



PRÉFET DE LA RÉGION  
NORD - PAS-DE-CALAIS

Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement

Unité Territoriale du Hainaut Cambrésis Douaisis  
Zone d'activités de l'Aérodrome  
BP 800 59309 Valenciennes

Affaire suivie par :

Prouvy, le 11 août 2011

RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Société d'innovation Culinaire Tilloy Lez cambrai

Réf : sociétéd'innovationculinaire\_Cambrai\_coderst\_28100045\_29072011.doc  
V1\_2011\_n°161

**OBJET** : **Rapport de présentation au CODERST**

**Société d'innovation culinaire, groupe Fleury Michon.**

**N° GIDIC** : 281 00045

**Assujettissement TGAP** : oui

**REFERENCES** : Bordereau d'envoi de la Préfecture du Nord, Dipp - BICPE le 19/11/2011  
*Dossier suivi par*

**DEMANDEUR**

- **Raison sociale** : Société d'innovation culinaire.
- **Siège social** : Société d'innovation culinaire  
Avenue Jean-Jacques Ségard, Actipôle  
59 554 TILLOY LEZ CAMBRAI
- **Adresse de l'établissement** : parc d'activité Actipôle  
59 554 TILLOY LEZ CAMBRAI
- **Contact dans l'entreprise** : directeur logistique et industriel  
□ :  
Mel:
- **Activité principale** : Fabrication de jambons et rôtis.
- **Effectif** : 270 emplois à terme.

## **Sommaire du Rapport**

### **Annexe**

- |  |   |
|--|---|
| 1.- Objet de la demande                                    |   |
| 2.- Présentation de l'établissement                        | 1. Liste des installations classées de l'établissement. |
| 3.- Présentation du dossier du demandeur                   |   |
| 4.- Tierce expertise                                       | 2. Projet d'arrêté préfectoral.                         |
| 5.- Consultation et enquête publique                       |   |
| 6.- Proposition de l'inspection des installations classées |   |
| 7.- Suites administratives                                 |   |

### **1.- OBJET DE LA DEMANDE :**

La demande est faite dans le cadre d'un nouveau projet de demande d'autorisation du groupe Fleury Michon pour son site de Tilloy Lez Cambrai. La Société d'Innovation culinaire est une nouvelle unité de production, spécialisée dans la fabrication de jambons et rôtis. Cette usine répondra à la croissance des volumes et au développement du groupe Fleury Michon.

Le site avait été autorisé en 2006 pour la création d'une unité de production de plats cuisinés. La limite de validité de l'arrêté ayant été atteinte avant la mise en exploitation, l'exploitant a déposé une nouvelle demande d'autorisation d'exploiter.

#### **1.1.- Caractéristiques**

La demande d'autorisation vise la création d'une usine de fabrication de jambons et rôtis.

#### **1.2.- Classement**

Voir liste en annexe 1.

L'établissement est globalement soumis à autorisation pour les rubriques principales suivantes :

1136-b : Emploi de 2,5 tonnes d'ammoniac

2221-1a : Préparation ou conservation de produits d'origine animale, 74 tonnes/ jour

## **2.- PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT**

### **2.1.- Présentation du demandeur**

Entreprise familiale, créée en 1926, Fleury Michon installé dans le grand Ouest a basé sa stratégie de développement sur l'observation des modes de consommation et des tendances alimentaires.

### **2.2.- Site d'implantation**

Le terrain de la zone Actipôle a fait l'objet de longues recherches menées par le groupe, en partenariat avec l'ensemble des acteurs locaux. Cette zone d'implantation revêt un aspect stratégique pour FLEURY MICHON, d'autant plus que le site présente une réserve foncière importante qui pourrait voir un jour l'arrivée d'une plate-forme logistique.

L'arrivée de la crise économique et le changement des habitudes des consommateurs, ont remis en cause le plan de développement initialement prévu. FLEURY MICHON a constaté depuis une reprise de ses activités à des niveaux historiques, mais la saturation de ses usines existantes se fait maintenant ressentir sur la branche charcuterie et notamment la production de jambons et rôtis.

Ainsi, le terrain de la Zone Actipôle se trouve totalement adapté aux nouveaux besoins, et les démarches administratives ont déjà démarré.

Le site est placé en bordure de la route départementale RD643, reliant Cambrai à Douai (façade Sud Ouest du terrain), et à proximité de la voie SNCF reliant Cambrai à Douai (façade Est du terrain). Il s'agit du terrain situé à l'extrême Nord Est de la zone Actipôle. Les habitations les plus proches du site d'implantation sont situées à 800 mètres au Nord Est, hameau petit Sancourt et à 1 km au Sud, lotissement de Neuville Saint Rémy, de l'autre côté de l'autoroute A2.

Sur le volet urbanisme, le terrain du projet est concerné par les servitudes suivantes : servitude T1 (relative aux chemins de fer), servitude T5 (relative à la protection de la circulation aérienne, et de dégagement aéronautique), et la servitude T8 (relative à la protection radioélectrique des installations de navigation et d'atterrissement). Les servitudes ont été intégrées dans le projet de construction, dans le cadre du respect du PLU pour la zone 1AUb. On notera notamment une hauteur de construction maximale de 21 mètres autorisée au faîte, une distance d'implantation du bâti à plus de 10 mètres de la voie ferrée, et de la voie de desserte, 35 mètres de l'axe de la RN943.

### **3.- PRÉSENTATION DU DOSSIER DU DEMANDEUR**

#### **3.1.- Synthèse de l'étude d'impact présentée par le demandeur**

##### ***3.1.1.- Eau***

Les contextes géologiques et hydrogéologiques au droit du site sont décrits dans le dossier. Les eaux souterraines y sont décrites comme moyennement vulnérables (nappe de la craie). Les captages en eau souterraine existant aux alentours de l'établissement sont répertoriés sur une carte. Le terrain d'implantation de la Société d'Innovation Culinaire ne se situe pas dans un périmètre de protection d'un captage d'eau potable. Le contexte hydrologique au droit du site est détaillé sur une carte. Les cours d'eaux les plus proches sont le canal Saint Quentin et l'Escaut. Ces cours d'eaux sont décrits au travers de données sur leur qualité, issues de l'annuaire 2008 de la qualité des eaux de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

Le dossier aborde l'objectif de bon état écologique des eaux au sens de la directive cadre sur l'eau et du SDAGE Artois-Picardie 2010-2015 ainsi que le SAGE de l'Escaut en cours d'élaboration.

L'exploitant enverra les eaux usées vers la station communale de Neuville Saint Rémy. La capacité de la station urbaine permet de traiter les volumes de pollutions estimées à terme du développement du site en 2015.

##### ***3.1.2.- Air***

L'exploitant a identifié l'ensemble des rejets atmosphériques. Les émissions proviendront des poids lourds et véhicules ainsi que des installations de combustion. L'utilisation du gaz naturel et l'utilisation d'équipement adapté limite l'impact des rejets.

##### ***3.1.3.- Bruit***

Une mesure de bruit a été réalisée en limite de propriété avant toute construction. Les valeurs sont en deçà des valeurs limites réglementaires qui s'imposeront à l'exploitant. L'absence de zone à émergence réglementée, de part l'implantation dans une zone d'activité, limite la problématique aux seules exigences réglementaires en limite de propriété (60 dB la nuit et 70 dB jour).

##### ***3.1.4.- Déchets***

Les déchets ont été identifiés. Il s'agit des déchets liés à l'activité administrative du site, les déchets d'emballages, les déchets organiques du prétraitement de l'activité, les déchets liés à la maintenance des équipements. La mise en place du tri sélectif permet de répondre, à l'échelle de l'exploitation, à l'orientation de la loi Grenelle 2 de diminution des déchets destinés à l'enfouissement et à l'incinération.

##### ***3.1.5.- Transports***

Les transports sont liés à l'expédition des produits finis et à la réception des matières premières par camions ainsi que les véhicules du personnel.

### ***3.1.6.- Impact sanitaire.***

L'exploitant a utilisé les référentiels de l'INERIS et le référentiel de l'Institut de Veille sanitaire :

- évaluation des risques sanitaires liés aux substances chimiques dans l'étude d'impact (2003),
- le risque biologique et la méthode d'évaluation du risque (2001)
- guide pour l'analyse du volet sanitaire des études d'impact (2000).

Il ressort que le seul point de vigilance concerne les équipements de refroidissement pour l'aspect légionelle. Sur ce point, la réglementation imposera des mesures de surveillances et de contrôles renforcées, dont l'arrêt des équipements, en cas de concentration en légionelle supérieure à une valeur de référence, ainsi qu'un audit par un organisme extérieur.

### ***3.1.7.- Faune, flore, paysage***

Le paysage aux alentours du site présente deux grandes dominantes :

- Le reste de terrains de la zone industrielle, avec des bâtiments de différentes proportions, comme l'entrepôt logistique LIDL, ou l'usine Florette ; et marqué par l'autoroute A2.
- Des terrains agricoles.

Le dossier liste les ZNIEFF les plus proches du site. L'exploitant a identifié deux ZNIEFF de type I situées à plus de 4 kilomètres du projet. Les zones Natura 2000 les plus proches sont à plus de 20 kilomètres au Nord du site. Il s'agit de "la forêt de Raismes/St-Amand/Wallers et Marchiennes et plaine alluviale de la Scarpe", et de "la vallée de la Scarpe et de l'Escaut".

## **3.2.- Synthèse de l'étude de dangers présentée par le demandeur**

### *Installation ammoniac.*

L'analyse préliminaire des risques (annexe D) a abouti à retenir des scénarios d'accidents correspondant à plusieurs type de fuites.

L'exploitant a affiné son analyse de risques, par la méthode du nœud papillon, pour les cas suivants :

- fuite en extérieur par les soupapes de sécurité des installations,
- fuite à l'état liquide au niveau d'une bouteille MP dans la salle des machines,
- fuite à l'état liquide au niveau d'une bouteille HP dans l'édicule extérieur (circuits 1 et 2),
- fuite à l'état liquide au niveau d'une canalisation HP de liaison entre la salle des machines (circuit 1 et 2) et les condenseurs évaporatifs.

En conclusion, les zones d'effets toxiques se cantonnent dans la salle des machines et dans la zone des condenseurs évaporatifs en toiture.

#### Autres installations.

Les mesures de maîtrise des risques sont à la fois des mesures de prévention et de protection. Parmi les mesures de protection pour l'environnement, l'exploitant va disposer d'un bassin de rétention pour les eaux d'extinction. Parmi les mesures de prévention, la séparation des zones de stockages vis à vis des zones de production, l'isolement et l'éloignement des locaux techniques ainsi que la détection incendie permettent de prévenir la généralisation d'un incendie et limitent les effets d'une explosion.

#### **3.3.- Notice d'hygiène et de sécurité du personnel**

Les employés disposeront de tenues spécifiques et d'équipements de protection adaptés. Les installations sociales et sanitaires seront en nombre suffisant et adapté aux effectifs en présence sur le site. L'ensemble du personnel sera suivi par la médecine du travail. Un plan de prévention sera établi pour les travaux effectués par les entreprises extérieures.

Des formations sur la sécurité seront dispensées au personnel, pour prendre connaissance des consignes incendie et des procédures qui en découlent.

#### **3.4.- Conditions de remise en état proposées**

La Société d'Innovation Culinaire s'engage à effectuer la remise en état du sol et du site pour un emploi industriel, en cas de cessation d'activité. L'aval du Président de la Communauté de Communes de l'Ouest Cambrésis a été fourni. Dans l'éventualité où l'exploitation prendrait fin, une étude et une campagne de prélèvements seraient mises en place. Ces mesures permettront de diagnostiquer les pollutions éventuelles ayant pu intervenir malgré toutes les précautions.

#### **3.5.- Garanties financières**

Sans objet

#### **3.6.- Demande de servitudes d'utilité publique et périmètres associés**

Sans objet.

#### **4. – TIERCE EXPERTISE**

Sans objet.

#### **5.- CONSULTATION ET ENQUÊTE PUBLIQUE**

La demande, objet du présent rapport, a fait l'objet d'un avis de l'inspection des installations classées en date du 15 mars 2011 proposant sa mise à l'enquête publique ainsi que la consultation des services ayant à en connaître.

##### **5.1.- Enquête publique**

Arrêté préfectoral d'ouverture de l'enquête publique : 12 avril 2011

Durée : 1 mois, du 9 mai au 9 juin 2011.

Communes concernées :

Abancourt, Haynecourt, Bantigny, Neuville Saint Rémy, Blécourt, Raillencourt Sainte Olle, Cambrai, Ramillies, Cuvillers, Sailly-Lez-Cambrai, Epinoy, Sancourt, Fontaine Notre-Dame, Tilloy-Lez-Cambrai.

Résultats :

Aucune observation n'a été portée au registre d'enquête. Le commissaire enquêteur a adressé un courrier

Mémoire en réponse du pétitionnaire :

Le pétitionnaire a apporté des éléments de réponse sur les sujets évoqués par le commissaire enquêteur. La rubrique 2220 présentée comme soumise à autorisation dans le résumé non technique est non classée comme indiqué dans les autres volumes du dossier. L'exploitant a précisé les mesures de prévention concernant le risque légionelle et le risque de fuite d'ammoniac.

Avis du commissaire enquêteur :

Après un rappel sur le contenu du dossier, le commissaire enquêteur émet un avis favorable à la demande présenté par La Société d'Innovation culinaire, groupe Fleury Michon.

Avis du Sous Préfet : avis favorable du 13 juillet 2011.

##### **5.2.- Avis des conseils municipaux**

Avis favorables :

Bantigny le 17 juin 20011, Neuville Saint Rémy le 19 mai 2011, Fontaine Notre-Dame le 27 avril 2011  
Tilloy-Lez-Cambrai le 17 juin 2011 ;

Avis non communiqués.

Abancourt, Haynecourt, Blécourt, Raillencourt Sainte Olle, Cambrai, Ramillies, Cuvillers, Sailly-Lez-Cambrai, Epinoy, Sancourt,.

##### **5.3.- Avis du CHSCT**

Sans objet , nouveau site.

## **5.4.- Avis des services**

Agence Régionale de Santé : non communiqué au 11 août 2011 (hors délai).

Direction Départementale des Territoires et de la Mer (28 avril 2011) : favorable.

Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (9 mai 2011) :

Deux observations ont été faites par l'inspectrice du travail. L'une concerne les dispositions du code du travail sur la défense incendie, l'autre observation concerne les dangers des opérations de nettoyage et désinfection pour le personnel. L'exploitant a répondu aux observations par courriel le 1 juillet 2011. Les éléments ont été transmis à la DIRECCTE par courrier le 27 juillet 2011.

*Remarque de l'inspection :*

L'arrêté préfectoral dans le chapitre *gestion des opérations portant sur des substances dangereuses* prévoit la mise en œuvre de consignes d'exploitation et de formation du personnel.

Service Départemental d'Incendie et de Secours (3 août 2011) :

Le service a émis les observations suivantes :

*Prescriptions relatives à l'accessibilité des secours :*

a) Respecter les prescriptions émises lors du permis de construire (voir ci après).

- *Une voie échelle doit permettre l'accès des engins de secours et de lutte contre l'incendie sur le demi-périmètre des bâtiments au moins selon les caractéristiques suivantes :*

- *chaussée libre de stationnement de largeur 7 mètres.*
    - *hauteur libre de 3m50*
  - *force portante 160 kN avec un maximum de 90 kN par essieu, ceux-ci étant distants de 3,60 mètres minimum*
  - *rayon intérieur R de 11 mètres minimum.*
  - *surfleur S= 15/R en mètres dans les virages de rayon inférieur à 50 mètres*
  - *pente maximum 10%.*
- *Les voies en cul-de-sac disposeront d'une aire de manœuvre permettant aux engins de faire demi-tour.*
  - *Réaliser, à partir de la voie engin un chemin stabilisé d'accès à toutes les issues de secours d'une largeur de 1m40 de large minimum.*

b) Compte tenu de l'analyse des risques (principalement du risque toxique généré par l'ammoniac) et, afin de permettre l'intervention des services de secours, le SDIS préconise la création d'un accès secondaire pour les engins de secours. Cet accès sera situé au sud ou à l'ouest du site afin de pouvoir intervenir en cas de fuite si l'accès principal (situé à l'est) se trouve sous le vent.

*Remarque de l'inspection :*

L'arrêté préfectoral prévoit ses dispositions dans la partie 7.3 infrastructures et installations, chapitre 7.3.1 accès et circulation dans l'établissement et chapitre 7.3.1.2 caractéristiques minimales des voies.

Prescriptions relatives à la défense incendie extérieure.

- a) Respecter les prescriptions émises lors du permis de construire (voir ci-après).

*L'analyse du risque incendie conduit à un volume d'eau nécessaire à la défense incendie de 600 m<sup>3</sup> utilisables en 2 heures (activité risque 2, superficie la plus grande non recoupée par un mur CF de degré 2 heures de 6940 m<sup>2</sup>, stabilité au feu <1/2h, détection automatique d'incendie généralisée 24h/24, installation fixe d'extinction automatique). Cette quantité d'eau peut être apportée par un ou plusieurs points d'eau d'une capacité unitaire minimale de 120 m<sup>3</sup>. En outre, chaque construction à défendre et toutes les parties d'un bâtiment doivent être à moins de 200 mètres d'un appareil, y compris s'il y a lieu d'en planter sur le domaine privé.*

*La défense incendie extérieure existante est constituée par :*

*-3 poteaux d'incendie industriels sur la zone industrielle distants entre eux de 150 m et situés au maximum à 400 m du bâtiment (PI de 150) présentant les débits unitaires respectifs d'au moins 120 m<sup>3</sup>/h et un débit simultané d'au moins 240 m<sup>3</sup>/h sur 3 hydrants alimentés grâce à une canalisation de 300 mm par le réseau d'incendie industriel de la zone à partir d'une réserve d'au moins 1200 m<sup>3</sup>.*

*-2 poteaux d'incendie alimentés sur le réseau d'eau potable situés sur la zone industrielle (en sécurité) présentant un débit unitaire de 180 m<sup>3</sup>/h.*

*- Le projet prévoit l'implantation de 4 poteaux d'incendie privés (PI de 150) répartis judicieusement autour des bâtiments, à moins de 150 m de toute partie des bâtiments et alimentés par le réseau d'incendie industriel de la zone à partir de la réserve d'au moins 1200 m<sup>3</sup> dotée de surpresseurs.*

*La défense incendie extérieure pourra donc être considérée satisfaisante dès la réalisation de la défense incendie, l'alimentation en eau et la réception des poteaux d'incendie.*

- b) Disposer d'un apport en eau suffisant, de façon, à assurer aux services d'intervention, un débit disponible à tout moment de 360 m<sup>3</sup>/h pendant 2 heures. Cette alimentation sera assurée par 4 poteaux privés et poteau public de 120 m<sup>3</sup>/h unitaire, en mesure de délivrer 360 m<sup>3</sup>/h en simultané».

**Remarque de l'inspection :**

L'arrêté préfectoral prévoit ces dispositions dans la partie 7.7 moyen d'intervention en cas d'accident et organisation des secours au chapitre 7.7.4 ressources en eau et mousse.

Prescriptions relatives à la prévention des incendies ou pollution.

a) Respecter les prescriptions émises lors du permis de construire (voir ci-après).

Dégagements :

*Chaque niveau est desservi par un escalier encloisonné.*

*Faire ouvrir les portes des locaux recevant plus de 50 personnes dans le sens de l'évacuation.*

*Prendre toute disposition pour que le personnel n'ait pas plus de 40 mètres à parcourir pour gagner une issue à partir de tout point et 25 mètres dans les parties formant un cul-de-sac (tenir compte des aménagements intérieurs).*

*Prendre toutes dispositions afin que le personnel n'ait pas plus de 40m à parcourir pour gagner un escalier.*

*Limiter les itinéraires de dégagements en cul-de-sac à 10 mètres maximum.*

*Seules les portes à vantaux battants sont prises en compte (issues de secours, portes journalières installées dans les grandes portes).*

*Signaler les dégagements.*

*Ne pas faire obstacle à la circulation des personnes. Laisser libre en permanence les dégagements.*

Désenfumage – Ventilation :

*Respecter la notice de sécurité, Bloc usine et local braisage désenfumage mécanique par tourelles, pour les locaux de plus de 300 m<sup>2</sup> ou de plus de 100 m<sup>2</sup> aveugles, plus désenfumage mécanique des plenums recoupés en cantons de désenfumage de 1600 m.*

*Limiter les superficies de canton de désenfumage à 1600 m<sup>2</sup> maximum (longueur maximale 60 mètres).*

*Les deux galeries au sous-sol sont découpées en zones de moins 100 m<sup>2</sup>.*

*Permettre, pour les locaux de plus de 300 m<sup>2</sup> en RDC ou en étage et pour les locaux de plus de 100 m<sup>2</sup> aveugles ou en sous-sol, l'évacuation des fumées et gaz chauds en cas d'incendie par la pose d'exutoires en partie haute représentant au moins 1/100ème de la superficie mesurée en projection horizontale avec un minimum de 1 m<sup>2</sup> et par la réalisation d'aménée d'air en partie basse. Ils doivent posséder une commande automatique, doublée d'une commande manuelle accessible, aisément manœuvrable à partir du plancher et située à proximité des issues (articles R 4216-13 et R 4216-14).*

*Les escaliers sont encloisonnés pour permettre l'évacuation des fumées et gaz chauds en cas d'incendie par la pose d'un exutoire d'une superficie minimum de 1 m<sup>2</sup> en partie haute de la cage d'escalier et par la réalisation d'une amenée d'air en partie basse. Le dispositif d'ouverture de l'exutoire doit être aisément manœuvrable à partir du plancher (articles R 4216-13 et R 4216-14).*

Électricité- Chauffage :

*Réaliser les installations électriques et thermiques conformément aux normes et textes réglementaires en vigueur.*

*Doter l'établissement d'un éclairage de sécurité permettant l'évacuation des personnes (article R 4227-14).*

Moyens de secours :

*L'installation de production de froid utilise de l'ammoniac, installer un système de détection NH3 (explosimétrie et toxicité) permettant une alarme visuelle et sonore des personnels et leur évacuation.*

*Installer un système de détection incendie permettant une alarme rapide des personnels et leur évacuation (article R 4227-30).*

*Mettre en place une installation fixe d'extinction automatique conforme aux normes NF S 62 210 à S 62 215 ou à la règle R1 de l'APSAD (article R 4227-30).*

*Installer des robinets d'incendie armés de DN 33 mm, conformément aux normes françaises S 61 201 et S 62 201 ou à la règle R5 de l'APSAD; ils doivent être placés à proximité des issues. Leur choix et leur nombre doivent être tels que toute la surface des locaux puisse être battue par l'action simultanée de deux lances au moins (tenir compte des aménagements intérieurs) (article R 4227-30).*

*Disposer des extincteurs en nombre et capacité appropriés aux risques à raison d'un appareil à eau pulvérisée de 6l ou, en cas de risque électrique à poudre de 6 kg, pour 200 m<sup>2</sup> de plancher avec un minimum d'un appareil par niveau (article R 4227-29). Ces appareils doivent être judicieusement répartis, visibles et accessibles en toutes circonstances (article R 4227-31).*

*Dotter l'établissement de réserves de sables ou de terre meuble en nombre et capacité appropriés aux risques. Ces réserves doivent être judicieusement réparties (article R 4227-32).*

*Initier le personnel à la manœuvre des moyens de secours (article R 4227-28).*

*Afficher les consignes d'incendie comportant :*

- Le matériel d'extinction et de secours qui se trouve dans le local ou à ses abords*
- Les personnes chargées de mettre ce matériel en action*
- Pour chaque local, les personnes chargées de diriger l'évacuation des travailleurs et éventuellement du public*
- Les mesures spécifiques liées, le cas échéant, à la présence de handicapés*
- Les moyens d'alerte*
- Les personnes chargées d'aviser les sapeurs-pompiers dès le début d'un incendie*
- L'adresse et le numéro d'appel téléphonique du service de secours de premier appel, en caractères apparents*
- Le devoir, pour toute personne apercevant un début d'incendie, de donner l'alarme et de mettre en œuvre les moyens de premier secours, sans attendre l'arrivée des travailleurs spécialement désignés (articles R 4227-37 et 38).*

*Equiper l'établissement d'un système d'alarme sonore audible de tout point du bâtiment et doté d'une autonomie minimale de cinq minutes (articles R 4227-34 et 36).*

*L'alarme sonore générale doit pourvoir être donnée par bâtiment si l'établissement comporte plusieurs bâtiments isolés entre eux (article R 4227-35).*

*Identifier les organes de coupures d'énergie et fluides (articles R 4227-20).*

*Réaliser, pour les stockages de produits liquides susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol, une capacité de rétention dont le volume doit être égal au moins à la plus grande des deux valeurs suivantes :*

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

*Les réservoirs contenant des produits incompatibles ne devront pas être associés à une même rétention.*

*Afficher les plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours.*

*L'établissement doit disposer d'un système permettant d'alerter les services d'incendie et de secours.*

*Tenir à disposition les fiches données de sécurité permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux dans l'installation.*

*Etiqueter les fûts, réservoirs et autres emballages ; cet étiquetage doit comporter en caractère très lisible :*

- le nom des produits ou éventuellement leur code.*
- les symboles de dangers.*

*Toutes mesures doivent être prises pour recueillir l'ensemble des eaux et écoulements susceptibles d'être pollués lors d'un sinistre, y compris les eaux utilisées pour l'extinction d'un incendie et le refroidissement, afin que celles-ci soient récupérées ou traitées afin de prévenir toute pollution des sols, des égouts, des cours d'eau ou du milieu naturel.*

b) Respecter le dossier de demande d'autorisation d'exploiter en réalisant toutes les mesures préventives afin de réduire ces risques.

Rappels de l'étude du permis de construire :

La réception des poteaux d'incendie privés (pour leur mise en service) devra être réalisée en présence du service Prévision du Groupement 5 du Service Départemental d'Incendie et de Secours du Nord, zone industrielle de Dorignies, 260 rue Pilâtre de Rozier 59500 à Douai  
Transmettre les plans de l'établissement en format A4 ou A3 (ou de préférence en format informatique) au Centre d'Incendie et de Secours de Cambrai 1 rue Saint Fiacre 59400 Cambrai en vue de créer le plan Etablissement Répertorié. Ces renseignements sont également destinés à mettre à jour la cartographie opérationnelle et les fichiers "voies" du Centre de Traitement de l'Alerte.

**Remarque de l'inspection :**  
L'arrêté préfectoral reprend les principales dispositions.

Service Régional de la Navigation : non communiqué au 11 août 2011 (hors délai).

Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement :

Textes applicables aux installations.

Code de l'Environnement - Livre V - Titre I ;

Arrêté du 02/02/98 modifié relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation

Les dispositions des arrêtés ministériels existants relatifs aux prescriptions applicables aux installations classées soumises à autorisation incluses dans l'établissement, notamment l'arrêté ministériel du 16/07/2007 relatif aux installations de réfrigération utilisant de l'ammoniac.

Enjeux.

Les enjeux pour la protection de l'environnement sont les suivants:

- limiter l'impact des rejets aqueux et rationaliser la consommation d'eau,
- éviter toute fuite d'ammoniac,
- éviter tous effets (thermique, pression ..) en dehors des limites de propriété.

**6.- PRISE EN COMPTE DE L'AVIS DE L'AUTORITÉ ENVIRONNEMENTALE**

Les points de progrès mentionnés dans l'avis de l'autorité environnementale concernent la maîtrise de la ressource en eau et la nature des rejets aqueux.

L'exploitant de part sa démarche qualité mettra en œuvre l'amélioration continue sur ces problématiques.

## **7.- PROPOSITION DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES**

Les exigences réglementaires applicables n'ont pas besoin d'être renforcées étant donné les conclusions de l'étude d'impact et de l'étude de dangers. Les prescriptions du projet d'arrêté permettent :

- d'intégrer les prescriptions répondant aux avis des services,
- d'encadrer les installations à l'ammoniac pour réduire la probabilité d'incident,
- maîtriser l'usage de l'eau,
- de surveiller les rejets de l'installation.

Le projet d'arrêté préfectoral est joint en annexe. Il reprend l'ensemble des prescriptions dont l'application est proposée pour l'exploitation du site de la Société d'Innovation culinaire à Tilloy. Ce projet a été communiqué à l'exploitant.

## **8. – SUITES ADMINISTRATIVES**

En application de l'article R 512-25 du Code de l'Environnement relatif aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, nous proposons au *CODERST* d'émettre un avis favorable à la demande d'autorisation présentée par la société d'innovation culinaire sous réserve du strict respect des prescriptions du projet d'arrêté préfectoral joint en annexe.

L'Ingénieur de l'Industrie et des Mines,

Vu et transmis avec avis conforme à Monsieur le Préfet du Nord  
Prouvy le

P/ Le Directeur et par délégation,  
L'Ingénieur Divisionnaire de l'Industrie et des Mines,  
Chef de l'unité territoriale de Valenciennes

