

PREFET DU GARD

Direction régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

Alès, le 15 juin 2016

Unité Départementale Gard-Lozère
Subdivision ICPE Gard-Nord
6 avenue de Clavières - CS 30318
30318 ALES Cedex

Nos réf. :

Vos réf. :

Affaire suivie par : Serge DE PAYEN

Tél. 04 66 78 50 04 - **Fax** : 04 66 78 50 12

Courriel :

serge.de-payen@developpement-durable.gouv.fr

**RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES
AU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'ENVIRONNEMENT
ET DES RISQUES SANITAIRES ET TECHNOLOGIQUES**

OBJET : Installations classées pour la protection de l'environnement.

Arrêté préfectoral complémentaire

DEMANDEUR : SASU BERLIDON
zone industrielle de l'Ardoise
100 rue Paul Sabatier
30290 Laudun l'Ardoise

REF : - Bordereau DCDL/BPE-DL/2015-652 du 3 juillet 2015 de M. le Préfet du Gard
- Porter à connaissance de modification des installations, déposé en préfecture le 30 juin 2015.

Sommaire du rapport

- I. Contexte et objet de la demande
 - II Nature des modifications et évolution du classement
 - III. Evolution des impacts et des risques
 - IV. Avis du Service Départemental d'Incendie et de Secours
 - V. Analyse et propositions de l'inspection
- Annexes
- Tableau de classement
 - Projet d'arrêté complémentaire

I. Contexte et objet de la demande

La société BERLIDON a été autorisée à exploiter une usine de pâtisserie surgelée frite implantée sur la zone industrielle de l'Ardoise, commune de Laudun L'Ardoise, par arrêté préfectoral n°09.048N du 27 mai 2009.

L'établissement, composé d'un bâtiment de 5750 m², se situe au lieu dit " Pradelle", sur les parcelles n°55, 56 et 57 de la section AS, d'une superficie totale de 1,6 ha.

L'établissement abrite des locaux de stockage de matières premières, des lignes de production, des locaux de stockage des emballages et des produits finis surgelés, ainsi que des locaux avec des installations techniques.

Jusqu'en 2010, l'établissement disposait de deux lignes de fabrication (ligne 1 et ligne 2), dont une pour les donuts et une pour les beignets.

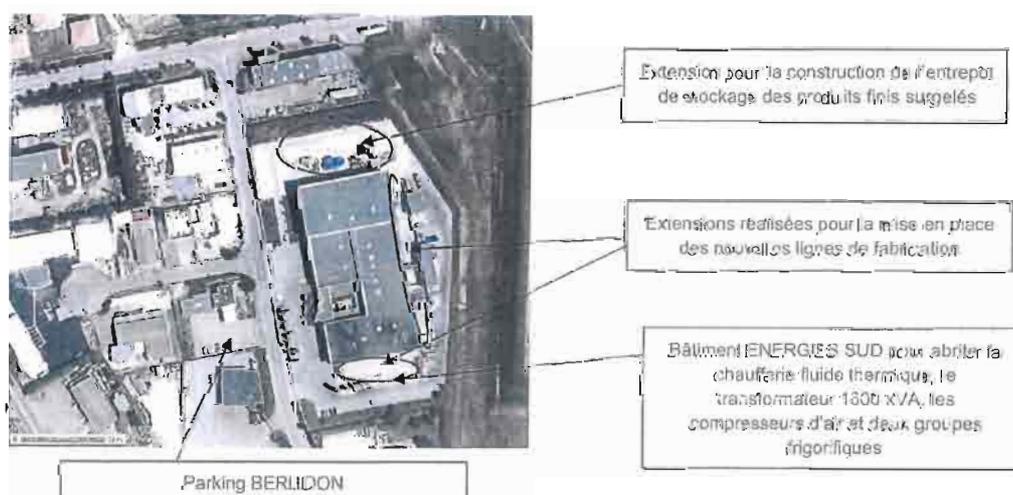
En 2010, une extension de 2000 m² du bâtiment, a été réalisée pour la mise en place de deux nouvelles lignes de production pour la fabrication de donuts, dont une mise en place en 2010 (ligne3) et l'autre en 2014 (ligne 4). La mise en place de ces deux nouvelles lignes ne modifie pas la production maximale du site autorisée.

Le bâtiment ENERGIES SUD de 150 m² a également été créé en 2010 pour accueillir les installations techniques suivantes qui ont été déplacées dans ce nouveau bâtiment : local chaufferie pour la chaudière thermique, transformateur électrique, compresseurs d'air, deux installations frigorifiques à l'extérieur et en toiture.

Enfin, en 2013, l'établissement a réalisé une extension de la zone de stockage des produits finis surgelés de 1800 m².

Compte tenu des modifications apportées à l'établissement, l'exploitant a transmis le 30 juin 2015 à M. le Préfet un porter à connaissance qui permet d'apprécier les nouveaux aménagements et les risques engendrés par les installations.

Le présent rapport a pour objet de présenter l'analyse technique des modifications réalisées, leur impact environnemental et enfin de proposer à M. le Préfet les suites appropriées.



II. Nature des modifications et évolution du classement

Le tableau annexé au présent rapport permet de visualiser :

- le classement figurant dans l'arrêté préfectoral du 27 mai 2009 ;
- le classement selon la nomenclature en vigueur, par la seule application du principe d'antériorité, en l'absence de toute modification ;
- le classement selon la nomenclature en vigueur incluant les modifications réalisées entre 2010 et 2014.

Il apparaît que l'établissement relève désormais du régime de l'enregistrement.

Le détail de l'évolution depuis 2009, par type d'activité de l'installation, est examiné ci-dessous.

II-1 - Fabrication

La fabrication comprend les opérations suivantes :

- mélange des matières premières (farine – levure – beurre – sel -eau),
- pétrissage,
- division et formation des produits,
- fermentation dans une chambre entre 30 et 40° C,
- cuisson dans une friteuse,
- refroidissement,
- finition (fourrage et enrobage),
- surgélation,
- conditionnement,
- stockage.

L'arrêté préfectoral du 27 mai 2009 prévoyait l'installation d'une troisième ligne de fabrication entre les 2 lignes existantes.

En réalité, 2 nouvelles lignes ont été installées dans de nouveaux locaux en extension du bâtiment existant.

La production des 4 lignes est telle que la quantité de produits entrant n'excède pas celle prévue par l'arrêté du 27 mai 2009 (65 t/j).

La fabrication de pâtisseries et viennoiseries a été classée à l'origine sous la seule rubrique 2220 (produits d'origine végétale) alors qu'une petite proportion des composants est d'origine animale : beurre (0,6 t/j) et levures (1 t/j), ce qui conduit à faire apparaître la rubrique 2221 dans le tableau de classement.

II-2 – Installations de réfrigération

Les installations de réfrigération existantes, précédemment classées sous la rubrique 2920, fonctionnent avec des fluides fluorés (R134A et R404A) relevant de la rubrique 4802.

Dans le cadre de l'extension du stockage des produits finis surgelés, une centrale de production de froid négatif, fonctionnant au CO₂ et à l'ammoniac a été installée. La quantité d'ammoniac présente dans l'installation est de 61 kg, quantité inférieure au seuil de classement de la rubrique 4735 (150 kg).

II-3 – Tour aéro-réfrigérante

La seule modification est celle intervenue dans la rubrique 2921 qui ne fait plus de distinction entre circuit fermé et circuit ouvert.

II-2 – Stockage de boîtes en polystyrène

Le volume stocké passe de 200 à 150 m³ et devient non classable.

II-5 – Entrepôts

En 2009, la chambre froide de 12 500 m³ de volume intérieur était classée sous la rubrique 1510.

La rubrique 1511 relative aux entrepôts frigorifiques a été créée en 2010, avec pour critère de classement le volume susceptible d'être stocké (volume du contenu) et non le volume intérieur (volume du contenant).

L'entrepôt frigorifique, après extension, peut contenir 5 591 palettes de 2,1 m³ soit 11 740 m³ de produits finis.

La chambre froide des matières premières (beurre, graisses végétales, levures) a une capacité de stockage de 490 m³.

Le volume total relevant de la rubrique 1511 est de 12 230 m³.

Le local de stockage des emballages contient au maximum 400 tonnes de cartons et 65 tonnes de matières plastiques. Il n'atteint pas le seuil de classement de la rubrique 1510 (500 tonnes).

II-6 – Chargeurs d'accumulateurs

Un recensement des chargeurs présents dans l'établissement fait apparaître une puissance totale de 43,5 kW, inférieure au seuil de classement.

II-7 – Chauffage par fluide caloporteur

La friteuse de la ligne n° 2 est chauffée par une chaudière par l'intermédiaire d'un fluide caloporteur. Le déplacement de la chaudière dans le nouveau bâtiment Energies Sud a nécessité de rallonger les tuyauteries et d'augmenter la quantité de fluide dans l'installation (650 l).

Un nouveau fluide, de qualité alimentaire, est utilisé à une température (242° C) supérieure à son point éclair (237° C)

III. Evolution des impacts et des risques

Les extensions réalisées en 2010 et 2014 conduisent l'exploitant à effectuer des aménagements allant dans le sens d'une amélioration de la situation environnementale.

III-1 - Eau

- Installation de dispositifs de prétraitement (dégraisseurs, décanteurs, séparateurs à fécule) au plus près des équipements de production et d'un dégraisseur général avant rejet au réseau public d'eaux usées.
- Installation d'un dispositif de mesure de débit et de prélèvement automatique d'échantillons de l'effluent industriel.
- Signature d'une convention de rejet avec l'exploitant de la STEP (entreprise SAUR) et la commune de Laudun L'Ardoise le 14 mai 2013 et arrêté du 26 juin 2013 du maire de Laudun L'Ardoise portant autorisation de rejet.
- Création d'un bassin d'orage de 600 m³ pouvant être utilisé comme bassin de rétention des eaux d'extinction d'incendie.

III-2- Air

Pour réduire l'impact sur l'effet de serre et la couche d'ozone, les nouvelles installations de réfrigération ne fonctionnent pas avec des fluides fluorés. Elles utilisent de l'ammoniac et du CO₂.

III-3 - Risques

L'exploitant profite des extensions pour installer les équipements à risques dans des locaux spécifiques munis d'un compartimentage coupe-feu.

C'est le cas des chaufferies, du local de charge de batteries, des friteuses des 3ème et 4ème lignes de production, des stocks de palettes et d'emballages.

La zone de production et celle de stockage des produits finis sont séparées par un mur coupe-feu 2 h (REI 120) avec dépassement en toiture.

Les murs extérieurs de l'extension de l'entrepôt frigorifique sont coupe-feu 2 h (REI 120).

Les effets d'un incendie ont été modélisés par le logiciel FLUMILOG.

En cas d'incendie du bâtiment de stockage de produits finis, la zone de flux thermiques 5 kW/m² (seuil des effets létaux délimitant la zone des dangers graves pour la vie humaine) sort des limites de l'établissement sans atteindre les constructions industrielles voisines.

La zone de flux thermiques 8 kW/m² (seuil des effets létaux significatifs délimitant la zone des dangers très graves pour la vie humaine) ne sont pas des limites de l'établissement.

Le calcul des besoins en eau d'extinction selon le document technique D9 évalue le débit requis à 300 m³/h. Ce débit peut être assuré par 5 poteaux d'incendie situés à moins de 200 m de l'établissement.

IV. Avis du Service Départemental d'Incendie et de Secours

Dans son avis du 3 mai 2016, le SDIS rappelle les caractéristiques des voies d'accès et de mise en œuvre des moyens de secours, les mesures de protection et de prévention mises en place (détection incendie, murs coupe-feu), demande de mettre en cohérence les éléments de sécurité et barrières de prévention des dispositifs existants et conclut qu'il n'y a pas lieu de formuler d'autres prescriptions.

V. Analyse et propositions de l'inspection

Comme indiqué au § II ci-avant, depuis la modification de la rubrique 2220 par le décret n° 2013-1205 du 14 décembre 2013, l'établissement doit être considéré comme relevant du régime de l'enregistrement.

Les modifications intervenues dans l'établissement doivent être traitées dans le cadre de l'article R. 512-46-23 du code de l'environnement, qui distingue les modifications substantielles et non substantielles.

Bien que la circulaire du 14 mai 2012 sur l'appréciation des modifications substantielles au titre de l'article R. 512-33 du code de l'environnement ne s'applique qu'aux établissements soumis à autorisation, les critères qu'elle définit peuvent être transposés au cas des établissements soumis à enregistrement.

L'établissement n'est pas visé par les directives IED et Seveso ou par l'arrêté ministériel du 15 décembre 2009.

La modification doit donc faire l'objet de l'examen au cas par cas.

a – Nouvelle rubrique / activité

Aucune activité nouvelle n'est exercée dans l'établissement. Les nouvelles rubriques sont liées aux modifications intervenues dans la nomenclature. L'apparition de la rubrique 2221 vise seulement à réparer un oubli antérieur.

b – Extension de capacité d'une activité d'une même rubrique

Les nouvelles lignes de fabrication n'entraînent pas de dépassement de la capacité de production autorisée initialement.

L'augmentation des capacités de stockage de produits finis s'accompagne de mesures de maîtrise des risques (cf. § e. ci-après).

c – Rejets et nuisances

Les modifications n'entraînent pas d'augmentation des rejets et nuisances.

d – Extension géographique

Les nouvelles constructions sont réalisées dans le périmètre clôturé de l'établissement. Il n'y a pas de consommation supplémentaire d'espace naturel.

e – Risques accidentels

Les méthodes de calcul des flux thermiques utilisées dans le dossier de porté à connaissance de 2015 et dans le dossier de demande d'autorisation de 2008 sont différentes et ne permettent pas de comparer l'étendue géographique des zones d'effets en cas d'incendie avant et après modification.

La méthode de calcul FLUMILOG utilisée dans le dossier de 2015 est celle préconisée par l'arrêté du 27 mars 2014 relatif aux entrepôts frigorifiques.

L'étude de dangers basée sur l'utilisation de cette méthode conclut que le risque est acceptable suivant les critères définis par l'arrêté du 29 septembre 2005 et la circulaire du 10 mai 2010.

f – Prolongation de la durée de fonctionnement

Sans objet.

g – Nature ou origine des déchets

Sans objet.

h – Epanchages

Sans objet.

i – Modification temporaire

Sans objet.

En conclusion, l'application de la circulaire du 14 mai 2012 permet de considérer les modifications comme non substantielles.

L'article R. 512-46-23 stipule qu'en pareil cas le préfet fixe s'il y a lieu des prescriptions complémentaires dans les formes prévues à l'article R. 512-46-22.

L'arrêté du 14 décembre 2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime d'enregistrement au titre de la rubrique n° 2220 précise en son article 1^{er} que ses prescriptions ne sont pas applicables aux installations existantes.

Par ailleurs, les instructions ministérielles précisent qu'en cas d'établissement passant du régime de l'autorisation à celui de l'enregistrement suite à une modification de la nomenclature, les prescriptions de l'arrêté préfectoral d'autorisation demeurent applicables à moins qu'elles ne soient explicitement abrogées par un autre arrêté préfectoral

Il résulte de ce qui précède qu'il convient de conserver l'arrêté préfectoral du 27 mai 2009 pour réglementer l'établissement, en y apportant, par arrêté complémentaire, les modifications nécessaires.

L'inspection propose que le projet d'arrêté complémentaire annexé au présent rapport soit soumis à l'avis du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques.

L'Inspecteur de l'Environnement



Serge DE PAYEN

Art. 1.2.1.- Consistance des installations

L'établissement comprend, dans un bâtiment de 9 700 m², une ligne de fabrication de beignets et 3 lignes de fabrication de donuts.

Chaque ligne comprend les opérations suivantes :

- mélange des matières premières,
- pétrissage,
- division et formation des produits,
- fermentation dans une chambre entre 30 et 40°C,
- cuisson dans une friteuse,
- refroidissement,
- finition (fourrage et enrobage),
- surgélation,
- conditionnement.

Le bâtiment contient également :

- un local de 2 900 m² pour le stockage des produits finis à - 25°C,
- un local de stockage des emballages,
- un local de stockage des palettes,
- une zone de préparation des commandes,
- un quai de chargement,
- des locaux techniques surélevés (installations frigorifiques, chaudières, compresseurs).

A l'extérieur du bâtiment se trouvent :

- un local de stockage des palettes,
- une tour aéro-réfrigérante,
- 3 silos de farine de 140 m³ de capacité totale,
- 3 réservoirs d'huile végétale de 33 m³ chacun.

Art. 1.2.2.- Liste des installations concernées par une rubrique de la nomenclature

Les installations autorisées sont visées à la nomenclature des installations classées sous les rubriques suivantes :

N° RUBRIQUE	INTITULÉ DE LA RUBRIQUE	DESCRIPTION DE L'INSTALLATION	RÉGIME
2220-B-2-a	Préparation ou conservation de produits alimentaires 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 A. Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642 B. Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant : 2. Autres installations : a) Supérieure à 10 t/j (E)	Installation de fabrication de pâtisseries et viennoiseries surgelées (cuisson, surgélation), la quantité de produits entrant étant de 65 t/j	E

2221-B-2	Préparation ou conservation de produits alimentaires 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. A. Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642 B. Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant : 2 - supérieure à 500 kg/j, mais inférieure ou égale à 2 t/j (D)	Installation de fabrication de pâtisseries et viennoiseries surgelées (cuisson, surgélation), la quantité de produits entrant étant de 1,6 t/j	D
4802-2-a	Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n° 517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation. a) Equipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg (DC) b) La puissance thermique évacuée maximale étant inférieure à 3 000 kW (DC)	6 équipements frigorifiques contenant 3781,5 kg de fluides R134A et R404A	DC
2921-b	Refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle (installations de) : b) La puissance thermique évacuée maximale étant inférieure à 3 000 kW (DC)	1 TAR de 978 kW	DC
1511-3	Entrepôts frigorifiques, à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant, par ailleurs, de la présente nomenclature. Le volume susceptible d'être stocké étant : 3. Supérieur ou égal à 5 000 m3 mais inférieur à 50 000 m3. (DC)	Entrepôts matières premières : 490 m3 Entrepôts produits finis : 11 740 m3 Total : 12 230 m3	DC
2915-1-b	Chauffage (procédés de) utilisant comme fluide caloporteur des corps organiques combustibles : 1. Lorsque la température d'utilisation est égale ou supérieure au point éclair des fluides, si la quantité totale de fluides présente dans l'installation (mesurée à 25 °C) est : b) supérieure à 100 l, mais inférieure à 1 000 l : (D)	Point éclair du fluide : 237° C Température d'utilisation : 242° C Quantité présente dans l'installation : 650 l	D

(1) E : enregistrement D : déclaration DC : déclaration avec contrôle périodique

Autres installations n'atteignant pas les seuils de classement de la nomenclature :

- emploi d'ammoniac < 150 kg (4735),
- dépôt de carton 200 m3 (1530),
- dépôt de palettes en bois 1 000 m3 (1532)
- 3 silos de farine d'un volume total de 140 m3 (2160),
- dépôt de films et emballages plastiques 200 m3 (2663-2),
- dépôt de boîtes en polystyrène 150 m3 (2663-1),
- 4 installations de combustion au gaz naturel d'un présence totale de 1,4 MW (2910-A),
- atelier de charge d'accumulateurs < 50 kW (2925),
- entrepôt de stockage de matières combustibles < 500 t (1510).

Art. 1.2.3. - Conformité aux plans et données techniques du dossier – Modifications

L'installation est implantée, réalisée et exploitée conformément aux plans et autres documents présentés dans le dossier d'autorisation et les porter à connaissance du 12 juin 2013 et du 16 juin 2015 et sous réserve du respect des prescriptions du présent arrêté.

Conformément à l'article R 512-46-23 du code de l'environnement, toute modification apportée par l'exploitant à l'installation, à son/mode d'utilisation ou à son voisinage entraînant un changement notable des éléments du dossier est portée, avant sa réalisation, à la connaissance du préfet avec tous les éléments d'appréciation.

1.2 - Titre 2 - Gestion de l'établissement

L'article 2.10 de l'arrêté préfectoral du 27 mai 2009 est remplacé par l'article suivant :

Art. 2.10.- Documents tenus à la disposition de l'inspection

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

- le dossier de demande d'autorisation initiale,
- les porter à connaissance comportant l'étude de dangers ainsi que les plans des installations mis à jour,
- les arrêtés préfectoraux pris au titre des installations classées pour la protection de l'environnement,
- la convention de déversement des eaux usées industrielles au réseau d'assainissement communal actualisée au regard des conditions réelles d'exploitation (compte tenu de l'évolution des conditions de fabrication) accompagné des résultats de contrôle,
- les enregistrements, les notices de vérification et les registres répertoriés dans le présent arrêté ; en ce qui concerne le risque de foudre, l'analyse du risque de foudre, l'étude technique, la notice de vérification et de maintenance, le carnet de bord et les rapports de vérification.

Ces documents sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées sur site, pendant une durée minimale de 5 ans, et communiqués sous format numérique ou papier.

1.3 - Titre 3 - Protection des ressources en eau

L'article 3.11 de l'arrêté préfectoral du 27 mai 2009 est remplacé par l'article suivant :

Art. 3.11.- Limitation des rejets aqueux

Art. 3.11.1.- Principes généraux

La dilution des effluents est interdite. En aucun cas elle ne doit constituer un moyen de respecter les valeurs limites fixées par le présent arrêté.

Les valeurs limites des rejets doivent être conformes aux dispositions contenues dans la réglementation en vigueur.

Elles s'imposent à des prélèvements, mesures ou analyses moyens réalisés sur 1/2 heure et représentatifs du fonctionnement sur une journée.

Art. 3.11.2.- Valeurs limites

Eaux industrielles

Le rejet se fait dans le réseau public de collecte des eaux usées de la commune de Laudun l'Ardoise qui est raccordé à la station d'épuration de l'Ardoise.

Le déversement des eaux industrielles dans le collecteur communal est préalablement autorisé par le maire, conformément à l'article L. 1331-10 du code de la santé publique, après avis de la personne publique en charge du transport, de l'épuration des eaux usées et du traitement des boues. Cette autorisation fixe sa durée, les caractéristiques que doivent présenter les eaux usées pour être déversées et les conditions de surveillance du déversement.

Elle est communiquée au Service police de l'eau de la DREAL Auvergne - Rhône-Alpes et à l'inspection des installations classées.

Les analyses de la qualité des eaux industrielles sont effectuées au point de rejet dans le réseau public d'assainissement collectif. A cet effet, un point de mesure normalisé (canal de comptage) est réalisé dans les 3 mois à compter de la prise d'effet du présent arrêté. Il comprendra un débitmètre afin d'évaluer la quantité d'eau usées industrielles déversée dans le réseau public.

Les rejets d'eaux résiduelles font l'objet en tant que de besoin d'un traitement permettant de respecter sans dilution, au minimum, les valeurs limites suivantes, sans préjudice du respect de l'autorisation de déversement :

Paramètres	Concentrations maximales à ne pas dépasser	Flux maximal
Débit	25 m ³ /j	
PH	5,5 - 8,5	
Température	30°C	

MEST	600 mg/l	20 kg/j
DCO	2000 mg/l	143 kg/j
DBO ₅	800 mg/l	89 kg/j
Azote global (N)	150 mg/l	3,5 kg/j
Phosphore total (P)	50 mg/l	1,2 kg/j

Eaux pluviales

Le rejet se fait dans le collecteur d'eaux pluviales de la commune de Laudun L'Ardoise en respectant les valeurs limites suivantes

Paramètres	Concentration maximale à ne pas dépasser (mg/l)
Hydrocarbures totaux	10
MES	35

La réalisation des analyses doit respecter les normes en vigueur, notamment définies par l'arrêté du 7 juillet 2009 relatif aux modalités d'analyse dans l'air et dans l'eau dans les ICPE et aux normes de référence.

3.11.3.- Contrôles

L'exploitant devra faire réaliser, au moins une fois par an, des mesures sur les eaux industrielles et les eaux pluviales portant sur les paramètres énumérés à l'article 3.11.2. Ces mesures sont réalisées par un laboratoire disposant d'un agrément du Ministère en charge de l'environnement, pour les paramètres concernés (conformément à l'arrêté du 29 novembre 2006).

3.11.4.- Transmission des résultats

Les résultats des contrôles, effectués en application du présent paragraphe, sont adressés en continu à l'inspection des installations classées.

3.11.5.- Modification et suivi des dispositifs de traitement

En cas de non respect des normes de rejets des effluents admis dans le réseau public (article 3.11.2), l'exploitant mettra en oeuvre de nouveaux dispositifs de prétraitement efficaces à la source afin de réduire les flux de pollution et traiter la pollution résiduelle.

Les pièces justificatives attestant de la mise en oeuvre de ces moyens techniques sont mis à la disposition de l'inspection des installations classées.

1.4 - Titre 5 - Elimination des déchets internes

A l'article 5.4, "l'article 1er de l'arrêté du 7 juillet 2005" est remplacé par : "l'article 2 de l'arrêté du 29 février 2012".

1.5 - Titre 7 — Conditions particulières à la prévention des accidents

Les articles 7.4, 7.5.2, 7.5.6, 7.6.2, 7.6.6, 7.7.1 et 7.7.4 sont remplacés par les articles suivants :

Art. 7.4.- Organisation de l'établissement

La sécurité des procédés et installations est placée sous la responsabilité de la ou des personnes nommément désignées par l'exploitant pour assurer la fonction sécurité-environnement prévue par le présent arrêté.

La présence d'une personne en charge de cette fonction sur le site est requise en toute circonstance.

Elle informe les employés et entreprises intervenantes des zones à risques et mesures à prendre en cas d'incident ou accident.

Art. 7.5.2 Aménagements

Toutes les dispositions doivent être prises dans la conception, la construction et l'exploitation des installations pour éviter toute pollution accidentelle.

Le sol des aires et des locaux de stockage ou de manipulation des produits dangereux 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 produits répandus accidentellement.

Afin de prévenir tout risques de pollution en cas de survenance d'une crue, un plancher surélevé ou dispositif de surélévation équivalent par rapport au niveau du sol à la cote minimale PHE + 0,30 m, soit à 34 m NGF + 0,30 cm (Cf. PPRI Rhône-Cèze-Tave modifié, approuvé le 29 novembre 2012, et le Plan Rhône) permet la mise hors d'eau des produits dangereux, en se distinguant des surfaces extérieures au niveau du Terrain naturel (TN) ou d'autres aires et locaux de l'établissement.

L'établissement est équipé de batardeaux à chaque ouvrant situé sous la cote PHE.

Sauf exception motivée par des raisons de sécurité ou d'hygiène, les canalisations de transport de fluides dangereux à l'intérieur de l'établissement doivent être aériennes et installées de sorte sur leur intégrité soit préservée.

Art. 7.5.6.- Isolement du réseau de collecte

Des dispositifs permettant l'isolement des réseaux d'évacuation des eaux de ruissellement sont implantés de sorte à maintenir sur le site les eaux d'extinction d'un sinistre ou l'écoulement d'un accident de transport. Une consigne définit les modalités de mise en oeuvre de ces dispositifs.

Le volume de confinement nécessaire à la rétention des eaux d'incendie est de 778 m³. Les eaux d'incendie sont collectées via un bassin de rétention d'une capacité de 650 m³, les quais (120 m³) et les réseaux (15 m³). Les exutoires des eaux pluviales et eaux usées sont équipés d'équipements d'obturation manoeuvrables rapidement en toutes circonstances..

Art. 7.6.2.- Conception des installations

Les installations doivent être conçues, aménagées et entretenues de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie.

Elles doivent être accessibles pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours et desservies, sur au moins une face, par une voie-engin.

Des allées de circulation doivent être aménagées et maintenues constamment dégagées pour faciliter la circulation et l'évacuation des personnels ainsi que l'intervention des secours en cas de sinistre. Aucun cul de sac supérieur à 20 mètres ne doit exister.

Les parois de l'entrepôt de stockage des produits finis et du local de stockage des emballages sont REI 120 conformément au plan présenté dans l'étude de danger (Cf. porter à connaissance du 16 juin 2015).

Les locaux de fabrication et de stockage sont équipés en partie haute de dispositifs d'évacuation des fumées, gaz de combustion, chaleur et produits imbrûlés.

Des exutoires à commande automatique et manuelle font partie des dispositifs d'évacuation des fumées. La surface utile de l'ensemble de ces exutoires ne doit pas être inférieure à 1 % de la superficie de chaque cantonnement.

Pour le nouvel entrepôt de stockage des produits finis, le désenfumage et la répartition des exutoires sont définis de manière à ce que le dégagement des fumées par les exutoires n'atteigne pas la ligne électrique 63 kV située au-dessus de l'établissement.

La surface utile d'un exutoire ne doit pas être inférieure à 0,5 mètre carré ni supérieure à 6 mètres carrés. Les dispositifs d'évacuation ne doivent pas être implantés sur la toiture à moins de 7 mètres des murs coupe-feu séparant les locaux.

La commande manuelle des exutoires est au minimum installée en deux points opposés du local de sorte que l'actionnement d'une commande empêche la manoeuvre inverse par la ou les autres commandes. Ces commandes manuelles sont facilement accessibles depuis les issues du bâtiment ou de chacun des locaux.

Des amenées d'air frais d'une superficie égale à la surface des exutoires de chaque local sont réalisées soit par des ouvrants en façade, soit par des bouches raccordées à des conduits, soit par les portes des locaux à désenfumer donnant sur l'extérieur. Lorsque le local dispose de portes de quai, il n'est pas nécessaire de mettre en place les dispositifs mentionnés précédemment.

Dans le cas d'un désenfumage naturel déclenché par un système de détection incendie par local et en présence d'un système d'extinction automatique, les seuils de détection sont réglés de telle façon que l'ouverture des organes de désenfumage ne puisse se produire avant le déclenchement de l'extinction automatique.

Art. 7.6.6.- Prévention en cas de crue

Les intempéries, orages et risques naturels doivent être intégrés dans la mise en oeuvre de la politique de prévention des accidents et de limitation de leurs effets sur l'environnement.

En cas d'alerte Météo France, le pétitionnaire se tient informé de l'évolution des conditions météorologiques et des risques d'inondation par débordement du Rhône, et met en place un dispositif de vigilance et d'alerte du personnel. Il

reste en lien avec les sites internet de Météo France, de vigilance des crues du service prévisionnel d'annonce des crues du grand Delta, (<http://www.vigicrues.gouv.fr>). et de la banque HYDRO (www.Hydro.eaufrance.fr).

Ce dispositif de prévention est retranscrit dans le plan d'intervention sur les risques de l'établissement afin d'assurer la sécurité des biens et des personnes.

Art. 7.7.1.- Consignes

En cas d'accident, l'exploitant doit assurer la direction des secours à l'intérieur des installations.

L'exploitant établit un **plan d'intervention** sur la base des risques retenus dans l'étude de danger (sans occulter les risques naturels d'inondation) et des moyens d'intervention disponibles.

Ce plan définit des mesures de prévention et de protection à prendre, ainsi que les moyens d'alerte et de secours pour faire face aux risques. Ce dispositif de gestion de crise veille à :

- recenser les responsables et les ressources,
- planifier les actions et les procédures.

Le pétitionnaire informe les établissements voisins de l'existence et de la nature du risque liée à l'exploitation (notamment le risque d'incendie) ainsi que ses effets prévisibles pour les personnes, les biens et l'environnement.

La stratégie d'évacuation de l'établissement se définit dans son enceinte, et à l'extérieur dans le périmètre de la zone d'activité, en ce qui concerne les mesures liées au risque d'inondation (zone refuge situé hors d'eau).

Ce plan est mis à jour afin de prendre en compte l'évolution de l'installation ainsi que les nouveaux facteurs environnementaux.

Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes de sécurité précisant les modalités d'application du présent arrêté sont établies, tenues à jour et portées à la connaissance du personnel dans les lieux fréquentés par le personnel. Ces consignes doivent notamment indiquer :

- l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque, dans les parties de l'installation visée à l'article 7.3. « incendie » et « atmosphères explosives »,
- l'obligation du « permis de travail » pour les parties de l'installation visées à l'article 7.3.,
- les opérations comportant des manipulations dangereuses et la conduite des installations (démarrage et arrêt, fonctionnement normal, entretien ...) font l'objet de consignes d'exploitation écrites,
- 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,
- les moyens d'extinction à utiliser en cas d'incendie,
- la procédure d'alerte avec les numéros de téléphone du responsable d'intervention de l'établissement, des services d'incendie et de secours, du gestionnaire de la ligne électrique 63 kV située au dessus de l'établissement etc. ;
- les modalités de mise en oeuvre des dispositifs d'isolement du réseau de collecte, prévues à l'article 7.5.6.

Art. 7.7.4. Moyens matériels

L'établissement dispose de ses propres moyens de lutte et de défense contre l'incendie adaptés aux risques à défendre, et au minimum les moyens définis ci-après :

- des dispositifs d'extinction automatique sur les friteuses des lignes de fabrication,
- des robinets d'incendie armés sur l'ensemble du site, hors chambres froides à température négative,
- au moins 5 poteaux d'incendie normalisés NFS 61.213 et NFS 62.200 d'un débit minimum de 60 m³/h,
- des extincteurs en quantité suffisante et capacité adaptée aux risques sont répartis dans l'établissement, bien visibles et facilement accessibles.

Ces dispositifs sont contrôlés aussi souvent que nécessaire pour garantir leur fonctionnement et **au moins tous les douze mois**. L'exploitant doit être en mesure de justifier la réalisation de ces contrôles.

1.6 - Titre 8 - Prescriptions particulières à certaines installations

Le titre 8 est remplacé par les dispositions suivantes :

Les installations soumises à déclaration ou non classées sont soumises aux dispositions des arrêtés ministériels et arrêtés types correspondants (à l'exception du contrôle périodique) dans les conditions définies par le tableau ci-dessous, dès lors que ces dispositions ne sont pas contraires à celles des titres 1 à 7 du présent arrêté :

Installations	Arrêtés (Rubriques)	Conditions d'application
Installations de réfrigération contenant des fluides fluorés	4 août 2014 (4802)	Prescriptions applicables aux installations existantes
Tour aéro réfrigérante	14 décembre 2013 (2921)	Prescriptions applicables aux installations existantes
Entrepôt frigorifique	27 mars 2014 (1511)	Prescriptions applicables aux installations nouvelles à l'exception du premier alinéa du point 3.1
Chauffage par fluide caloporteur	Arrêté type n° 120 (2915)	

Article 2 - Information des tiers

En vue de l'information des tiers :

- une copie du présent arrêté est déposée auprès de la mairie de LAUDUN-L'ARDOISE et pourra y être consultée,
- un extrait de cet arrêté énumérant notamment les prescriptions auxquelles l'installation est soumise est affiché pendant une durée minimum d'un mois dans cette mairie.

Ce même extrait doit être affiché en permanence de façon visible dans l'établissement par les soins du bénéficiaire.

Un avis au public est inséré par les soins du Préfet et aux frais de l'exploitant dans deux journaux locaux ou régionaux diffusés dans tout le département.

Cet arrêté est également inséré au sein du site internet départemental de l'État dans le Gard (www.gard.gouv.fr).

Article 3 - Notification - Exécution

Le présent arrêté sera notifié à la société BERLIDON et sera adressé à :

- Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture du Gard ;
- Monsieur le Maire de la commune de LAUDUN-L'ARDOISE
- Monsieur le Directeur Régional de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, du Languedoc-Roussillon - Languedoc - Midi-Pyrénées, Inspecteur de l'Environnement,

chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

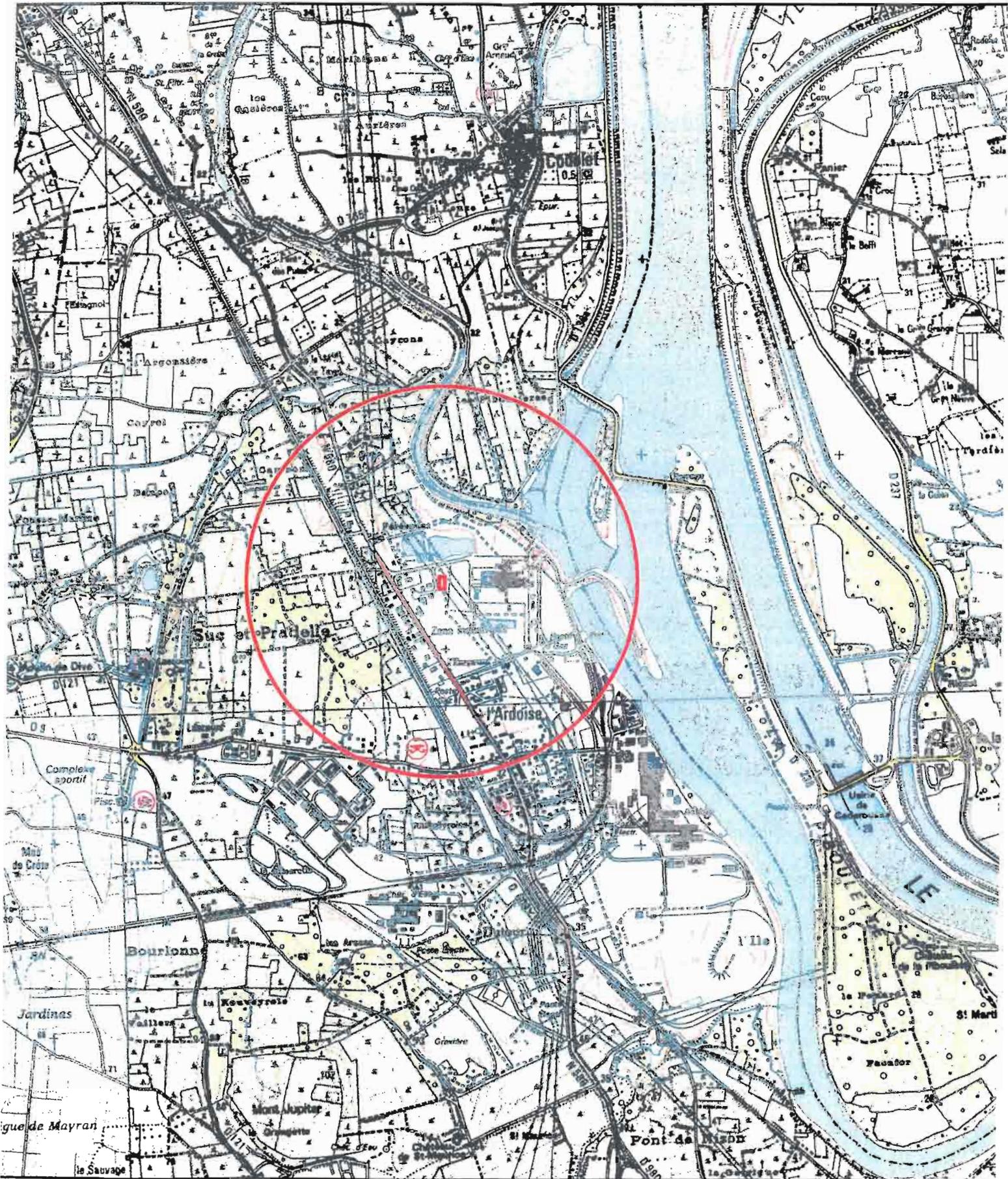
Le Préfet,

Recours : La présente décision est soumise à un contentieux de pleine juridiction. Elle peut être déférée au Tribunal Administratif de Nîmes, conformément aux dispositions de l'article R. 514-3 du titre 1^{er} du livre V du code de l'environnement, relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement (voir annexe 1).

Demande d'autorisation d'exploiter Sté Berlidon à Laudun

PLAN DE SITUATION

Etude N°HH1331 - Avril 2007



SASU BERLIDON - Tableau de classement

Classement de l'AP du 27 mai 2009				Classement selon la nomenclature en vigueur					
N° RUBRIQUE	INTITULÉ DE LA RUBRIQUE	DESCRIPTION DE L'INSTALLATION	RÉGIME (1)	Avant modification		Après modification			
				N° RUBRIQUE	RÉGIME (1)	N°	INTITULÉ DE LA RUBRIQUE	DESCRIPTION DE L'INSTALLATION	RÉGIME (1)
2220.1	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 : Autorisation	Installation de fabrication de pâtisseries et viennoiseries surgelées (cuisson, surgélation), la quantité de produits entrant étant de 65 t/j	A	2220-B-2-a	E	2220-B-2-a	Préparation ou conservation de produits alimentaires 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 A. Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642 B. Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant : 2. Autres installations : a) Supérieure à 10 t/j (E)	Installation de fabrication de pâtisseries et viennoiseries surgelées (cuisson, surgélation), la quantité de produits entrant étant de 65 t/j	E
						2221-B-2	Préparation ou conservation de produits alimentaires 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. A. Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642 B. Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant : 2 - supérieure à 500 kg/j, mais inférieure ou égale à 2 t/j (D)	Installation de fabrication de pâtisseries et viennoiseries surgelées (cuisson, surgélation), la quantité de produits entrant étant de 1,6 t/j	D
2920-2.a	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 5 Pa. La puissance absorbée étant : 2. Dans tous les autres cas : a) supérieure à 500 kW : Autorisation	Réfrigération (fluides R404A et R407C) : 880 kW Compression d'air : 30 kW	A	4802-2-a	DC	4802-2-a	Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n° 517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation. a) Équipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg (DC)	6 équipements frigorifiques contenant 3781,5 kg de fluides R134A et R404A	DC
2921-2	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé » : déclaration	1 TAR fermée de 987 kW	D	2921-b	DC	2921-b	Refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle (installations de) : b) La puissance thermique évacuée maximale étant inférieure à 3 000 kW (DC)	1 TAR de 987 kW	DC
2663.1-b	Stockage de produits dont 50 % au moins de la masse unitaire est constituée de polymères à l'état alvéolaire ou expansé : du fait d'un volume susceptible d'être stocké supérieur ou égal à 200 m³, mais inférieur à 2 000 m³ : Déclaration	Stockage de boîtes en polystyrène : 200 m³	D	2663-1-c	D	2663-1-c	Stockage de produits dont 50 % au moins de la masse unitaire est constituée de polymères à l'état alvéolaire ou expansé : du fait d'un volume susceptible d'être stocké supérieur ou égal à 200 m³, mais inférieur à 2 000 m³ : Déclaration	Stockage de boîtes en polystyrène : 150 m³	NC
1510.2	Entrepôts couverts (stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 t dans des) à l'exclusion des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant par ailleurs de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage de véhicules à moteur et de leur remorque et des établissements recevant du public. Le volume des entrepôts étant : 2. Supérieur ou égal à 5 000 m³, mais inférieur à 50 000 m³ : Déclaration	Chambre froide de 12 500 m³ pouvant contenir 1000 t de matières combustibles	DC	1511-3	DC	1511-3	Entrepôts frigorifiques, à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant, par ailleurs, de la présente nomenclature. Le volume susceptible d'être stocké étant : 3. Supérieur ou égal à 5 000 m³ mais inférieur à 50 000 m³. (DC)	Entrepôts matières premières : 490 m³ Entrepôts produits finis : 11 740 m³ Total : 12 230 m³	DC
2925	Accumulateurs (ateliers de charge d'). La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	Puissance totale : 100 kW	D	2925	D	2925	Accumulateurs (ateliers de charge d'). La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW (D)	12 chargeurs Puissance totale : 43,5 kW	NC
2915.2	Chauffage (procédés de) utilisant comme fluide caloporteur des corps organiques combustibles: 2. Lorsque la température d'utilisation est inférieure au point éclair des fluides, si la quantité totale de fluides présente dans l'installation (mesurée à 25 °C) est supérieure à 250 l : Déclaration	Volume total des fluides dans le circuit : 260 l	D	2915-2	D	2915-1-b	Chauffage (procédés de) utilisant comme fluide caloporteur des corps organiques combustibles : 1. Lorsque la température d'utilisation est égale ou supérieure au point éclair des fluides, si la quantité totale de fluides présente dans l'installation (mesurée à 25 °C) est : b) supérieure à 100 l, mais inférieure à 1 000 l : (D)	Point éclair du fluide : 237° C Température d'utilisation : 242° C Quantité présente dans l'installation : 650 l	D

(1) A : Autorisation

D : déclaration

DC : déclaration avec contrôle périodique

E : Enregistrement

NC : Non classé