemental d'hygiène, en sa séance du 19 septembre 2000

Considérant que, par lettre du 2 novembre 2000, l'intéressé a donné son accord sur le projet d'arrêté statuant sur sa demande;

Considérant que l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients de l'installation peuvent être prévenus par des mesures que spécifie l'arrêté préfectoral ;

Considérant que toutes les eaux industrielles sont captées par un réseau spécifique étanche et pré-traitées avant rejet vers le réseau d'assainissement de la commune

Considérant que les conditions d'aménagement et d'exploitation, telles qu'elles sont définies par le présent arrêté, permettent de prévenir les dangers et inconvénients de l'installation pour les intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement, notamment pour la commodité du voisinage, pour la santé, la sécurité, la salubrité publiques et pour la protection de la nature et de l'environnement

SUR la proposition du secrétaire général de la préfecture de la Vendée;

A r r ê t e

TITRE 1 - CADRE GENERAL DE L'AUTORISATION

Article 1.1.

Monsieur le directeur de la société Ouest Boulangère, dont le siège social est situé 10, rue Olivier de Serres, Z.A. La Buzenière - 85503 - Les Herbiers, est autorisé, sous réserve de la stricte observation des dispositions contenues dans le présent arrêté à procéder à l'exploitation des installations classées répertoriées à l'article 1.2. du présent arrêté dans son établissement situé sur le territoire de la commune des Herbiers, Z.A. La Buzenière.

Article 1.2.

Liste des installations répertoriées dans la nomenclature

Cet établissement abrite les installations et activités visées à la nomenclature des installations classées et énumérées dans le tableau ci-après avec leur régime de classement :

N° de la rubrique	Désignation de l'activité	Capacité réelle	Régime de classement
2220-1	Alimentaires (Préparation ou conservation de produits) d'origine végétale par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, la quantité de produits entrant étant : -supérieure à 10 tonnes/jour	62 tonnes/jour	Autorisation

2221-1	Alimentaires (Préparation ou conservation de produits) d'origine animale par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saumurage, la quantité de produits entrant étant : -supérieure à 2 tonnes/jour	28 tonnes/jour	Autorisation
2910 a 1	Combustion , 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 de la biomasse, si la puissance thermique maximale de l'installation est : - supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW	6,170 MW	Déclaration
2920.2.b	Réfrigération ou compression (installation de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, la puissance absorbée étant : 2 b) dans tous les autres cas (gaz non toxiques) : - supérieure à 50 kW, mais inférieure à 500 kW	225 kW	Déclaration
2925	Ateliers de charge d'accumulateurs , la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 10 kW	13 kW	Déclaration
2662 b	Polymères (matières plastiques, caoutchouc, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) (stockage de) b) le volume étant supérieur ou égal à 100 m^3 mais inférieur à $1\,000 \text{ m}^3$.	115 m^3	Déclaration

Article 1.3.

Caractéristiques principales de l'établissement

1.3.1. - Activité générale de la société

L'établissement procède à la fabrication des produits de viennoiseries suivants :

- les brioches vendéennes familiales
- les brioches tranchées industrielles
- les briochettes étoiles ou rondes
- les briochettes aux pépites de chocolat
- les pains au lait

1.3.2. Implantation de l'établissement

L'établissement est situé en Zone d'Activités de la Buzenière, en bordure Sud Ouest de la ville des Herbiers.

Le terrain occupé a une superficie 27 000 m².

La surface au sol des installations est de 12 500 m².

Les voiries et espaces verts couvrent une superficie de 14 500 m².

1.3.3. Description des principales installations

La production de l'entreprise est organisée selon le schéma suivant :

Préparation des pâtes :

Les ingrédients (farines, sucre, beurre, œufs) sont dosés et mélangés dans les pétrins. La pâte obtenue est ensuite déversée dans des bacs et acheminée vers les chaînes de fabrication.

Fabrication des produits et cuisson :

La pâte est divisée automatiquement en portions d'un poids déterminé en fonction du produit fabriqué.

Après dépôt de la pâte dans les moules, les produits transitent dans des zones à température et humidité régulées pour que la pâte lève.

Une pulvérisation d'œuf est effectuée avant entrée dans les fours afin de former le dorage de surface.

La cuisson intervient en continu par défilement des moules dans des fours horizontaux alimentés au gaz.

Les produits sont extraits de leur moule automatiquement, puis les moules sont nettoyés à sec et renvoyés en tête de ligne de production.

Emballage, expédition :

Les produits sont emballés sous films de polypropylène thermosoudé en forme de sachet puis mis en carton.

Les cartons sont ensuite regroupés et mis sur palettes en attente d'expédition.

Pour effectuer les différentes phases de la fabrication des ses produits, l'entreprise utilise les moyens et matériels suivants :

Production d'air comprimé :

- deux compresseurs de 45 kW de puissance unitaire délivrant une pression de 8 bars.

Installations électriques :

L'établissement est alimenté en électricité à partir d'un transformateur à bain d'huile d'une puissance de 1 250 kVA.

Un groupe électrogène développant 1 250 kVA est utilisé en "Effacement Jours de Pointe" et en cas de coupure d'alimentation par le réseau EDF.

Installations de réfrigération/climatisation :

La régulation de température est assurée par une installation de compression d'une puissance globale de 135 kW. Le fluide utilisé est du fréon R 22.

Production d'eau chaude :

1 chaudière eau chaude de 120 kW fonctionnant au gaz naturel.

Cuisson des produits :

Les cinq fours de cuisson de l'établissement fonctionnent au gaz naturel. La puissance totale de ces fours est de 6 050 kW.

Deux fours électriques de puissance respective 200 kW et 100 kW complètent l'installation.

TITRE 2 - CONDITIONS GENERALES DE L'AUTORISATION

Article 2.1. - Réglementation applicable à l'établissement

2.1.1. A l'ensemble de l'établissement

Prévention de la pollution de l'air et de l'eau	Arrêté du 20 juin 1975 modifié relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques, en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie Décret du 25 octobre 1991 relatif à la qualité de l'air Arrêté du 2 février 1998 et arrêté du 7 août 1998 relatifs aux prélèvements et à la consommation d'eau
Gestion des déchets	Décret du 19 août 1977 et arrêté du 4 janvier 1985 relatifs au contrôle des déchets générateurs de nuisances, Décret n° 79.981 du 21 novembre 1979 portant réglementation de la récupération des huiles usagées, Décret n° 94.609 du 13 juillet 1994 relatif, notamment, aux déchets d'emballage dont les détenteurs ne sont pas les ménages

Prévention des risques	<p>Arrêté du 31 mars 1980 portant réglementation des installations électriques des installations classées susceptibles de présenter des risques d'explosion.</p> <p>Arrêté du 28 janvier 1993 relatif à la protection de certaines installations classées contre les effets de la foudre</p>
Prévention des nuisances	<p><u>Air</u> : le code de l'environnement, livre II, titre II relatif à l'air et à l'atmosphère.</p> <p><u>Bruit</u> : arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis par les installations classées pour la protection de l'environnement.</p> <p><u>Vibrations</u> : circulaire du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement.</p>

2.1.2. - Aux activités soumises à déclaration

Les activités visées à l'article 1er du présent arrêté et relevant du régime de la déclaration sont soumises, sans préjudice des dispositions du présent arrêté, aux prescriptions types relatives aux rubriques correspondantes de la nomenclature des installations classées.

2.1.3. - Autres activités

Les prescriptions de la présente autorisation s'appliquent également aux installations exploitées dans l'établissement, et qui, bien que n'étant pas visées à la nomenclature des installations classées ou étant en dessous des seuils de classement, sont de nature à modifier les dangers ou les inconvénients présentés par les installations classées de l'établissement.

Article 2.2 - Conformité aux plans et données techniques du dossier d'autorisation

Les installations doivent être conçues, aménagées et exploitées conformément aux plans et données techniques contenus dans le dossier de demande d'autorisation, dans la mesure où ils ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté.

Article 2.3. - Principes généraux d'exploitation

L'exploitant doit avoir le souci permanent de réduire la consommation d'eau, de matières premières et d'énergie, les flux de rejets polluants, les volumes et la toxicité des déchets produits, en adoptant les meilleures techniques de recyclage, récupération, régénération économiquement acceptables et compatibles avec la qualité du milieu environnant.

Il doit en particulier prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception, la construction, l'aménagement et l'exploitation des installations pour limiter les risques de pollution accidentelle de l'air, des

eaux ou des sols.

Article 2.4. - Modification des installations

Tout projet de modification, extension ou transformation notable de ces installations doit avant réalisation, être porté à la connaissance du Préfet, accompagné des éléments d'appréciation nécessaires.

Toute modification doit être mise à profit pour intégrer les principes d'exploitation rappelés ci-dessus.

Article 2.5. - Bilan de fonctionnement au démarrage

L'exploitant adresse, à l'issue des six premiers mois de fonctionnement, un bilan détaillé faisant apparaître l'état des principaux paramètres et attestant du respect des prescriptions du présent arrêté.

Article 2.6. - Contrôles

A la demande de l'inspecteur des installations classées, l'exploitant doit faire effectuer, par un laboratoire agréé ou qualifié, des prélèvements et analyses des eaux résiduaires, des effluents gazeux et poussières et des déchets de l'établissement, ainsi que le contrôle de la situation acoustique ou des mesures de vibrations. Le choix du laboratoire doit être soumis à l'approbation de l'inspecteur des installations classées.

Les frais qui en résultent sont à la charge de l'exploitant.

Article 2.7. - Accidents - incidents

L'exploitant est tenu de déclarer sans délai à l'inspection des installations classées les accidents survenus du fait du fonctionnement de ses installations.

Sous 15 jours, il précise dans un rapport les origines et causes du phénomène, ses conséquences, les mesures prises pour y pallier et celles prises pour éviter qu'il ne se reproduise.

Article 2.8. - Cessation d'activité

En cas de cessation d'activité, l'exploitant doit en informer le Préfet au moins un mois avant cet arrêt, et remettre à ses frais le site dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun des dangers ou inconvénients à l'article L. 511-1 du code de l'environnement.

TITRE 3 - REGLES D'AMENAGEMENT

Article 3.1. - Intégration dans le paysage

L'ensemble du site est maintenu propre, les bâtiments et installations entretenus en permanence. Il est apporté un soin particulier aux abords de l'établissement relevant de l'exploitant et notamment autour des émissaires de rejets (plantations, engazonnement, etc...)

Article 3.2. - Voies de circulation et aires de stationnement

3.2.1. - Les voies de circulation internes à l'établissement sont aménagées et dimensionnées en tenant compte du nombre, du gabarit et du tonnage des véhicules appelés à y circuler.

3.2.2. - Afin de faciliter, en cas de sinistre, l'intervention des secours, une voie doit permettre l'accès aux installations sur tout leur périmètre.

3.2.3. - Les accès aux installations sont aménagés de façon à éviter toute perte de temps ou tout incident susceptible de nuire à la rapidité de mise en oeuvre des moyens des sapeurs pompiers.

3.2.4. - Les aires de stationnement internes doivent être suffisantes pour accueillir l'ensemble des véhicules, en particulier les véhicules assurant l'approvisionnement en produits bruts et l'évacuation des produits finis.

TITRE 4 - PREVENTION DE LA POLLUTION DES EAUX

Article 4.1. - Descriptif général

4.1.1. - Prélèvement

L'approvisionnement en eau provient du réseau public d'adduction d'eau potable de la commune des Herbiers.

4.1.2. - Fonctionnement

Les principaux postes consommateurs d'eau sont les suivants :

- eaux usées sanitaires : 10 %
- eau de lavage des locaux et du matériel : 35 %
- production de vapeur : 40 %
- process : 15 %

4.1.3. - Rejets

Le volume rejeté représente 60 à 70% du volume consommé.

Le rejet des eaux usées provenant de l'activité de l'entreprise s'effectue, après pré-traitement, dans le réseau d'assainissement collectif. Ce rejet représente un volume de 40 m³/jour en période de pointe.

Les eaux pluviales sont évacuées vers le milieu naturel après passage dans un séparateur d'hydrocarbures.

L'exploitant établit et tient à jour un plan faisant apparaître :

- * le réseau d'alimentation,
- * les principaux postes utilisateurs,
- * les réseaux de collecte et d'évacuation des eaux résiduaires (secteurs collectés, points

de branchements, regards, postes de relevage et de mesure, vannes...)

Ce plan est tenu à disposition de l'inspection des installations classées ainsi que des services d'incendie et de secours.

Article 4.2. - Gestion de la ressource en eau

4.2.1. - Conditions de prélèvement

Les installations de prélèvement d'eau dans le réseau communal sont munies d'un dispositif de mesure totalisateur sur chaque circuit d'alimentation.

Un dispositif de disconnection répondant aux réglementations en vigueur est installé sur le circuit général d'alimentation en aval du compteur, pour protéger le réseau public, de toute contamination accidentelle.

4.2.2. - Consommation de l'eau

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception, l'aménagement et l'exploitation des installations pour limiter la consommation en eau.

La réfrigération des installations en circuit ouvert est interdite.

Les volumes consommés sont consignés mensuellement sur un registre, tenu à disposition de l'inspection des installations classées.

La consommation maximale est de 40 m³ par jour.

Article 4.3. - Séparation des réseaux

4.3.1. - Les réseaux de collecte des effluents séparent les eaux pluviales (et les eaux non polluées s'il y en a) et les diverses catégories d'eaux polluées :

- * les eaux sanitaires et les effluents industriels sont collectés et évacués au réseau public

- * les eaux pluviales non polluées sont rejetées vers le milieu naturel.

Les eaux pluviales pouvant être polluées sont rejetées dans les mêmes conditions que l'effluent industriel.

4.3.2. L'analyse des risques de retour d'eau par poste utilisateur, détermine les moyens internes de protection inter-réseaux (eau potable...) contre des substances indésirables (réservoirs de coupure...)

4.3.3. - Les ouvrages de rejets sont régulièrement visités et nettoyés.

4.3.4. - L'accessibilité du dispositif de rejet doit permettre l'exécution aisée et précise de prélèvements dans l'effluent. Ces deux derniers points s'appliquent pour les rejets des eaux domestiques et pour les rejets d'eaux pluviales.

Article 4.4. - Prévention des pollutions accidentelles

4.4.1. - Principes généraux

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter tout déversement accidentel susceptible d'être à l'origine d'une pollution des eaux ou du sol.

L'évacuation des matières récupérées après accident doit être conforme aux prescriptions du présent arrêté.

4.4.2. - Aménagement

L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception, la construction, l'aménagement et l'exploitation des installations pour limiter les risques de pollution accidentelle des eaux ou des sols.

4.4.3. - Consignes

Le bon état des matériels (réservoirs, canalisations, robinetterie...) est vérifié périodiquement.

Des consignes de sécurité sont établies par installation et précisent notamment :

- * la liste des contrôles à effectuer avant tout redémarrage de l'installation,
- * les conditions de réception, de transport et de manipulation des produits dangereux et les équipements nécessaires,
- * les modalités de contrôle des rejets,
- * la conduite à tenir en cas d'incident.

L'établissement dispose de réserves suffisantes de produits ou matières consommables pour assurer la protection de l'environnement (produits de neutralisation, absorbants...)

4.4.4. - Capacités de rétention

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

- * 100 % de la capacité du plus grand réservoir
- * 50 % de la capacité globale des réservoirs associés

Pour le stockage de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention doit être 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 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres.

Chaque cuvette est étanche, vide en fonctionnement normal, résistante aux fluides (agressivité, pression), et aux chocs (collision), et aménagée pour séparer les produits incompatibles entre eux. Les aires de manipulation de ces produits répondent aux mêmes objectifs.

4.4.5. - Produits dangereux

L'exploitant dispose de documents à jour indiquant la nature, la quantité et les risques des produits dangereux présents dans l'installation (fiches de données de sécurité...)

Les réservoirs sont étiquetés de manière que la nature du produit et le niveau puissent être vérifiés à tout moment.

4.4.6. - Canalisations

Les canalisations de transport de fluides dangereux ou insalubres et de collecte d'effluents pollués ou susceptibles de l'être doivent être étanches et résister à l'action physique ou chimique des produits qu'elles sont susceptibles de contenir. Elles sont convenablement entretenues et font l'objet d'examens périodiques appropriés pour s'assurer de leur bon état.

Les différentes canalisations sont repérées conformément aux règles en vigueur.

Les canalisations de transport de fluides dangereux à l'intérieur de l'établissement sont aériennes, sauf exception motivée pour des raisons de sécurité ou d'hygiène.

Les collecteurs véhiculant des eaux polluées par des liquides inflammables sont équipés d'une protection efficace contre le danger de propagation des flammes.

Des consignes et plans d'intervention sont établis afin de permettre une intervention rapide et une coordination efficace des moyens de secours.

4.4.7. - Aires de chargement et de déchargement

Les aires de chargement et de déchargement sont conçues pour recueillir les égouttures et les écoulements accidentels.

Elles sont disposées de manière à ne pas créer de difficultés supplémentaires aux manoeuvres et à l'évacuation rapide du véhicule.

Article 4.5. - Rejets des effluents

4.5.1. - Principes généraux

Sont interdits tous déversements, écoulements, rejets, dépôts directs ou indirects d'effluents susceptibles d'incommoder le voisinage, de porter atteinte à la santé ou la sécurité publique ainsi qu'à la conservation de la faune et de la flore, de nuire à la conservation des constructions et réseaux d'assainissement et au bon fonctionnement des installations d'épuration, de dégager en égout directement ou indirectement des gaz ou vapeurs toxiques ou inflammables et de favoriser la manifestation d'odeurs, saveurs ou colorations anormales dans les eaux naturelles.

Le lavage des appareillages ainsi que celui du sol des locaux ne doit être effectué qu'après collecte ou élimination des produits polluants présents.

Les produits ainsi collectés doivent être soit recyclés en fabrication, soit éliminés conformément aux dispositions du présent arrêté.

4.5.2. - Effluents domestiques

Les effluents domestiques doivent être traités dans un dispositif d'épuration réalisé conformément à la législation en vigueur.

Dans le cas présent, il s'agit du réseau d'assainissement de la commune des Herbiers.

4.5.3. - Effluents industriels

Les effluents industriels sont collectés par des caniveaux équipés de siphons ou de grilles de sol dans les différents ateliers de l'usine et au niveau de l'aire de lavage des véhicules extérieure.

Les différentes portions du réseau de collecte se rejoignent en un point unique au Sud-Est du site, puis sont refoulées vers les ouvrages de pré-traitement.

Les effluents industriels pré-traités sont refoulés vers le réseau communal d'assainissement de la commune des Herbiers.

L'installation de pré-traitement comprend les ouvrages suivants :

- un canal de mesure des flux entrants
- un tamis rotatif acier inox à mailles de 750 microns
- un flottateur - dégraisseur à eau pressurisée, dimensionné pour un débit horaire de 8 m³/h
- une lagune aérée d'un volume utile de 1 435 m³, équipée de deux aérateurs de 7,5 Kw.

4.5.3.1 Valeur limite de rejets

- **débit** : le débit maximal des effluents pré-traités rejetés dans le réseau communal d'assainissement est fixé à 40 m³/jour.
- **qualité** : avant rejet dans le réseau communal d'assainissement, l'effluent devra respecter les valeurs limites suivantes :
- pH : compris entre 5,5 et 8,5
- température maximum : 30°C

Paramètres	Concentration (mg/l) sur 24 heures	Flux (kg par jour)
DCO	2 000	80
DBO5	800	32
MES	600	24
Azote global	60	2,4

Phosphore total	20	0,8
Graisses (SEC)	300	12

Une convention de raccordement sera établie entre la Société Ouest Boulangère et la commune des Herbiers. Elle définira les modalités de déversement des eaux résiduaires rejetées dans le réseau public d'assainissement, les caractéristiques de l'effluent conformément aux prescriptions de présent arrêté et les obligations de chacune des parties.

4.5.3.2 Autosurveillance

Un contrôle régulier de l'effluent, avant traitement et après traitement, sera effectué périodiquement par l'exploitant.

A cet effet, il devra être mis en place, un équipement spécifique permettant d'effectuer ces mesures, à savoir :

- un canal de mesures ,
- un débitmètre pour mesure en continu du débit avec enregistrement et totalisation journalière,
- un échantillonneur asservi au débit par un préleveur à poste fixe réfrigéré.

L'exploitant est tenu de procéder ou de faire procéder à un contrôle de ses effluents pré-traités. Les contrôles sont réalisés sur un échantillon moyen représentatif d'une journée, prélevé par un dispositif asservi au débit instantané.

Les contrôles seront effectués par quinzaine et porteront sur les paramètres suivants :

- débit
- pH
- DCO
- MES

Un bilan complet sera effectué mensuellement.

Les résultats des analyses sus visées sont communiqués mensuellement à l'inspecteur des installations classées.

La mesure des paramètres suivis au titre de l'auto-surveillance est réalisée au moins annuellement par un organisme agréé par le ministère de l'environnement, ou choisi en accord avec l'inspection des installations classées. L'analyse et les actions correctives issues de la confrontation avec les mesures de l'exploitation, réalisées en parallèle, sont transmises par l'exploitant à l'inspection des installations classées.

4.5.3.3. - Mesures de sécurité

Le site occupé par le système d'épuration sera entièrement clôturé afin d'éviter tout risque d'accident et une signalisation sera mise en place pour informer sur les dangers.

4.5.4. – Eaux pluviales

Les eaux pluviales collectées sur le site doivent respecter les caractéristiques et les valeurs limites maximum suivantes après avoir été débarrassées des débris solides et des hydrocarbures :

- * température inférieure à 30° C,
- * pH compris entre 5,5 et 8,5,
- * MES < 100 mg/l pour un flux maximum journalier de 15 kg/j (30 mg/l au-delà) -norme NFT EN – 872,
- * DCO < 125 mg/l (norme NFT 90 101),
- * indice phénol < 0,3 mg/l (norme NFT 90 109),
- * hydrocarbures totaux < 10 mg/l (norme NFT 90 114) en cas de rejet dépassant 100 g/j,

Pour respecter ces objectifs, un appareil débourbeur séparateur d'hydrocarbures est installé.

Une analyse annuelle sur la qualité des eaux pluviales rejetées est effectuée sur un échantillon moyen représentatif d'une journée.

4.5.5. - Contrôles

A la demande de l'inspecteur des installations classées, l'exploitant est tenu de procéder, ou de faire procéder, à ses frais, à un contrôle de ses effluents. Les contrôles sont réalisés sur un échantillon moyen représentatif d'une journée, prélevé par un dispositif asservi au débit instantané.

TITRE 5 - PREVENTION DE LA POLLUTION DE L'AIR

Article 5.1. - Principes généraux

5.1.1. - L'émission dans l'atmosphère de fumées, buées, suies, poussières, gaz odorants, toxiques ou corrosifs, susceptibles d'incommoder le voisinage, de compromettre la santé ou la sécurité publique, de nuire à la production agricole, à la conservation des constructions et monuments ou au caractère des sites, est interdite.

Tout brûlage à l'air libre est interdit.

5.1.2. - Sans préjudice des règlements d'urbanisme, les dispositions nécessaires pour prévenir les envois de poussières et matières diverses doivent être prises :

- * les voies de circulation et aires de stationnement des véhicules doivent être aménagées (forme de pente, revêtement, etc...) et convenablement nettoyées,
- * des écrans de végétation doivent être prévus.

5.1.3. - Les poussières, gaz polluants ou odeurs doivent, dans la mesure du possible, être captés à

la source et canalisés. Sans préjudice des règles relatives à l'hygiène et à la sécurité des travailleurs, les rejets doivent être conformes aux dispositions du présent arrêté.

TITRE 6 - ELIMINATION DES DECHETS

Article 6.1. - Principes généraux

6.1.1. - L'exploitant prend toute mesure visant à :

- * limiter la production et la nocivité des déchets,
- * limiter leur transport en distance et en volume,
- * favoriser leur recyclage ou leur valorisation.

6.1.2. - L'exploitant tient à jour un registre précisant la nature et la quantité de déchets produits, leur origine ainsi que leur destination. Les justificatifs d'élimination sont conservés pendant au moins deux ans.

6.1.3. - Les opérations d'élimination sont réalisées dans des conditions conformes au code de l'environnement (livre V, titre IV). Ces opérations ont notamment lieu dans des installations régulièrement autorisées au titre de la législation des installations classées pour la protection de l'environnement.

L'exploitant doit s'en assurer et pouvoir le justifier à tout moment.

6.1.4. - Dans l'attente de leur élimination finale, les déchets sont stockés dans des conditions assurant toute sécurité et ne présentant pas de risque de pollution (prévention des envols, des infiltrations dans le sol...).

Les stockages de déchets liquides sont soumis aux prescriptions du titre 4 du présent arrêté.

La quantité totale de déchets stockés sur site est limitée au maximum à la quantité trimestrielle moyenne produite.

Article 6.2. - Déchets banals

Les déchets banals (bois, papier et carton, verre, textile, plastique, caoutchouc...) non souillés par des substances toxiques ou polluantes doivent être valorisés ou recyclés au maximum, à défaut éliminés dans les mêmes conditions que les ordures ménagères.

Article 6.3. - Déchets d'emballage commerciaux

6.3.1. - Les seuls modes d'élimination autorisés pour les déchets d'emballage commerciaux non souillés sont la valorisation par réemploi, le recyclage ou tout autre action visant à obtenir des matériaux réutilisables ou de l'énergie conformément au décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 visé au titre 2 du présent arrêté.

L'exploitant doit s'en assurer et pouvoir le justifier à tout moment.

6.3.2. - L'exploitant est tenu de ne pas mélanger ces déchets d'emballage à d'autres déchets qui ne peuvent être valorisés selon la ou les mêmes voies.

S'il les cède à un tiers, il doit en assurer le stockage provisoire et la mise à disposition dans des conditions propres à favoriser leur valorisation ultérieure.

Article 6.4. - Déchets spéciaux

L'exploitant tient à jour un registre, retraçant les opérations successives liées à l'élimination des déchets, et précisant :

- * leur origine, leur nature et leur quantité,
- * le nom et l'adresse de l'entreprise "collecteur/transporteur" chargée de leur enlèvement et la date de cette opération,
- * le nom et l'adresse de l'entreprise "éliminateur" chargée de l'élimination finale,
- * le mode d'élimination finale.

Tous documents justificatifs (bordereaux de suivi...) seront annexés au registre ci-dessus et tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

TITRE 7 - PREVENTION DES AUTRES NUISANCES

Article 7.1. - Bruits et vibrations

7.1.1. Principes généraux

Les installations sont implantées, conçues, équipées et exploitées de façon que leur fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits aériens ou de vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Au sens du présent arrêté, on appelle :

- **émergence** : se définit comme étant la différence entre les niveaux de pression continus équivalents pondérés du bruit ambiant (installation en fonctionnement) et les niveaux sonores correspondants au bruit résiduel (installation à l'arrêt) ; s'agissant d'une installation existante, le bruit résiduel sera déterminé en excluant du bruit ambiant le bruit généré par l'ensemble de l'établissement ainsi modifié.

- **zones à émergence réglementée** :

- l'intérieur des immeubles habités ou occupés par des tiers, existant à la date du présent arrêté, et leurs parties extérieures les plus proches (cour, jardin, terrasse),
- les zones constructibles définies par des documents d'urbanisme opposables aux tiers et publiés à la date de la déclaration,
- l'intérieur des immeubles habités ou occupés par des tiers qui ont été implantés après la date de la déclaration dans les zones constructibles définies ci-dessus, et leurs parties extérieures

éventuelles les plus proches (cour, jardin, terrasse) à l'exclusion de celles des immeubles implantés dans les zones destinées à recevoir des activités artisanales ou industrielles.

7.1.2. - Valeurs limites

En limite de propriété de l'établissement, le niveau acoustique doit être inférieur ou égal aux valeurs limites suivantes :

	NIVEAUX LIMITES ADMISSIBLES DE BRUIT EN dB(A)	
	De 7 h à 22 h	de 22 h à 7 h
Toutes les limites de propriété	70	60

Conformément aux dispositions de l'article 3 de l'arrêté du 23 juin 1997, ces émissions sonores ne doivent pas engendrer une émergence supérieure aux valeurs admissibles fixées dans le tableau ci-après, dans les zones à émergence réglementée situées à plus de 70 mètres de la limite de propriété de l'établissement.

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

Les mesures sont effectuées selon la norme NFS 31 010.

7.1.3. - Véhicules - engins de chantiers - haut-parleurs

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier utilisés à l'intérieur de l'installation, et susceptibles de constituer une gêne pour le voisinage, doivent être conformes à la réglementation en vigueur (les engins de chantier doivent répondre aux dispositions du décret n° 69.380 du 18 avril 1969 modifié).

L'usage de tous appareils de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut-parleurs, etc...) 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.

Article 7.2. - Odeurs

Le fonctionnement des installations ne doit pas être à l'origine d'émissions olfactives gênantes pour le voisinage. L'exploitant met en oeuvre toute action visant à réduire les émissions à la source, ainsi que les techniques de confinement, de ventilation et/ou de traitement efficaces.

TITRE 8 - GESTION DES RISQUES D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

Article 8.1. - Prévention

8.1.1. Principes généraux

Toutes dispositions sont prises pour éviter les risques d'incendie et d'explosion et pour protéger les installations contre la foudre et l'accumulation éventuelle d'électricité statique.

L'ensemble des dispositifs de lutte contre l'incendie devra être maintenu en bon état de service et régulièrement vérifié par du personnel compétent.

8.1.2. - Consignes

L'exploitant établit et tient à jour des consignes claires à l'attention du personnel, notamment sur le comportement en cas d'incident, l'usage de produits à risque, la mise en oeuvre de feux nus.

8.1.3. - Formation

Le personnel, notamment celui appelé à intervenir en cas de sinistre, reçoit une formation afin de permettre une intervention rapide des équipes de secours et limiter l'étendue du sinistre. Des exercices périodiques de simulation sont effectués dans cet objectif.

8.1.4. - Installations électriques

Les installations sont réalisées conformément aux normes en vigueur et à l'arrêté du 31 mars 1980 dans les locaux à risque d'explosion. Les installations, notamment les prises de terre, sont périodiquement contrôlées par un organisme compétent, et maintenues en bon état. Les rapports de visite sont maintenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

Article 8.2. - Intervention en cas de sinistre

8.2.1. - Organisation générale

Des consignes écrites précisent les rôles et responsabilités de chacun des acteurs, les modalités de mise en oeuvre des moyens d'intervention, d'évacuation du personnel, d'appel aux moyens de secours extérieurs.

Elles sont portées à la connaissance du personnel et des entreprises extérieures présentes sur le site et affichées en des lieux fréquentés.

8.2.2. - Moyens de lutte

8.2.2.1. - Le dispositif de lutte contre l'incendie comprend des poteaux normalisés (NFS 61.213) dont le nombre et la disposition sont déterminés en concertation avec le service départemental d'incendie et de secours. Ils sont réceptionnés par le service départemental d'incendie et de secours. A défaut de mise en place d'un tel équipement, des mesures de substitutions sont étudiées et mises en place en accord avec ce service.

8.2.2.2. - Des extincteurs appropriés aux risques et en nombre suffisant sont disposés à des emplacements signalés et aisément accessibles, dans les ateliers, les dépôts de produits et de marchandises, ainsi que dans le local de chaufferie.

TITRE 9 - HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

Article 9 - L'exploitant doit se conformer aux dispositions du code du travail, et aux textes pris pour son application, dans l'intérêt de l'hygiène et la sécurité des travailleurs, en ce qui concerne les mesures générales de protection et de salubrité applicables à tous les établissements assujettis.

TITRE 10 - DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

Article 10.1 - Validité

La présente autorisation devient caduque si l'établissement n'est pas ouvert dans le délai maximum de trois ans à dater de la notification du présent arrêté, ainsi que dans le cas où l'établissement vient, sauf le cas de force majeure, à cesser son exploitation pendant deux années consécutives.

Article 10.2. - Publicité de l'arrêté

10.2.1. - A la mairie de la commune des HERBIERS

* une copie du présent arrêté est déposée pour pouvoir y être consultée,

* un extrait de cet arrêté énumérant notamment les conditions techniques auxquelles l'installation est soumise, est affiché pendant au moins un mois.

L'accomplissement de ces formalités est traduit par procès-verbal dressé par les soins du maire et transmis à la Préfecture, bureau de la protection de l'environnement.

10.2.2. - Un avis est inséré par les soins du Préfet et aux frais de la société, dans deux journaux locaux ou régionaux diffusé dans tout le département.

Article 10.3. - Diffusion

Une copie du présent arrêté est remise à l'exploitant. Ce document doit en permanence être en sa possession et pouvoir être présenté à toute réquisition.

L'extrait de cet arrêté est affiché en permanence, de façon visible dans l'établissement par l'exploitant.

Article 10.4 - Pour application

Le secrétaire général de la Préfecture de la Vendée, le directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement, les inspecteurs départementaux des installations classées, sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié, pour information, au :

- directeur départemental de l'Equipement,
- directeur départemental de l'Agriculture et de la Forêt,
- directeur départemental des Affaires Sanitaires et Sociales,
- directeur départemental des Services d'Incendie et de Secours,
- directeur départemental du Travail et de l'Emploi,
- chef du S.I.A.C.E.P.C,
- commissaire enquêteur,

Fait à LA ROCHE-SUR-YON, le **16 NOV. 2000**

Le Préfet



Paul MASSERON

POUR AMPLIATION
Le Chef du Bureau



J. CHARRIER

Arrêté n° 00-DRCLE/4- 560 autorisant la société OUEST BOULANGERE à exploiter une unité de fabrication de brioches et de viennoiseries sur le territoire de la commune des Herbiers