

**SUBDIVISION DU CALVADOS**

Adresse géographique : Avenue de Dubna –  
14209 Hérouville-Saint-Clair  
Téléphone : 02 31 53 40 80 – Télécopie : 02 31 53 40 99

Hérouville–Saint–Clair, le 09 août 2005

**N/RÉF.** : YQ/GR – E – 214

**COURRIEL** : [yvon.quedec@industrie.gouv.fr](mailto:yvon.quedec@industrie.gouv.fr)

## **RAPPORT DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSÉES**

**OBJET :** Législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement  
Demande d'autorisation d'exploiter des entrepôts de produits alimentaires à  
Carpiquet

**PÉTITIONNAIRE :** LOGIDIS COMPTOIRS MODERNES  
Rue des Poiriers  
Zone industrielle de Carpiquet  
14650 CARPIQUET

**MOTIF :** Présentation au conseil départemental d'hygiène

**PIÈCE JOINTE :** Projet d'arrêté

.../...

## I – PRESENTATION

Le groupe CARREFOUR est le premier distributeur européen et le second au niveau mondial avec plus de 9 000 magasins dans 27 pays dont des centaines d'hypermarchés et des milliers de supermarchés.

En 2000, le groupe représentait 340 000 salariés dont 230 000 en Europe.

LOGIDIS COMPTOIRS MODERNES est une société du groupe CARREFOUR qui assure la logistique et la livraison vers les magasins du groupe CARREFOUR. Elle exploite, en France, 90 entrepôts desservant plus de 2 800 magasins en produits séparés selon les catégories épicerie, PLS/PFT<sup>(1)</sup>, surgelés et brasserie.

L'entrepôt de Carpiquet est dédié aux produits de petite épicerie et aux produits frais (fruits, légumes, yaourts, viandes, ...) pour l'approvisionnement de supérettes (SHOP1, 8 à 8, PROMO – CASH) et de supermarchés.

L'entrepôt comporte les sept cellules suivantes construites ou aménagées entre 1968 et 1998 :

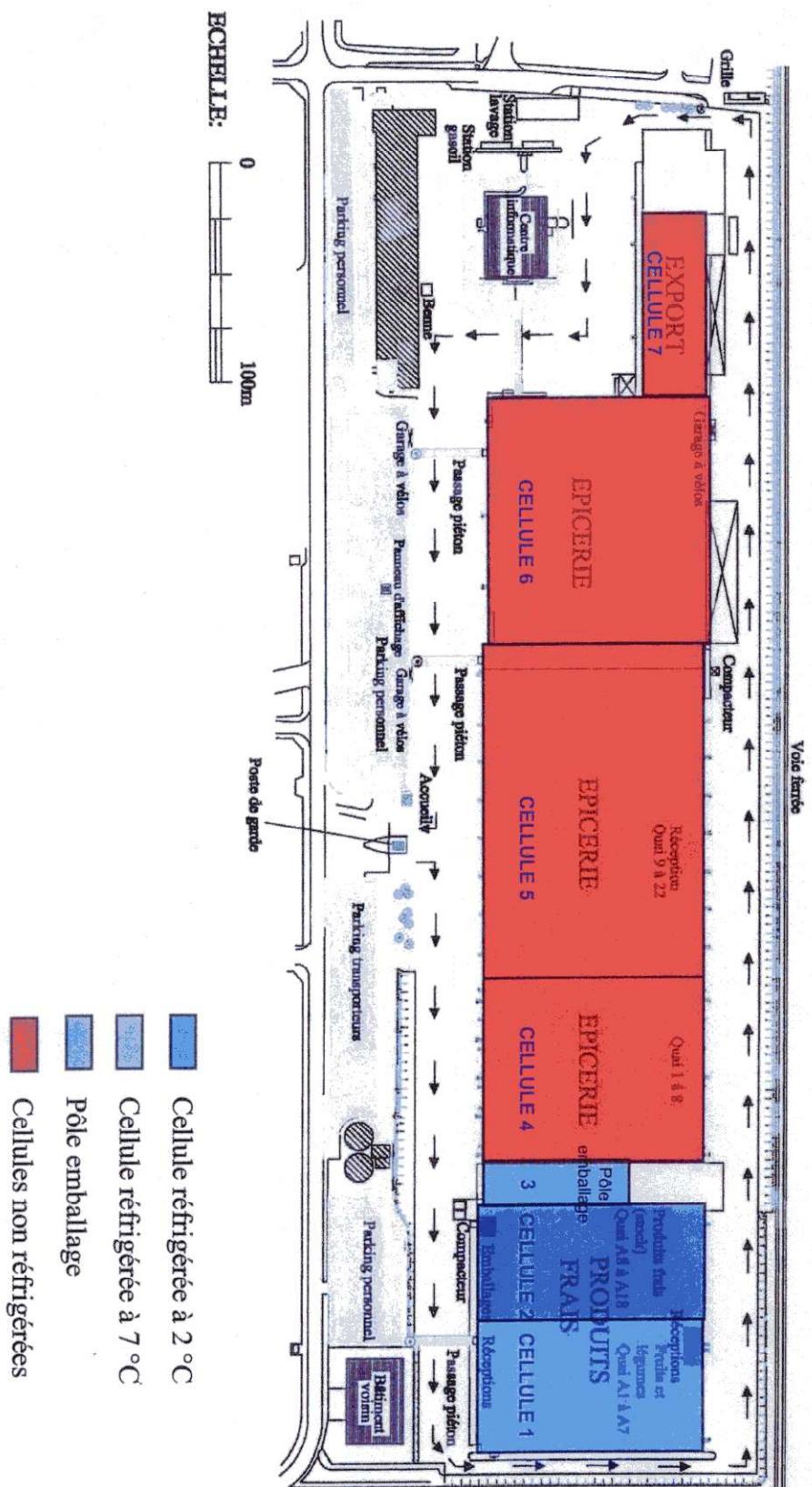
- |  |                        |
|--|------------------------|
| • cellule n° 1 – Fruits et légumes à 10 °C   | 4 140 m <sup>2</sup> ; |
| • cellule n° 2 – Produits frais à 2 °C   | 6 300 m <sup>2</sup> ; |
| • cellule n° 3 – Pôle « emballage »  | 1 560 m <sup>2</sup> ; |
| • cellule n° 4 – Épicerie  | 8 550 m <sup>2</sup> ; |
| • cellule n° 5 – Épicerie  | 13 550 m <sup>2</sup>  |
| qui sera partagée en deux cellules 5–1 et 5–2 de 6 750 m <sup>2</sup> chacune par un mur coupe-feu séparatif ordinaire ; |                        |
| • cellule n° 6 – Espace « promotions »   | 12 000 m <sup>2</sup>  |
| qui sera partagée en deux cellules 6–1 et 6–2 de 6 000 m <sup>2</sup> chacune par un mur coupe-feu séparatif ordinaire ; |                        |
| • cellule n° 7 – Palettes et DIB   | 3 900 m <sup>2</sup> . |

De plus, le site collecte les emballages carton des supérettes, les regroupe et les fait éliminer.

---

<sup>(1)</sup> PLS/PFT : Produits Libre Service – Produits Flux Tendu

# CELLULES DE STOCKAGE



Le tableau ci-dessous reprend les produits stockés sur le site :

CATÉGORIE DE PRODUITS	LIEU DE STOCKAGE	PALETTES		
		Nombre de références	Nombre de palettes	Poids unitaire (kg)
Vins	Cellules 4, 5 et 6	650	2 900	556
Alcools		350	1 570	530
Lessives, ...		800	3 600	305
Produits d'hygiène, ...		310	1 400	152
Céréales, confitures, café, ...		855	3 800	197
Gâteaux salés, sucrés, chocolats, ...		2 085	9 300	130
Entremets, alimentation infantile, ...		758	3 400	253
Potages, ...		440	1 950	267
Conсерves, ...		750	3 300	413
Condiments, ...		620	2 800	322
Aliments animaux, ...		360	1 600	407
Lait UHT		85	1 000	751
Fruits et légumes	Cellule 1	500	1 200	600
Beurre, œufs, fromage	Cellule 2	4 900	5 300	450
Charcuterie traiteur				
Ultra frais				
4 <sup>ème</sup> gamme pâtisserie industrielle				
Boucherie				
Saurisserie				
<b>TOTAL</b>		<b>13 463</b>	<b>43 500</b>	<b>–</b>

Le projet prévoit de partager les cellules 5 et 6 en deux par un mur séparatif coupe-feu deux heures.

Le site représente 14 hectares au total pour 6 hectares de bâtiments.

L'entrepôt est compartimenté en sept cellules séparées par des murs et 12 portes coupe-feu deux heures. La charpente et l'ossature du bâtiment sont métalliques sauf pour la cellule 6 dont l'ossature est en béton/bois et les murs en parpaings.

Le bâtiment est doté de 145 quais et, à l'exception des bureaux et locaux sociaux, il ne comporte qu'un seul niveau d'une hauteur sous ferme variant de 6,70 mètres à 15 mètres.

L'exploitant a également sur le site un bâtiment administratif, un garage de 1 900 m<sup>2</sup>, un restaurant et trois zones de parking, deux groupes électrogènes de 2 000 et 400 kW utilisés en EJP.

Les groupes froids nécessaires aux cellules réfrigérés à 2 °C et 10 °C utilisent le frigorigène – Monochlorodifluorométhane (CII C1 F2) classé dans le groupe 1 suivant la norme AFNOR NFE 35 400 « fluide de frigorigène non inflammable et dont l'effet toxique est nul ou minime ». La masse de frigorigène estimée sur les six circuits indépendant est de 900 kg au total.

Le fluide frigoporteur (Neutragel) est une solution aqueuse à 35 % de monoéthylène glycol :

- point de congélation : -21 °C ;
- température d'ébullition : 165 °C ;
- point éclair > 120 °C ;
- circuit muni de disconnecteur hydraulique anti-pollution conforme à la réglementation.

Enfin, quatre ateliers de charges d'accumulateurs permettent de recharger les batteries de la flotte d'appareils de manutention (chariot élévateur, tire-palettes).

Les installations classables de l'établissement sont les suivantes :

RUBRIQUE IC	DESIGNATION DES ACTIVITES	A/D <sup>(2)</sup>	DESCRIPTION DES INSTALLATIONS
1510-1	Entrepôts couverts de produits alimentaires + emballage et espace « promotions »	A	<p>Entrepôts divisés en neuf cellules :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cellule n° 1 = 4 140 m<sup>2</sup> à 10 °C ;</li> <li>• cellule n° 2 = 6 300 m<sup>2</sup> à 2 °C ;</li> <li>• cellule n° 3 = 1 560 m<sup>2</sup> (pôle emballage) ;</li> <li>• cellule n° 4 = 8 550 m<sup>2</sup> (épicerie) ;</li> <li>• cellules n°s 5-1 et 5-2 (épicerie) = 2 X 6 750 m<sup>2</sup> ;</li> <li>• cellules n°s 6-1 et 6-2 (espace « promotions ») = 2 X 6 000 m<sup>2</sup> ;</li> <li>• cellule n° 7 = 3 900 m<sup>2</sup> (palettes et DIB).</li> </ul> <p><b>Volume total de 652 000 m<sup>3</sup> pour plus de 500 tonnes de produits combustibles.</b></p>
2255-3	Stockage d'alcool de bouche d'origine agricole, eaux de vie et liqueurs	A	<p>Alvéole spécifique pour le stockage d'alcool de bouche de titre alcoométrique volumique supérieur à 40 %.</p> <p><b>Quantité maximale = 3 000 m<sup>3</sup> stockés.</b></p>
2920-2	Installations de réfrigération ou compression	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trois groupes « froid » au R22 de 3 X 156 kW ;</li> <li>• un groupe « froid » de 100 kW ;</li> <li>• Deux compresseurs de 7,5 et 1,5 kW.</li> </ul> <p><b>Puissance totale = 577 kW.</b></p>
322-A	Station de regroupement et de transit de DIB constituée d'emballages vides en provenance des supérettes	A	

(2) A : activité soumise à autorisation préfectorale.  
D : activité soumise à déclaration.

RUBRIQUE IC	DESIGNATION DES ACTIVITES	A/D <sup>(2)</sup>	DESCRIPTION DES INSTALLATIONS
1530-2	Dépôt de bois ou matériaux combustibles analogues	D	Stockage de palettes représentant un volume maximal de 33 441 m <sup>3</sup> soit environ 11 150 m <sup>3</sup> de bois.
2925	Atelier de charges d'accumulateur	D	Les ateliers de charges d'accumulateur totalisent une puissance de 522 kW.
1432-2	Stockage de liquides inflammables	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une cuve enterrée double enveloppe de FOD et GO = 80 m<sup>3</sup> ;</li> <li>• Une cuve enterrée double enveloppe = 1,5 m<sup>3</sup> d'huile ;</li> <li>• Trois cuves aériennes de FOD = 40 m<sup>3</sup> + 1,5 m<sup>3</sup> + 5 m<sup>3</sup>.</li> </ul> <p><b>Capacité totale équivalente = 12,56 m<sup>3</sup>.</b></p>
1180	Deux transformateurs au PCB	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un transformateur de 400 kVA contenant 551 litres de PCB (cellule n° 7) ;</li> <li>• un transformateur de 450 kVA contenant 476 litres de PCB (bâtiment administratif).</li> </ul>
2910-A	Installations de combustion	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• six chaudières à gaz de puissance : 2 X 1 160 kW – 120 kW – 209 kW – 2 X 870 kW ;</li> <li>• deux groupes électrogènes au FOD de 2 000 kW et 400 kW.</li> </ul> <p><b>Puissance thermique totale = 6,8 MW.</b></p>
1434-1	Installations de distribution de liquides inflammables	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un poste FOD : 3 m<sup>3</sup>/h ;</li> <li>• trois postes GO : 3 + 5 + 5 m<sup>3</sup>/h ;</li> <li>• un poste huile : 1,5 m<sup>3</sup>/h.</li> </ul> <p><b>Débit total équivalent = 3,5 m<sup>3</sup>/h.</b></p>

## **II – INSTRUCTION ADMINISTRATIVE**

### **II.1 – Enquête publique**

L'enquête publique s'est déroulée du 1<sup>er</sup> mars 2005 au 02 avril 2005 à la mairie de Carpiquet, aucune observation n'a été recueillie.

En conclusion, le **commissaire-enquêteur**, considérant les aménagements prévus et moyennant l'application de l'ensemble des obligations réglementaires, émet un **avis favorable**.

### **II.2 – Consultation des communes**

Les **conseils municipaux** des communes de Carpiquet, Bretteville-sur-Odon, Saint Germain La Blanche Herbe et Saint Manvieu Norrey ont émis des **avis favorables**.

## II.3 – Consultation des services administratifs

La **direction départementale de l'agriculture et de la forêt** n'émet aucune remarque particulière.

La **direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle** a entrepris avec l'exploitant l'examen exhaustif de la notice d'hygiène et sécurité ainsi qu'une visite des installations.

Ce service reprend de nombreuses dispositions du code du travail et commente leur application. Elles concernent :

- la construction
  - ⇒ les règles d'hygiène,
  - ⇒ la température des locaux,
  - ⇒ l'insonorisation,
  - ⇒ les installations sanitaires,
  - ⇒ les règles de sécurité ;

- les activités
  - ⇒ les règles générales,
  - ⇒ la prévention et protection,
  - ⇒ l'organisation humaine.

En conclusion, elle attire l'attention sur la prise en compte de la coactivité liée notamment aux interventions extérieures, la gestion du risque incendie et la mise en œuvre des exercices, et le suivi strict du risque électrique.

Néanmoins, ces axes d'amélioration ne paraissent pas de nature à émettre un avis défavorable sur la notice d'hygiène et sécurité.

Le **service interministériel de défense et de protection civile** attire l'attention sur le classement du secteur en zone sismique « I a » et les risques liés aux anciennes carrières. Il fournit la liste des ERP répertoriés sur les communes voisines.

La **direction régionale des affaires cultures** indique que les travaux ne feront pas l'objet de prescriptions archéologiques.

Le **service départemental de l'architecture et du patrimoine** émet un **avis favorable**.

La **direction de l'aviation civile** n'émet pas d'**objection**.

La **société nationale des chemins de fer** consultée sur le dossier prend bonne note des dispositifs installés par cette société dans le but d'éviter une forte dissipation de chaleur en direction des voies ferrées en cas d'incendie. Elle se pliera à toute demande d'arrêt de circulation ou de coupure émises par les services de secours.

Le **service départemental d'incendie et de secours** reprend la configuration des entrepôts et certains éléments du dossier en précisant que les recouvrements sont de degré coupe-feu deux heures avec portes coupe-feu ½ heure et ferme porte. Le désenfumage est adapté aux risques particuliers des installations.

Concernant les mesures particulières préconisées, le service reprend :

- la mise en place d'un dispositif rideau d'eau

Un dispositif rideau d'eau a été mis en place à partir de diffuseurs séquentiels dits « queue de paon » offrant un écran d'une hauteur de 5 mètres qui devra permettre la protection intégrale de la voie ferrée parallèle à l'alignement bâimentaire.

Cette opération est certes efficace mais génératrice d'une consommation en eau importante imputable au potentiel hydraulique disponible qu'il ne faudra pas occulter.

- Les moyens de lutte contre l'incendie

Les moyens de lutte contre l'incendie nécessaires aux services d'incendie correspondent à un débit total requis dans le scénario le plus contraignant (cellule n° 6) de 1 200 m<sup>3</sup> utilisables sur deux heures qui pourra être obtenu à partir de réserve constituée mais dont un tiers sera délivré sous pression (6 bars maximum) à partir de bouche d'incendie ou de poteau d'incendie normalisés NFS 61 211 ou NFS 61 213 fournissant simultanément 400 m<sup>3</sup> sur deux heures et implantés à 200 mètres les uns des autres et répartis judicieusement par rapport aux risques à défendre.

Ce service indique également qu'il existe sur le site une réserve de 500 m<sup>3</sup> dévolue à la défense incendie ainsi que dix poteaux d'incendie dit « privé » mais leur source d'alimentation n'est pas clairement démontrée tant sur leur débit simultané que sur leur pression, quant aux deux poteaux d'incendie sur le réseau public leurs caractéristiques ne sont pas connues.

La véracité des murs coupe-feu deux heures annoncés devra être vérifiée car dans le cas contraire il y aurait lieu de définir un volume d'extinction sur l'ensemble bâtiementaire en cas d'embrasement généralisé.

La rétention des eaux de sinistre apparaît quant à elle satisfaisante.

Ce service rappelle les mesures permanentes relatives à la desserte de l'établissement, l'adéquation des moyens de lutte incendie et l'affichage des consignes.

#### II.4 – Avis de la communauté de communes

La **communauté de communes de Caen la Mer** rappelle que l'installation se trouve sur une zone non transférée mais des compétences transversales communautaires s'exercent sur le site (assainissement, environnement) ; elle précise que, conformément à l'article 31-1 du règlement d'assainissement, une installation de séparation des graisses en aval de l'évacuation des eaux provenant du restaurant d'entreprise devra être mise en place et régulièrement entretenue.

### **III – EXAMEN DE LA DEMANDE ET INSTRUCTION TECHNIQUE DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES**

#### III.1 – Historique et situation réglementaire

Le site de stockage de Carpiquet existe depuis de nombreuses années.

Les trois premières cellules ont été construites en 1970 pour le stockage de produits frais et d'épicerie.

Deux cellules dédiées à l'épicerie ont été ajoutées en 1986 et 1994.

Enfin, les locaux réfrigérés ont été construits en 1998.

Au vu des dossiers fournis lors des extensions des récépissés de déclaration ont été délivrés :

- ⇒ les 18 janvier et 03 mai 1994 pour l'exploitation de compresseurs (rubrique 2920) et la quantité de produits combustibles stockés était alors inférieure à 500 tonnes ;
- ⇒ le 23 janvier 1998 relatif à la construction de locaux réfrigérés.

Compte-tenu des évolutions des activités et des règles de classement, il est apparu que la configuration globale actuelle relève du régime de l'autorisation au titre du stockage en entrepôts de produits combustibles.

Un premier dossier de demande d'autorisation a été déposé par la société LOGIDIS le 10 juin 2003.

Les contraintes en matière de stockage s'étant sévérisées à partir de 2002, le dossier et en particulier l'étude des dangers appelaient des développements conséquents et une concertation avec le SDIS.

Le dossier a donc été revu et complété par des études à plusieurs reprises en 2004 et jugé recevable le 07 janvier 2005.

Les règles d'aménagement et d'exploitation sont aujourd'hui définies dans l'arrêté ministériel du 05 août 2002.

Les dispositions de cet arrêté prévoient, pour les entrepôts existants ayant fait l'objet d'un dossier de demande d'autorisation avant le 1<sup>er</sup> juillet 2003, un allègement des prescriptions techniques applicables notamment en matière de dispositions constructives.

Le présent dossier s'inscrit dans ce cadre.

### **III.2 – Analyse technique**

L'entrepôt est situé en périphérie de Caen dans la zone industrielle ouest de Carpiquet.

Le terrain rectangulaire de 144 hectares longe la voie ferrée SNCF Caen – Cherbourg (54 trains par jour). Les premières habitations sont à 75 mètres au sud-est du site, de l'autre côté de la voie ferrée.

Au niveau du site, les terrains sont calcaires, l'aquifère discontinu du bathonien se trouve à une profondeur de l'ordre de 30 mètres et s'écoule du sud-ouest vers le nord-est.

Les règles d'aménagement et d'exploitation des entrepôts sont définies par l'arrêté ministériel du 05 août 2002.

Les différents thèmes environnementaux sont repris ci-dessous :

- **Eau**

L'eau de ville est utilisée sur le site pour :

- ⇒ Les installations sanitaires, douches, lavabos et cantine ;
- ⇒ La pulvérisation sur les salades ;
- ⇒ Le lavage des sols par une entreprise extérieure ;
- ⇒ Le réseau d'eau incendie.

Les effluents sanitaires et les eaux de lavage sont envoyés vers le réseau d'eau usée qui aboutit à la station d'épuration urbaine de Caen la Mer.

Les eaux pluviales sont rejetées dans une canalisation de diamètre 1 000 mm du réseau communal qui traverse le site.

Deux déshuileurs traitent des zones de travail (garage/lavage) mais pas toutes les aires de circulation. Le projet prévoit donc la mise en place d'un déshuileur sur le collecteur global de diamètre 1 000 mm dans lequel circulent toutes les eaux pluviales du site mais aussi les eaux pluviales de la zone industrielle collectées en amont (coût 300 k€).

Les eaux du restaurant doivent transiter par un dégraisseur avec rejet dans le réseau collectif conformément au règlement d'assainissement.

- **Air**

Les seuls rejets atmosphériques sont générés par les chaudières à gaz et les groupes électrogènes de secours au fioul.

Le site fonctionne du lundi 02h00 au samedi 23h00 en continu.

Les mesures de bruit effectuées confirment que l'entrepôt a peu d'incidence sur l'environnement sonore des zones habitées (circulation).

- **Déchets**

Les déchets sont constitués principalement de déchets d'emballage.

- **Impact sanitaire**

De part la nature de l'activité et des produits stockés, l'activité n'est pas à l'origine de risques induits identifiés sur la santé.

- **Matières combustibles et risques incendie**

Les dépôts contenant des substances combustibles méritent un examen particulier de la part de l'inspection des installations classées eu égard au risque incendie qu'ils peuvent engendrer.

Les entrepôts existants, rarement conformes aux règles d'aménagement et d'exploitation définies par l'arrêté ministériel du 05 août 2002, doivent évoluer pour répondre aux principales règles suivantes jugées primordiales par l'inspection des installations classées :

*a) – Limitation des effets d'un incendie vers l'extérieur du site*

Les parois des nouveaux entrepôts doivent être aujourd'hui, d'une part, à plus de 20 mètres de l'enceinte de l'établissement et d'autre part, à des distances d'isolement Z1 et Z2 correspondant aux premiers effets mortels ou significatifs.

Dans le cas présent, il convient de remarquer que la ligne Paris – Cherbourg passe en limite de propriété sud (environ 25 mètres entre les parois et la clôture SNCF).

La modélisation des zones des flux thermiques de  $3 \text{ kW/m}^2$  (seuil d'effets irréversibles par brûlures) et de  $5 \text{ kW/m}^2$  (seuil léthal) montrent que la voie ferrée est touchée par la zone des  $3 \text{ kW/m}^2$ , l'exploitant propose la mise en place d'un écran constitué par un rideau d'eau généré au moyen de « queues de paon » disposées parallèlement entre le bâtiment et la voie ferrée.

*b) – Compartimentage des entrepôts en cellules*

Le retour d'expérience sur les sinistres montre qu'il est souvent difficile d'empêcher l'incendie généralisé d'une cellule dès que le feu n'est pas éteint dès la première phase de développement. Il devient donc indispensable de limiter la surface des cellules par des écrans efficaces de façon à contenir le feu dans la cellule et s'opposer à sa transmission au reste de l'entrepôt.

Les cellules sont limitées à  $3\ 000 \text{ m}^2$  ( $4\ 000 \text{ m}^2$  en 1987) ou  $6\ 000 \text{ m}^2$  si elles sont dotées d'un dispositif automatique d'extinction.

Sur le site, les entrepôts successifs forment une longueur totale de 700 mètres. Les cellules actuelles n°s 1, 2, 3, 4, 5 et 6 sont séparées par des murs et des portes coupe-feu de degré deux heures. Leurs surfaces varient de 1 500 à 13 500  $\text{m}^2$ .

Des surfaces nettement supérieures à  $6\ 000 \text{ m}^2$  nous paraissent aujourd'hui à proscrire et nécessitent des recouplements par des murs coupe-feu deux heures.

De telles opérations sont, bien sûr, lourdes et délicates techniquement. Elles nous paraissent néanmoins nécessaires et l'industriel prévoit, à cette fin, de recouper les deux plus grandes cellules n°s 5 et 6 en deux au moyen de mur coupe-feu séparatif ordinaire de degré coupe-feu deux heures.

Ceci nous semble suffisant car, après modification, la superficie des deux cellules les plus grandes sera réduite à  $6\ 750 \text{ m}^2$  et  $6\ 000 \text{ m}^2$ .

### c) – Désenfumage des locaux

Le désenfumage des locaux doit être assuré par des exutoires à commande automatique et manuelle représentant au moins 2 % de la surface de la toiture. De plus, des écrans de cantonnement sont créés en partie haute afin de limiter la dispersion latérale des fumées.

Les cellules en sont équipées sauf la cellule n°6 frigorifique qui n'est que partiellement équipée compte tenu des isolations.

### d) – Moyens de lutte incendie

Les cellules suivantes sont équipées d'un dispositif d'extinction automatique à l'eau (sprinklées) : cellule n° 1 – Fruits et légumes ; cellule n° 2 – Produits frais ; cellule n° 3 – Pôle emballage ; cellule n° 4 – Épicerie.

Les règles de dimensionnement retenues par l'inspection des installations classées sont celles des services incendie dans le document technique n°9 de défense extérieure contre l'incendie et d'application généralisée.

Ce guide permet de calculer, en fonction de l'activité, de la surface et des équipements, un potentiel hydraulique nécessaire pour les pompiers. Un tiers de ce débit calculé doit être en permanence disponible sur le site.

En l'occurrence, l'application de la D9 pour le cas le plus défavorable cellule n°6 (après création des séparations) conduit à une valeur du potentiel hydraulique égale à 600 m<sup>3</sup>/heure disponible pendant deux heures soit 1 200 m<sup>2</sup> au total.

Un tiers de ce débit doit être assuré en permanence sur le site soit 200 m<sup>3</sup>/heure.

Il appartiendra à l'exploitant de justifier de la disponibilité réelle de ce débit en simultané sur les poteaux incendie voisins et de disposer, sur le site, d'une réserve d'eau correspondant au complément d'eau nécessaire sur deux heures.

Les moyens de lutte contre l'incendie sont donc constitués :

- d'un système de détection d'incendie constitué du déclenchement du sprinklage ou de capteurs spécifiques ;
- d'un réseau de RIA et d'extincteur ;
- de dix poteaux incendie privés sur réseau interne de débit simultané supérieur à 250 m<sup>3</sup>/h associés à une réserve d'eau incendie de 500 m<sup>3</sup> fourni donc en permanence les 250 m<sup>3</sup>/h pendant deux heures et à une réserve supplémentaire de 700 m<sup>3</sup> d'eau incendie pour établir le potentiel hydraulique nécessaire aux pompiers ;
- de deux poteaux incendie extérieurs rue des Poiriers sur réseau public ;
- d'un réseau de sprinklage sur les cellules n°s 1, 2, 3 et 4 et sa réserve d'eau de 2 300 m<sup>3</sup> ;
- d'un dispositif écran par rideau d'eau le long de la voie ferrée et sa réserve spécifique de 500 m<sup>3</sup>.

L'ensemble de ces équipements satisfait aux règles de dimensionnement préconisées par le SDIS.

Ceci peut apparaître suffisant mais l'article 15 de l'arrêté ministériel « entrepôts » applicable à l'établissement impose que les moyens de lutte contre l'incendie soient conformes aux normes en vigueur or des systèmes d'extinction automatique sont aujourd'hui obligatoires dès lors que la surface de la cellule dépasse 3 000 m<sup>2</sup> (article 9).

Nous estimons, en conséquence, nécessaire d'équiper les cellules 5 et 6 (recoupées en quatre cellules) d'un sprinklage.

*e) – Confinement des eaux d'extinction*

En cas d'incendie, la vanne située sur la canalisation de diamètre 1 mètre de collecte des eaux pluviales est fermée et la capacité de rétention constituée par l'aire des quais et les réseaux est de 3 400 m<sup>3</sup> (pour 0,2 mètre de hauteur).

## **IV – CONCLUSION**

La procédure d'instruction n'a pas mis en évidence d'objection au projet.

Il s'agit d'un entrepôt important, mais simple, de produits alimentaires situés dans une zone industrielle.

L'établissement doit être rendu conforme aux mesures minimales aujourd'hui imposées aux entrepôts, évoquées dans le présent rapport, qui concernent les cellules, les moyens de lutte contre l'incendie, la rétention des eaux d'extinction et les conditions d'évacuation des eaux de ruissellement.

La spécificité du dossier concerne la proximité de la voie ferrée Caen – Cherbourg qui sera protégée par un écran constitué d'un rideau d'eau. Ce dispositif permet de réduire le flux estimé à moins de 3 kW/m<sup>2</sup> conformément aux règles d'implantation actuelles.

De plus, les deux plus importantes cellules seront recoupées afin de réduire leur surface à la valeur acceptable de 6 000 m<sup>2</sup>.

La mise en conformité de l'établissement nécessitant des travaux lourds, nous proposons de fixer un délai **douze mois** pour la réalisation des aménagements qui doivent aboutir :

- au respect du potentiel hydraulique et des réserves d'eau associées (article 16.8) ;
- à la mise en conformité des réseaux d'eau et des prétraitements nécessaires (article 14.5) ;
- au compartimentage des cellules n° 5 et 6 en deux fois deux cellules (article 16.6) ;
- à l'extension du dispositif d'extinction automatique aux cellules 5 et 6 (article 16.8).

En conclusion, je propose au conseil départemental d'hygiène d'émettre un **avis favorable** à la présente demande aux conditions définies dans le projet d'arrêté préfectoral joint qui reprend l'ensemble des conditions d'exploitation évoquées dans le présent rapport.

L'Inspecteur des Installations Classées

Yvon QUEDEC

Vu, adopté et transmis  
Pour le Directeur et par délégation  
L'Ingénieur Subdivisionnaire

Jean-Pierre ROPTIN