



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## PRÉFET DE LA GIRONDE

### Direction Départementale de la Protection des Populations

Service de la protection de l'environnement

5, boulevard Jacques Chaban-Delmas  
BP600 - 33028 Bordeaux cedex

Courriel : [ddpp-sv@gironde.gouv.fr](mailto:ddpp-sv@gironde.gouv.fr)

Tél. : 05 56 42 44 66

Fax : 05 56 69 27 28

Affaire suivie par : Céline Lopez

Permanence consommation

Lundi – mercredi – vendredi

de 9H00 à 12H00

Monsieur le Préfet de la Région Aquitaine,  
Préfet de la Gironde

Direction Départementale des Territoires et de la Mer

Service des procédures environnementales

Cité administrative Tour A - 21<sup>ème</sup> étage

Boîte 90 - Rue Jules Ferry

33090 BORDEAUX Cedex

Réf. : MR/IC1200352

Bordeaux, 15/06/2012

Objet : Inscription d'un dossier à l'ordre du jour du CODERST du 5 juillet 2012.

En application des dispositions de l'article R. 512-25 (DAE) du code de l'environnement, je vous prie de bien vouloir inscrire à l'ordre du jour du prochain CODERST, le dossier suivant relevant de la législation des installations classées pour la protection de l'environnement :

Établissement		Procédure	Rapporteur
Raison sociale	Adresse		
FRUIDOR	Marché d'intérêt national MIN BP 62 33076 BORDEAUX CEDEX	Arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter régularisation ICPE	Céline LOPEZ
Pétitionnaire à convoquer	Madame Pascaud Marie Séverine		

Pour le Directeur Départemental de la Protection des Populations

Le Chef de Service

Dr. Vre. Céline LOPEZ

P.J. : 2

- Projet d'arrêté préfectoral complémentaire
- Rapport de présentation au CODERST.





Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE LA GIRONDE

Pôle de la protection sanitaire de la chaîne alimentaire  
et de l'environnement

Service de la protection de l'environnement

Affaire suivie par : Dr. LOPEZ

Courriel : ddpp-sv@agriculture.gouv.fr

Tél. : 05 56 42 44 70

Fax : 05 56 42 44 69

Horaire d'ouverture au public :  
9 h 00 - 12 h 00 / 14 h 00 - 16 h 00  
Uniquement sur rendez-vous

Réf. : MR/IC1200352A

Bordeaux, le 13 juin 2012

## CODE DE L'ENVIRONNEMENT

### PRÉVENTION DES POLLUTIONS, DES RISQUES ET DES NUISANCES

#### Mûrissierie FRUIDOR à Bordeaux

## Rapport de présentation au Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques

### I - PRESENTATION SYNTHETIQUE DU DOSSIER DU DEMANDEUR

#### 1 - Historique de la demande

L'Etablissement FRUIDOR a déposé le 18 septembre 2009 une demande d'autorisation d'exploiter une mûrissierie de bananes sur le site du MIN de Brienne à Bordeaux. Cette demande d'autorisation a été réalisée dans le cadre d'une régularisation administrative (Arrêté Préfectoral de Mise en Demeure du 23 janvier 2009) afin de régulariser l'exploitation qui a débuté en 1992.

#### 2 - Le demandeur

Raison sociale	Fruidor
Forme juridique	SA
Localisation du siège social	38 rue du séminaire 94626 RUNGIS CEDEX
Localisation du site	MIN de Brienne 33000 BORDEAUX
Siret	562 089 748 000 15
Activité de l'établissement	Mûrissierie de bananes

La société Fruidor a été cédée par la société POMONA au groupe BANINVEST en décembre 2008. La société Fruidor est spécialisée dans l'importation et la commercialisation de fruits et de légumes. Intervenant majeur sur le marché français elle est leader sur le marché de la banane grâce à son réseau de mûrissieries. Fruidor compte 10 sites et mûrissieries répartis sur l'ensemble du territoire et emploie 212 personnes.

#### 3 - Le site d'implantation

La société Fruidor est implantée dans un bâtiment d'une superficie totale au sol de 7 620 m<sup>2</sup> qui abrite les activités de POMONA TERRE AZUR, et FRUIDOR et est situé en zone UyB du Plan Local d'Urbanisme dans l'enceinte du Marché d'Intérêt National (MIN). Pour la société FRUIDOR la surface totale utile est de 1 821 m<sup>2</sup>. Le terrain comme le bâtiment appartiennent à la Communauté Urbaine de Bordeaux et sont gérés par la régie autonome communautaire du MIN. Une convention de concession, signée en 1992, pour une durée de 30 ans liait le MIN et POMONA, une nouvelle convention a été signée en octobre 2011 avec Fruidor.

Le site, implanté en rive gauche de Garonne et en partie Sud Ouest côté rue Becq du MIN, est encadré dans un rayon de 100 m :

- Au Sud Est et au Nord Est, par les terrains du MIN comprenant des voies de circulation interne et des entrepôts ;
- Au Nord, par un bâtiment industriel de la société « Charcuterie Mainjolle » et par l'école maternelle Ferdinand Buisson ;
- Au Sud-Ouest par les logements collectifs de la résidence Delacroix et par un bâtiment industriel de la société « Garnier Geoffroy ».

L'accès routier au MIN se fait par une entrée unique située quai de Paludate sur un rond-point.

L'établissement Fruidor est situé en zone jaune (partie du territoire exceptionnellement inondable), dont l'enjeu principal est de limiter l'implantation des établissements les plus sensibles) du Plan de Prévention des Risques d'Inondation approuvé le 04/07/2005 pour l'agglomération bordelaise.

#### 4 - Le projet et ses caractéristiques

La société Fruidor emploie 23 personnes et 1 intérimaire, l'activité est répartie du lundi au samedi de 7H30 à 19H00. Les flux de livraison (entrées/sorties) sont de 15 camions par jour entre 8H00 et 18H00.

L'établissement comprend les installations suivantes :

- une zone de préparation-stockage de 929 m<sup>2</sup>;
- 12 chambres de mûrissage de surface unitaire de 54,4 m<sup>2</sup> soit 653 m<sup>2</sup>;
- 2 quais de chargement déchargement ;
- une mezzanine de stockage de 96 m<sup>2</sup>;
- des locaux techniques (distribution azéthyl, installations de réfrigération compression, postes de charge) ;
- des bureaux et locaux sociaux en R+1 de 221 m<sup>2</sup>.

L'activité est le mûrissage de bananes pour une production de 19 000 tonnes par an, la capacité journalière maximale est de l'ordre de 60t/jr.

Le mûrissage des bananes est obtenu par mise en contact des fruits avec de l'azéthyl (N<sub>2</sub>-C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>), gaz composé d'éthylène (6%) et d'azote qui favorise la sécrétion d'éthylène par les fruits. C'est un gaz ininflammable, non explosif et non toxique.

Chaque chambre de mûrissage est raccordée à la centrale de distribution automatique présente dans le local technique de stockage, situé en façade Nord-Est du bâtiment.

Les bananes « vertes » arrivent conditionnées en cartons sur palettes, elles sont entreposées sans aucune transformation ni déballage, dans des chambres tempérées étanches maintenues à une température comprise entre 12 et 14° C avec une circulation d'air.

Le gazage préalable des chambres tempérées dure entre 1 et 24H00. Suite à celle-ci la teneur en éthylène dans chaque chambre ne doit pas excéder le taux de 1/1000, soit une concentration en azéthyl de 20/1000 (2%)

Le mûrissage s'effectue en quatre à sept jours d'exposition.

L'air est renouvelé toutes les 12 à 24 heures, les rejets se font par les combles des bâtiments.

La quantité d'azéthyl utilisée est de 2 166 m<sup>3</sup> par an (237 l par chambre pour un cycle de mûrissage).

#### 5 - Situation administrative des installations

Le dossier de régularisation de demande d'autorisation déposé par l'exploitant en septembre 2009 relève des rubriques suivantes de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement :

Rubrique	A, D, N, C	Libellé de la rubrique (activité)	Critère de classement	Seuil du critère	Unité du critère	Volume autorisé	Unités du volume autorisé
2220-1	A	Préparation et conservation de produits alimentaires d'origine végétale, y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes	Produits entrants	10	t/j	60	t/j
2920	NC	Installation de réfrigération et de compression d'air	Puissance installée	10	MW	155	kW
2925	NC	Atelier de charge d'accumulateurs	Puissance installée	50	KW	15	kW
1510	NC	Stockage de matière combustible en entrepôt couvert	Quantité stockée	500	m <sup>3</sup>	114	m <sup>3</sup>
1511	NC	Entrepôt frigorifique	Volume stocké	5 000	m <sup>3</sup>	553	m <sup>3</sup>

A : Autorisation ; D : Déclaration ; NC : Non classée

## II - LES INCONVENIENTS ET MOYENS DE PREVENTION

### 1 IMPACT VISUEL

Les installations de la société Fruidor se situent dans l'enceinte du MIN qui a vocation à rassembler les entreprises de fruits et légumes. Les façades extérieures sont en bardage métallique, le bâtiment est de faible hauteur et s'intègre visuellement avec les autres bâtiments à caractère industriel et commercial.

### 2 IMPACT SUR LA RESSOURCE EN EAU ET LE MILIEU AQUATIQUE

#### a. Alimentation en eau

L'approvisionnement en eau du site est assuré par le réseau d'adduction d'eau potable public dont l'exploitation est assurée par la Lyonnaise des Eaux. Le branchement dispose d'un disconnecteur et d'un compteur.

#### b. Consommation en eau

Aucune eau industrielle n'est utilisée dans le process, aucun lavage des camions n'est effectué sur le site. Les nettoyages sont effectués par une autolaveuse. La consommation annuelle (eaux sanitaires et eaux de lavage) est de 156 m<sup>3</sup>. Cette consommation est estimée car la société Fruidor ne dispose pas d'un compteur distinct de celui du bâtiment. L'article 22 de la convention de gestion signée entre FRUIDOR et le MIN en octobre 2011 prévoit la répartition des réseaux avec compteurs séparés.

#### c. Récupération des eaux

Les réseaux du bâtiment sont de type séparatif (eaux pluviales des toitures/eaux usées). En revanche, le réseau du MIN n'est que partiellement de type séparatif et l'ensemble des eaux collectées est acheminé vers la station d'épuration Clos du Hilde. La CUB a concédé le service de l'assainissement à Suez Lyonnaise des eaux dans le cadre d'un contrat d'affermage. Une convention est en cours d'élaboration.

#### d. Eaux d'extinction d'incendie

La société Fruidor ne dispose pas de bassin de rétention d'eaux d'extinction d'incendie. Le volume d'eau calculé nécessaire à l'extinction d'un incendie serait de 920 m<sup>3</sup> pour la surface non recoupée et de 192 m<sup>3</sup> pour la surface recoupée.

Il convient de souligner que le bâtiment exploité par Fruidor ainsi que les voiries autour du bâtiment sont propriétés du MIN. Une réflexion globale sur la gestion des eaux d'extinction d'incendie sur le MIN est en cours.

### 3 IMPACT SUR LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

Les fluides frigorigènes utilisés dans les installations de réfrigération sont du type R22 (HCFC) et R404A (deux compresseurs sur 5). Au 1er janvier 2015, le rechargement des installations au cours d'opérations d'entretien de maintenance avec des H.C.F.C. recyclés sera interdit. L'exploitant a prévu de changer ses fluides frigorigènes en 2014 et emploiera du R404A.

De l'éthylène provenant du gazage à l'azétyl est relargué. Il s'agit de Composés Organiques Volatiles (COV). La quantité annuelle rejetée est estimée à 164 kg sur une période de 146 jours, soit un flux de 0,046 kg/h, soit 230 fois inférieur au taux nécessitant la mise en œuvre de moyens de réduction des émissions de COV (2kg/h) défini par l'arrêté du 2 février 1998. Les rejets transitent par les combles du bâtiment et sont évacués par les toits.

Du CO<sub>2</sub> provenant de la maturation des fruits est rejeté, les quantités émises sont estimées à 13 315 m<sup>3</sup> par an (soit 25 000 kg de CO<sub>2</sub> par an) équivalent à 7 véhicules automobiles légers ou 1,5 ménages moyens sur une année. Les rejets transitent par les combles du bâtiment et sont évacués par les toits.

### 4 IMPACT SUR LES NIVEAUX ACOUSTIQUES

Cette installation est conforme à l'arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation du bruit dans l'environnement par les installations classées. Ceci a été confirmé par une étude acoustique réalisée les 22 et 23 juin 2009.

## 5 GESTION DES DECHETS

Les déchets sont constitués pour l'essentiel de déchets d'emballages (cartons, films plastiques) et de déchets organiques végétaux.

Un tri séparatif des cartons et des palettes est opéré sur le site afin de faciliter leur recyclage.

Les bananes écartées sont valorisées auprès d'un parc zoologique, d'une entreprise de séchage de fruits et des dons aux associations caritatives.

Les déchets collectés dans les bennes sont repris directement par les services techniques du MIN quotidiennement.

### III - LES RISQUES ET MOYENS DE PREVENTION

L'étude des dangers, réalisée par l'exploitant, sous sa responsabilité, d'une part caractérise et évalue les risques auxquels l'installation peut exposer directement ou indirectement les personnes ou l'environnement en cas d'accident. D'autre part, elle définit et justifie l'ensemble des mesures de maîtrise des risques mis en œuvre par l'exploitant.

#### III-1 Identification des risques

##### (1) Les risques liés aux produits

Une grande partie des produits stockés dans le bâtiment est de nature combustible. Notamment palettes, emballages cartons et plastiques, matériaux du bâtiment et bananes (25% de matière sèche). La quantité de matières combustibles est de 120 tonnes.

Le risque lié à ces produits est le déclenchement d'un incendie.

##### (2) Les risques liés aux installations

Les installations de réfrigération et de compression sont situés dans un local technique qui est naturellement ventilé par des grilles en façades, le risque lié à une fuite de fluide frigorigène est donc faible. De plus la société fait procéder au contrôle d'étanchéité de ses installations selon la périodicité définie réglementairement.

Les postes de charge d'accumulateurs ne sont pas confinés dans un local dédié, limitant les risques d'explosion liés au dégagement d'hydrogène.

L'azéthyl, utilisé pour la maturation des bananes, est un gaz ininflammable et inexplorable. Il est stocké dans le local technique situé en partie Nord-Est du bâtiment et largement ventilé. La quantité maximum stockée est de deux cadres de huit bouteilles en acier.

Ces scénarii n'ont pas été développés dans l'étude des dangers.

##### (3) Scénarii retenus pour l'étude des dangers

Le risque majeur du bâtiment est l'incendie. Les flux de dangers susceptibles de provenir des produits stockés sont :

- l'incendie et les émissions de fumées nocives associées à la combustion des produits.
- La génération d'eaux d'extinction d'incendie susceptible d'entraîner une pollution du milieu naturel (eau et sols).

Au regard de l'analyse des risques menée par l'exploitant, les scénarii nécessitant une évaluation chiffrée des conséquences potentielles sont les suivants :

- incendie de deux chambres de mûrissages ;
- incendie de dix chambres de mûrissages ;
- incendie du stockage tampon de consommables en mezzanine.

Dans l'étude de dangers, en raison du potentiel de criticité pour l'environnement du site, le risque d'intoxication par les fumées ayant été jugé comme négligeable, seuls les flux thermiques générés par l'incendie ont fait l'objet d'une modélisation.

##### (4) Flux thermiques des scénarii

Flux reçu ( kW/m <sup>2</sup> )	Distances en m					
	Incendie de deux chambres		Incendie de dix chambres		Incendie mezzanine	
	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur
3	Environ 8 m	Environ 12 m	Environ 12 m	Environ 15 m	Environ 9 m	Environ 10 m
5	Environ 6 m	Environ 8 m	Environ 8 m	Environ 10 m	Environ 6 m	Environ 7 m
8	Environ 4 m	Environ 5 m	Environ 5 m	Environ 6 m	Environ 4 m	Environ 5 m

- 3 kW/m<sup>2</sup>, seuil des effets irréversibles délimitant la « zone des dangers significatifs pour la vie humaine »
- 5 kW/m<sup>2</sup>, seuil des effets létaux délimitant la « zone des dangers graves pour la vie humaine »
- 8 kW/m<sup>2</sup>, seuil des effets létaux significatifs délimitant la « zone des dangers très graves pour la vie humaine ».

La cartographie des distances d'effets présentant les seuils des flux thermiques montrent que :

- Seuls les rayonnements de 3 kW/m<sup>2</sup> sortent du MIN au Sud Ouest et impactent le terrain de l'entreprise Garnier Geoffroy au niveau du scénario 10 chambres.
- Les modélisations réalisées montrent que les flux n'atteignent pas l'école implantée au Nord Ouest du site.
- Les distances de flux ne sont pas de nature à empêcher l'intervention des secours car les voiries sont suffisamment larges pour laisser le passage aux véhicules pompier et laisser l'accès aux bornes incendies.
- Dans les scénarii incendie mezzanine et incendie de deux chambres les rayonnements de 3 kW/m<sup>2</sup>, 5 kW/m<sup>2</sup> et 8 kW/m<sup>2</sup> peuvent impacter POMONA TERRE AZUR. La mise en place d'un plan d'intervention commun permet la prise en compte du risque entre les deux entreprises.

La réalisation d'une cloison coupe-feu entre les deux entités est de nature à éviter la propagation des flux thermiques vers le tiers POMONA.

### **(5) Moyens de prévention/protection contre l'incendie**

Dispositions constructives. Le bâtiment est conçu et aménagé de façon à pouvoir s'opposer à la propagation d'un incendie, il est constitué de :

- une ossature métallique ;
- un dallage intérieur en béton armé ;
- une couverture en bac acier ;
- un bardage métallique.

Des dispositions additionnelles permettraient d'éviter la propagation des flux thermiques vers le tiers Pomona. L'article 21 de la convention de gestion signée entre FRUIDOR et le MIN en octobre 2011 prévoit la réalisation des travaux demandés dans un délai de deux ans.

- Une paroi coupe feu deux heures entre les bâtiments Fruidor et Pomona afin d'isoler les deux entités.

Moyens de défense contre l'incendie.

Sept poteaux incendie protègent le bâtiment complet et sont susceptibles de fournir 1 100 m<sup>3</sup> en 2 heures (besoins estimés à 920 m<sup>3</sup>). Mais les débits et pressions susceptibles d'être fournis en simultané ne sont que de 492 m<sup>3</sup> en deux heures. La paroi coupe feu entre les deux bâtiments permet de recouper le bâtiment Fruidor à 1600 m<sup>2</sup>, ce qui nécessite 192 m<sup>3</sup> d'eau d'extinction, susceptibles d'être fournies par les poteaux incendie.

Par ailleurs, des extincteurs permettant de répondre en nombre et en classe aux dispositions du code du travail sont répartis au sein du bâtiment. Le site dispose également d'un ensemble de RIA.

Une alarme manuelle peut-être déclenchée en cas d'incendie pour évacuer les personnes.

## **IV - LA NOTICE D'HYGIENE ET DE SECURITE DES PERSONNELS**

Une notice relative à l'hygiène et à la sécurité du personnel est jointe au dossier de demande d'autorisation. Cette notice décrit les moyens ou dispositifs mis en œuvre par l'exploitant pour satisfaire aux prescriptions législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité du personnel.

## **V - LES CONDITIONS DE REMISE EN ETAT PROPOSEES**

Les responsables de la société s'engagent à déposer le dossier de cessation d'activité conformément à la réglementation en vigueur au titre du Code de l'Environnement.

Les opérations de remise en état seront fonction des résultats de l'évaluation simplifiée des risques et de la classification du site.

Les mesures minimales suivantes seront mises en œuvre :

- ✓ La mise en sécurité du site ;
- ✓ l'élimination de toutes les matières dangereuses ou susceptibles de se dégrader (déchets, fluides frigorigènes, bouteilles d'azétyl...);
- ✓ l'élimination du matériel industriel du site par vente ou recyclage après démantèlement.

## VI - L'ENQUETE PUBLIQUE ET LA CONSULTATION

### 1 L'ORGANISATION DE L'ENQUETE PUBLIQUE

Elle a été prescrite par arrêté préfectoral 02 février 2010 et s'est déroulée du premier mars au premier avril 2010. L'information du public a été assurée :

- ✓ par affichage sur le territoire des communes de Bordeaux, de Bègles et de Floirac ;
- ✓ par insertion d'avis de presse dans 2 journaux d'annonces légales.

#### a. Le registre d'enquête

Commune de Bordeaux : Le registre d'enquête ne comporte aucune remarque.

### 2 LES AVIS DES CONSEILS MUNICIPAUX

Commune	Bordeaux	Bègles	Floirac
Date délibération	29 mars 2010	15 avril 2010	30 mars 2010
Avis	favorable	favorable	favorable

### 3 L'AVIS DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

Dans son rapport en date du 13 avril 2010, le commissaire enquêteur a émis un avis favorable à l'autorisation d'exploiter cette installation.

### 4 L'AVIS DE L'AUTORITE ENVIRONNEMENTALE

Dans son courrier du 28 janvier 2010 l'autorité environnementale conclut à la prise en compte de façon satisfaisante et appropriée des enjeux environnementaux par le dossier.

### 5 LES AVIS DES SERVICES

Service	Avis et remarques	Réponses pétitionnaire
INAO		
Police Nationale	12/03/2010 avis favorable	
SRA	18/02/2010, pas de mise en œuvre de mesures d'archéologie	
DDTM/SUAT	01/03/2010 avis favorable, zone jaune PPRi	
DRIRE		
SIRDPC	29/03/2010 pas d'observation	
DIREN		
DDTE		
CLE Sage nappes profondes		
DDASS	23/03/2010 avis favorable sous réserve prise en compte de la mise en place d'une protection anti retour	
DDTM/SNER	24/03/2010 avis favorable sous réserve justification des consommations d'eau et mise en place programme de réduction des volumes prélevés	Réponse 28/09/2010, consommation 156 m3 estimés car compteur commun avec Pomona, demande compteur dédié.
SDIS	27/04/2010 avis favorable sous réserve débit simultané des hydrants vérifié et suffisant sinon création d'une réserve incendie et justification existence zone de rétention des eaux d'extinction 24/09/2010 nécessité d'avoir un recoupement entre Fruidor et Pomona, mur CF 2H 04/11/2011 visite sur site SDIS et inspection, demande étude faisabilité séparation des bâtiments 19/09/2011 SDIS n'émet pas d'avis sur descriptif technique mais avis limitation impact par paroi coupe feu.	Réponse 28/09/2010, débits simultanés suffisant. Pas de zone de rétention (locataires MIN), projet MIN étude technique création zone rétention.  5/05/2011 Transmission étude technique isolation des bâtiments par paroi coupe feu

## VII - ANALYSE DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Les principaux enjeux identifiés par l'inspection des installations classées au vu du dossier et des avis émis au cours des enquêtes administratives et publiques sont le risque incendie et la collecte et le traitement des eaux usées et eaux de récupération d'incendie :

- Concernant le risque incendie la cartographie des distances d'effets présentant les seuils des flux thermiques montrent que :
  - \* La mise en place d'un mur séparatif coupe feu deux heures permet la prise en compte du risque entre POMONA TERRE AZUR et FRUIDOR et permet de satisfaire à la défense incendie.
  - \* Les flux thermiques ne sortent pas de l'enceinte du MIN et n'impactent pas l'ERP (école primaire) située à proximité.
- Compte tenu de la nature des produits mis en œuvre dans le process et de leurs quantités, l'impact de la mûrisserie FRUIDOR est très faible. Les rejets aqueux liés à l'activité sont constitués des eaux sanitaires et des eaux de lavage. La prescription d'un volet surveillance des rejets de substances dangereuses dans l'eau (3RSDE) n'est pas pertinent. Les réseaux sont séparatifs à l'intérieur du bâtiment. Les rejets s'effectuent dans la station collective du Clos du Hilde. Une convention fixant les conditions administratives, techniques et financières du raccordement est en cours de discussion avec le MIN. L'exploitant dispose d'un traité de concession avec le MIN sans que le foncier lui appartienne.
- Une réflexion globale sur la gestion des eaux d'extinction d'incendie sur le MIN est en cours (courrier d'engagement du MIN en date du 3 août 2010).

Le projet d'arrêté reprend dans des prescriptions techniques les divers avis et recommandations formulées au cours de ces échanges.

## VIII - PROPOSITION ET CONCLUSION DE L'INSPECTION

Le projet d'arrêté préfectoral annexé au présent rapport tient compte des évolutions intervenues au cours de la procédure et des divers avis et recommandations qui ont été traduits sous forme de prescriptions techniques.

Cette ICPE est implantée sur le MIN de Bordeaux, l'exploitant est locataire du bâtiment qui est géré par le MIN ainsi que les voiries. Ainsi, les aspects accès du site, disponibilité des poteaux incendie, collecte et traitement des eaux et des déchets sont gérés par le MIN.

Le MIN est destinataire d'un projet de convention de rejet pour le traitement des eaux usées et effectue une collecte quotidienne des différentes bennes à déchets mises à disposition des concessionnaires. Le réseau des poteaux incendie a été réaménagé récemment. Concernant la gestion des eaux d'extinction d'incendie le MIN est en recherche d'une solution globale pour le site.

- ❖ Considérant les éléments d'informations contenus dans les études d'impact et de dangers réalisées par l'exploitant, et les éléments complémentaires fournis en réponse aux observations des services consultés ;
- ❖ Considérant les dispositions constructives et les mesures préventives mises en œuvre pour réduire le risque incendie et notamment la réalisation d'une paroi coupe feu deux heures entre les bâtiments Fruidor et Pomona ;
- ❖ Considérant que les conditions d'aménagement et d'exploitation telles qu'elles sont définies par le présent arrêté, permettent de prévenir les dangers et inconvénients de l'installation pour les intérêts mentionnés à l'article L 511-1 du Code de l'Environnement ;
- ❖ Considérant qu'au terme de l'article L. 512-2 du Code de l'Environnement, l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients de l'installation peuvent être prévenus par des mesures que spécifie le projet d'arrêté préfectoral ;

l'inspection des installations classées propose au Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques de se prononcer favorablement sur le projet de prescriptions techniques annexé au présent rapport qui constitue le projet d'arrêté préfectoral joint.

Le projet de prescriptions a été communiqué à l'exploitant qui a pu faire part de ses observations au service d'inspection des installations classées.

En application des dispositions du code de l'environnement (articles L. 124-1 à L. 124-8 et R. 124-1 à R. 124-5) et dans le cadre de la politique de transparence et d'information du public du Ministère en charge de l'Environnement, ce rapport sera mis à disposition du public sur le site internet de l'inspection des installations classées accessible à l'adresse suivante : <http://installationsclassees.ecologie.gouv.fr/> (Onglet « Base des installations classées »).

L'Inspecteur des Installations Classées



C. LOPEZ