



PRÉFECTURE DE MEURTHE-ET-MOSELLE

DIRECTION DES ACTIONS  
INTERMINISTERIELLES

Bureau de l'environnement

N° 2001-306

D. R. I. R. E.  
RÉGION LORRAINE

13 SEP. 2002

M E T Z

LE PRÉFET DE MEURTHE ET MOSELLE  
*Chevalier de la Légion d'Honneur*

VU le Code de l'Environnement et notamment le Titre 1<sup>er</sup> du Livre V ;

VU le décret n°77-1133 du 21 septembre 1977 modifié relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement, pris en application du Code de l'Environnement ;

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

VU l'arrêté ministériel du 2 février 1998 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 ;

VU l'arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU les récépissés de déclaration suivants réglementant les activités du centre commercial CORA à ESSEY LES NANCY :

- n° 16891 du 26 juillet 1995
- n° 16976 du 01 mars 1996
- n° 2000.336 du 13 juillet 2000

VU la demande d'autorisation d'exploiter présentée le 26 mars 2001 ;

VU les plans et documents joints à cette demande ;

VU les plans et documents joints à cette demande ;

VU l'arrêté préfectoral du 21 août 2001 prescrivant l'ouverture d'une enquête publique du 24 septembre 2001 au 24 octobre 2001 inclus à ESSEY-LES-NANCY et à PULNOY, SEICHAMPS, SAULXURES-LES-NANCY, TOMBLAINE, communes situées dans un rayon de 1 km autour de l'installation projetée ;

VU les journaux : "l'Est Républicain" du 1<sup>er</sup> septembre 2001 et "le Républicain Lorrain" du 04 septembre 2002 ;

VU les certificats constatant la publicité donnée à ladite enquête ;

VU l'avis des conseils municipaux ;

VU l'avis de M. le commissaire-enquêteur ;

VU l'avis des services techniques ;

VU le rapport de l'Inspecteur des Installations Classées ;

VU les arrêtés préfectoraux du 22 janvier 2002 et du 25 avril 2002 prorogeant les délais d'instruction du dossier ;

VU l'avis favorable du Conseil Départemental d'Hygiène dans sa séance du 25 juillet 2002 ;

CONSIDÉRANT que les intérêts visés à l'article L. 511-1 du Code de l'Environnement susvisé peuvent être protégés par la stricte application des dispositions du présent arrêté ;

SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture ;

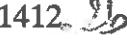
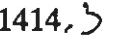
## A R R È T E

### Article 1.

La société G.M.A. CORA dont le siège social est au 40 de la rue de la Boétie à PARIS (75008), est autorisée à exploiter un centre commercial situé avenue de Saulxures – 54271 ESSEY-lès-NANCY.

### Article 2.

Les activités soumises aux dispositions du Code de l'Environnement sont visées par les rubriques suivantes :

Rubrique n°	Installations et activités classées	Capacité	Classe	Rayon d'enquête
1412. 	Stockage en réservoirs manufacturés de gaz inflammables liquéfiés (annexe n° 1)	8,9 t	D	-
1414. 	Installation de remplissage ou de distribution de gaz inflammables liquéfiés (G.P.L.) (annexe n° 2)	-	D	-
1432	Stockage en réservoirs manufacturés de liquides inflammables (annexe n° 3)	46 m <sup>3</sup>	D	-

1434. 1b (annexe n° 4)	Installation de remplissage ou de distribution de liquides inflammables	19,2 m <sup>3</sup> /h	D	1 km
2220 (annexe n° 5)	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale	6 t/j	D	-
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale	6,5 t/j	A	1 km
2910 (annexe n° 6)	Combustion	4,99MW	D	-
2920	Installations de réfrigération fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 <sup>5</sup> Pa - installations de réfrigération - installations de climatisation	1800 kW  700 kW 1100 kW	A	1 km
2925 (annexe n° 7)	Ateliers de charge d'accumulateurs	65 kW	D	-
2731	Dépôt de chairs ou issues d'origine animale  la quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant inférieure à 200 Kg	-	NC	-

A : soumis à autorisation – D : soumis à déclaration – NC : non classé

### Article 3.

L'installation est implantée, aménagée et exploitée conformément aux plans et données techniques joints ou contenus dans le dossier de demande d'autorisation, sous réserve des prescriptions du présent arrêté.

### Article 4.

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

## Article 5.

L'exploitant doit rechercher par tous les moyens possibles, et notamment à l'occasion des remplacements des matériels, des réfections des ateliers et des modifications de production, à diminuer au maximum les consommations d'énergie, de matières premières, d'eau, etc... de l'établissement.

## Article 6.

Les dispositions de ce présent arrêté ne s'appliquent pas aux réserves de stockage attenantes aux surfaces de ventes ainsi qu'aux surfaces de ventes, qui font l'objet de dispositions dans le cadre du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (E.R.P.) qui précise les mesures de sécurité à adopter, et en particulier les conditions d'isolement, les moyens de secours et la capacités unitaires des réserves.

# **CHAPITRE I – Règles d'aménagement**

## Article 7.

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception, la construction et l'exploitation des installations pour limiter les risques de pollutions accidentelles de l'air, de l'eau ou des sols.

## Article 8.

L'exploitant précise les dispositions prises pour satisfaire à l'esthétique du site et tient régulièrement à jour un schéma d'aménagement.

L'ensemble du site doit être maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence.

Les abords de l'établissement, placés sous le contrôle de l'exploitant sont aménagés et maintenus en bon état de propreté. Notamment, les espaces verts seront entretenus et feront l'objet d'un soin particulier (plantations, engazonnement...).

## Article 9.

Les personnes étrangères à l'établissement ne doivent pas avoir un accès libre aux installations classées.

## Article 10.

L'exploitation doit se faire sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par l'exploitant et ayant une connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés et stockés dans l'établissement.

## CHAPITRE II – Bruits et vibrations

### Article 11.

Les nuisances dues au bruit sont compatibles avec le bruit ambiant de la zone d'implantation, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement.

### Article 12.

L'installation est construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de vibrations et bruits transmis par voie aérienne ou solitaire susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou de constituer une nuisance à celui-ci.

Ses émissions sonores ne doivent pas engendrer une émergence supérieure aux valeurs admissibles fixées dans le tableau ci-après, dans les zones où celle-ci est réglementée :

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

Le niveau de bruit en limite de propriété de l'établissement ne devra pas dépasser, en fonctionnement, 70 dB(A) pour la période de jour – de 7h à 22h – et 60 dB(A) pour la période de nuit – de 22h à 7h – sauf si le bruit résiduel pour la période considérée est supérieur à cette limite.

### Article 13.

Les émissions sonores des véhicules, matériels et engins de chantier qui peuvent être utilisés à l'intérieur de l'établissement doivent respecter la réglementation en vigueur les concernant en matière de limitation des émissions sonores.

L'usage de tout appareil de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, ...) gênant pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.

### Article 14.

L'Inspecteur des Installations Classées pourra demander à l'exploitant de procéder à une surveillance de l'émission sonore en limite de propriété de l'installation.

Les résultats des mesures seront tenus à la disposition de l'Inspection des Installations Classées.

## CHAPITRE III – Pollution des eaux

### Article 15. Alimentation en eau

En cas de raccordement à un réseau public, l'ouvrage doit être équipé d'un système de disconnection aux entrées du réseau d'alimentation en eau, afin d'empêcher tout retour d'eau polluée dans le réseau public.

Les installations de prélèvement doivent être munies d'un dispositif de mesure totalisateur.

### Article 16. Collecte des effluents liquides

Le réseau de collecte des effluents liquides est un réseau séparatif. Il doit permettre d'évacuer séparément les eaux usées et les eaux pluviales vers les traitements ou le milieu récepteur.

Les eaux usées sont les effluents qui proviennent de la cafétéria, des ateliers de produits frais, des locaux administratifs, techniques et d'entretien, et du nettoyage des locaux.

Les eaux pluviales regroupent les eaux de ruissellement des toitures, de la station service, des aires de parkings, de la voirie intérieure à l'établissement.

Les réseaux de collecte des effluents doivent être conçus de manière à être curables, étanches et résister dans le temps aux actions chimiques des effluents susceptibles d'y transiter.

L'exploitant s'assure par des contrôles appropriés et préventifs de leur bon état et de leur étanchéité.

### Article 17. Plans des réseaux

Un schéma de tous les réseaux doit être établi par l'exploitant, régulièrement mis à jour, notamment après chaque modification notable.

Ce plan doit faire apparaître les secteurs collectés, les points de branchement, les points de rejets, les vannes manuelles et automatiques, les réserves en eau, les retenues d'eaux, les bornes incendie... Il est tenu à la disposition de l'Inspection des Installations Classées et des services d'incendie et de secours.

Les points de rejets dans le milieu naturel doivent être en nombre aussi réduit que possible. Les ouvrages de rejets doivent permettre une bonne diffusion des effluents dans le milieu récepteur.

### Article 18. Conditions de rejet

Tout déversement en nappe souterraine, direct ou indirect, total ou partiel, est interdit.

Tout rejet direct des eaux usées dans le milieu naturel est interdit.

Les eaux usées rejoignent le réseau d'assainissement public de la commune d'ESSEY-les-NANCY puis la station d'épuration de MAXEVILLE.

Les eaux pluviales doivent être rejetées par l'intermédiaire du réseau précité, dans le ruisseau du Grémillon, après traitement pour les eaux susceptibles d'être polluées.

### Article 19. Pré-traitement des effluents liquides

Les eaux usées provenant de la cafétéria, des ateliers de produits frais, subissent un pré-traitement dans des séparateurs à graisse plus éventuellement dans un séparateur à féculles

Les eaux pluviales collectées au niveau de la station service, de l'aire de dépotage des carburants, de la cour de service et des parkings transitent par des séparateurs d'hydrocarbures.

Ces installations de pré-traitement sont conçues, entretenues, exploitées et surveillées de manière à faire face aux variations des caractéristiques des effluents bruts.

#### Article 20. Qualité des rejets

Les eaux pluviales susceptibles d'être polluées (rejetées dans le ruisseau du Grémillon) doivent respecter les limites suivantes :

Caractéristiques des effluents (eaux pluviales)	Concentration maximale (en mg/l)
DBO <sub>5</sub>	30
DCO	125
MES	35
Hydrocarbures totaux	10

Les eaux usées avant traitement dans la station d'épuration de Maxéville doivent respecter les caractéristiques suivantes ;

Caractéristiques des effluents (eaux usées)	Concentration maximale (en mg/l)
pH	Entre 5,5 et 9
Température	< 30°C
DBO <sub>5</sub>	800
DCO	2000
MES	600
Azote global (N)	150
Phosphore total (P)	50
Hydrocarbures totaux	10

Les installations sont conçues et aménagées de manière à permettre des contrôles de rejet dans de bonnes conditions.

Des prélèvements et analyses par un laboratoire agréé pourront être demandés par l'Inspection des Installations Classées.

#### Article 21. Etiquetage

L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation. Les fiches de données de sécurité prévues dans le Code du Travail permettent de satisfaire à cette obligation.

Les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractères très lisibles, le nom des produits et les symboles de danger conformément, s'il y a lieu, à la réglementation relative à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses.

#### Article 22. Stockage

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

- 100% de la capacité du plus grand réservoir,
- 50% de la capacité totale des réservoirs associés.

Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :

- dans le cas des liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50% de la capacité totale des fûts,
- dans les autres cas, 20% de la capacité totale des fûts,
- dans tous les cas 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres.

La capacité de rétention doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour son dispositif d'obturation qui doit être maintenu fermé en conditions normales.

Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne doivent pas être associés à une même rétention.

Le stockage des liquides inflammables ainsi que des autres produits toxiques, corrosifs ou dangereux pour l'environnement n'est autorisé sous le niveau du sol que dans des réservoirs en fosse maçonnée, ou assimilés. Les réservoirs fixes sont munis de jauge de niveau et, pour les stockages enterrés, de limiteur de remplissage. L'étanchéité des réservoirs doit être contrôlable à tout moment.

#### Article 23.

Les opérations susceptibles de créer une pollution des eaux ou des sols doivent être effectuées sur des aires étanches et équipées de façon à pouvoir recueillir les eaux de lavage et les produits répandus accidentellement.

#### Article 24.

Le rejet des eaux usées domestiques doit être conforme au règlement sanitaire départemental.

### **CHAPITRE IV – Pollution de l'air**

#### Article 25.

Tout brûlage à l'air libre est interdit.

Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses, des buées, des suies, des poussières ou des gaz odorants, toxiques susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou à la sécurité publique, à la production agricole, à la bonne conservation des monuments et à la beauté des sites.

#### Article 26.

Toutes les parties d'installations susceptibles d'engendrer des émissions de poussières ou fumées doivent être pourvues de moyens efficaces de captation et de traitement de ces émissions.

Les moyens de captation mis en place sont entretenus et maintenus en bon état de fonctionnement.

#### Article 27.

Les émissions d'odeurs ne doivent pas constituer une source de nuisances pour le voisinage.

Les installations sont aménagées et exploitées de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse être de nature à créer des dégagements de produits odorants ou dangereux pour le voisinage et les travailleurs.

Un ou plusieurs dispositifs de captation des gaz, vapeurs ou fumées peuvent être exigés si, en raison des conditions d'installation ou d'exploitation, le voisinage était incommodé.

#### Article 28.

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception et la construction des installations pour limiter les risques de pollution accidentelle de l'air.

### **CHAPITRE V – Installations électriques**

#### Article 29.

Les installations électriques sont réalisées et entretenues par un personnel qualifié avec un matériel approprié conformément aux dispositions du décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 et des textes subséquents relatifs à la protection des travailleurs dans les établissements mettant en œuvre des courants électriques et conformément aux règles de l'art.

L'installation électrique est maintenue en bon état. Elle est régulièrement contrôlée par un technicien compétent.

Pour les installations pouvant présenter un risque d'explosion, l'équipement électrique est conforme à l'arrêté ministériel du 31 mars 1980.

## CHAPITRE VI – Déchets

### Article 30.

L'exploitant devra prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception de ses installations pour limiter les quantités de déchets produits.

Les déchets produits par les différentes activités de l'établissement doivent être entreposés sélectivement selon leur nature avant leur évacuation de manière à faciliter leur récupération ou élimination ultérieure en séparant :

- les déchets assimilables aux ordures ménagères,
- les déchets récupérables,
- les déchets liquides, boueux ou solides non récupérables ; ceux-ci ne doivent pas être mélangés si cette opération rend leur élimination plus difficile.

Chaque déchet est clairement identifié et repéré.

### Article 31.

Les déchets ne peuvent être stockés, en vrac dans des bennes, que par catégories de déchets compatibles et sur des aires affectées à cette effet. Toutes les précautions sont prises pour limiter les envols.

Les déchets organiques provenant de la découpe des viandes et des poissons, et les déchets biodégradables tels que fruits, légumes et produits laitiers sont stockés dans des caissons fermés. Les déchets putrescibles, en particulier les produits carnés, sont préalablement stockés en chambre froide.

### Article 32.

L'élimination des déchets qui ne peuvent être valorisés doit être assurée dans des installations dûment autorisées à cet effet au titre du Code de l'Environnement. L'exploitant doit être en mesure d'en justifier l'élimination sur demande de l'Inspecteur des Installations Classées.

L'exploitant doit tenir à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées une caractérisation précise et une quantification de tous les déchets générés par ses activités.

## CHAPITRE VII – Incendie

### Article 33.

L'exploitant conçoit ses installations et organise leur fonctionnement et l'entretien selon les règles destinées à prévenir les incidents et les accidents susceptibles d'avoir, par leur développement, des conséquences dommageables pour l'environnement et la santé.

L'exploitant recense, sous sa responsabilité, les parties des installations qui sont susceptibles d'être à l'origine d'un sinistre pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur l'environnement, la santé et la sécurité publiques ou le maintien en sécurité de l'installation.

L'exploitant détermine pour chacune de ces parties des installations la nature du risque (incendie, atmosphères explosives ou émanations toxiques) qui la concerne. Ce risque est signalé.

L'exploitant dispose de moyens de protection suffisants pour éviter la propagation d'un incendie entre ces zones.

#### Article 34.

Les bâtiments et locaux sont conçus et aménagés de façon à pouvoir s'opposer à la propagation d'un incendie.

A l'intérieur des locaux, les allées de circulation sont aménagées et maintenues constamment dégagées pour faciliter la circulation et l'évacuation du personnel, ainsi que l'intervention des secours en cas de sinistre.

Les règles d'urgence à adopter en cas de sinistre sont portées à la connaissance du personnel et affichées.

#### Article 35.

Pendant les heures d'ouvertures, un gardiennage est assuré en permanence. Le personnel de gardiennage est familiarisé avec les installations et les risques encourus et reçoit à cet effet une formation spécifique.

En dehors des heures d'ouverture, un système de télésurveillance est mis en place afin de surveiller la station service, la cour de service, les aires de vente et de stockage.

#### Article 36.

Le dispositif de lutte contre l'incendie est assuré par un réseau d'eau d'incendie desservant des poteaux et des robinets normalisés, et par des dispositifs mobiles d'intervention.

Les poteaux d'incendie disposés autour des bâtiments doivent rester accessibles en permanence aux véhicules de lutte contre l'incendie.

L'établissement doit être doté de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment :

- un réseau d'eau d'incendie interne comprenant 4 poteaux répartis sur toute la superficie de l'établissement, avec un débit minimal de  $60m^3/h$  par poteau en cas d'utilisation simultanée,
- le positionnement des poteaux d'incendie devra être réalisé en accord avec le Service Départemental d'Incendie et de Secours,
- une réserve en eau de  $900 m^3$ , alimentant le réseau de sprinklage,
- des postes R.I.A. couvrant toute surface des bâtiments,
- des extincteurs portatifs répartis à l'intérieur des locaux et sur les lieux présentant un risque spécifique, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction doivent être appropriés aux risques à combattre,
- un système de détection/extinction automatique d'incendie couvrant notamment la zone 24h/24h de la station service,
- un système de désenfumage à commandes manuelle et automatique,
- des bacs à produits absorbants au niveau de la station service,
- un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours.

Le matériel et les installations doivent être périodiquement contrôlés et entretenus par un technicien compétent.

Les rapports d'entretien sont tenus à disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

### Article 37.

Des voies de circulation sont aménagées pour que les engins des services d'incendie puissent évoluer sans difficulté. Elles permettent l'accès à toutes les installations de l'établissement.

Ces voies sont matérialisées au sol et maintenues dégagées.

### Article 38 : Permis de travail et /ou permis de feu

- **Interdiction des feux**

En dehors des appareils à combustion, il est interdit d'apporter du feu sous une forme quelconque sauf pour la réalisation de travaux ayant fait l'objet d'un "permis de feu". Cette interdiction doit être affichée en caractères apparents.

- **"Permis de travail" et/ou "permis de feu"**

Dans les zones présentant des risques d'incendie ou d'explosion, tous les travaux de réparation ou d'aménagement conduisant à une augmentation des risques (emploi d'une flamme ou d'une source chaude, purge de circuits...) ne peuvent être effectués qu'après délivrance d'un "permis de travail" et éventuellement d'un "permis de feu" et en respectant les règles d'une consigne particulière.

Le "permis de travail", éventuellement le "permis de feu" et la consigne particulière doivent être établis et visés par l'exploitant ou par la personne qu'il aura nommément désignée. Lorsque les travaux sont effectués par une entreprise extérieure, le permis de travail et la consigne particulière sont établis par l'exploitant, mais doivent être signés par l'exploitant et l'entreprise extérieure ou qu'ils auront nommément désignées. Après la fin des travaux et avant la reprise de l'activité une vérification des installations doit être effectuée par l'exploitant ou son représentant.

### Article 39 :

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions pour assurer la formation du personnel susceptible d'intervenir en cas de sinistre, à l'usage des matériels de lutte contre l'incendie.

Des consignes d'exploitation et de sécurité seront établies et largement diffusées. Elles comporteront notamment la conduite à tenir en cas d'incendie, la liste du personnel à prévenir, les modes opératoires dans les ateliers, le matériel de protection individuelle et collective et son utilisation et les interdictions diverses.

L'exploitant communiquera au service départemental d'incendie et de secours les informations nécessaires à l'élaboration et la mise à jour du plan d'intervention de l'établissement (plan sécurité, caractéristiques techniques de la défense incendie : diamètre des canalisations, débit des poteaux incendie ... ).

## CHAPITRE VIII – Prescriptions particulières

### Article 40. Installations de réfrigération

Les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés sont disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle des gaz, ceux-ci soient évacués au-dehors sans qu'il en résulte d'inconmodité pour le voisinage.

La ventilation est assurée par une ventilation naturelle de façon à éviter à l'intérieur des locaux toute stagnation de poches de gaz de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

Un appareil de réfrigération devant subir un arrêt de fonctionnement d'une durée supérieure à six mois doit être vidangé au préalable.

L'agent de réfrigération est un liquide incombustible.

### Article 41 Prévention de la légionellose

41.a. Les dispositifs de refroidissement par pulvérisation d'eau dans un flux d'air sont soumis aux obligations définies par le présent chapitre en vue de prévenir l'émission d'eau contaminée par légionella.

Sont considérés comme faisant partie du système de refroidissement au sens du présent chapitre les circuits d'eau en contact avec l'air et l'ensemble évaporatif qui leur est lié.

41.b. L'exploitant devra maintenir en bon état de surface, propre et lisse, et exempt de tout dépôt le garnissage et les parties périphériques en contact avec l'eau (et notamment les séparateurs de gouttelettes, caissons, etc...) pendant toute la durée de fonctionnement du système de refroidissement.

41.c. Avant la remise en service du système de refroidissement intervenant après un arrêt prolongé, et en tout état de cause au moins une fois par an, l'exploitant procédera à :

- une vidange complète des circuits d'eau destinée à être pulvérisée ainsi que des circuits d'eau d'appoint,
- un nettoyage mécanique et/ou chimique des circuits d'eau, des garnissages et des parties périphériques,
- une désinfection par un produit dont l'efficacité vis-à-vis de l'élimination des légionella a été reconnue, tel que le chlore ou tout autre désinfectant présentant des garanties équivalentes.

Cette désinfection s'appliquera, le cas échéant, à tout poste de traitement d'eau situé en amont de l'alimentation en eau du système de refroidissement.

Lors des opérations de vidange des circuits, les eaux résiduaires seront soit rejetées à l'égout, soit récupérées et éliminées dans un centre de traitement des déchets dûment autorisé à cet effet au titre de la législation des installations classées. Les rejets à l'égout ne devront pas nuire à la sécurité des personnes ni à la conservation des ouvrages.

41.d. Si l'exploitant justifie d'une impossibilité technique à respecter les dispositions de l'article 41.c. ou de contraintes d'exploitation particulières, il devra mettre en œuvre un traitement au

moins aussi efficace contre la prolifération des légionella, validé *in situ* par des analyses d'eau pour recherche de légionella, dont une au moins interviendra sur la période de mai à octobre.

**41.e.** Sans préjudice des dispositions du Code du Travail, toute personne intervenant à l'intérieur ou à proximité du système de refroidissement et susceptible d'être exposée par voie respiratoire aux aérosols, devra porter des équipements de protection adaptés (masque pour aérosols biologiques, gants...), destinés à la protéger contre l'exposition :

- aux produits chimiques,
- aux aérosols d'eau susceptibles de contenir des germes pathogènes.

**41.f.** Pour assurer une bonne maintenance du système de refroidissement, l'exploitant fera appel à du personnel compétent dans le domaine du traitement de l'eau.

**41.g.** L'exploitant reportera toute intervention réalisée sur le système de refroidissement dans un livret d'entretien qui mentionnera :

- les volumes d'eau consommée mensuellement,
- les périodes de fonctionnement et d'arrêt,
- les opérations de vidange, nettoyage et désinfection (dates, nature des opérations, identification des intervenants, nature et concentration des produits de traitement),
- les analyses liées à la gestion des installations (température, conductivité, pH, TH, TAC, chlorures, concentration en légionella ... ).

Les plans des installations, comprenant notamment le schéma à jour des circuits de refroidissement, devront être annexés au livret d'entretien.

Le livret d'entretien sera tenu à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

**41.h.** L'Inspecteur des Installations Classées pourra à tout moment demander à l'exploitant d'effectuer des prélèvements et analyses en vue d'apprecier l'efficacité de l'entretien et de la maintenance des circuits d'eau liés au fonctionnement du système de refroidissement.

Ces prélèvements et analyses micro biologiques et physico-chimiques seront réalisés par un laboratoire qualifié dont le choix sera soumis à l'avis de l'Inspection des Installations Classées.

Les frais des prélèvements et des analyses seront supportés par l'exploitant.

Les résultats d'analyses seront adressés sans délai à l'Inspection des Installations Classées.

**41.i.** Si les résultats d'analyses réalisées en application de l'article 41.d., de l'article 41.g. ou de l'article 41.h. mettent en évidence une concentration en légionella supérieure à  $10^5$  unités formant colonies par litre d'eau, l'exploitant devra immédiatement stopper le fonctionnement du système de refroidissement. Sa remise en service sera conditionnée au respect des dispositions de l'article 41.c.

Si les résultats d'analyses réalisées en application de l'article 41.d., de l'article 41.g. ou de l'article 41.h. mettent en évidence une concentration en légionella comprise entre  $10^3$  et  $10^5$  unités formant colonies par litre d'eau, l'exploitant fera réaliser un nouveau contrôle de la concentration en légionella un mois après le premier prélèvement. Le contrôle mensuel sera renouvelé tant que cette concentration restera comprise entre ces deux valeurs.

41.j. L'alimentation en eau d'appoint de chaque système de refroidissement répondra aux règles de l'art et sera dotée d'un compteur. Le circuit d'alimentation en eau du système de refroidissement sera équipé d'un ensemble de protection par disconnection situé en amont de tout traitement de l'eau de l'alimentation.

Les rejets d'aérosols ne seront situés ni au droit d'une prise d'air, ni au droit d'ouvrants. Les points de rejet seront en outre disposés de façon à éviter le siphonnage de l'air chargé de gouttelettes dans les conduits de ventilation d'immeubles avoisinants ou les cours intérieures.

#### Article 42 Ateliers de préparation alimentaire

42.a. Les installations de préparation alimentaire sont conçues, aménagées et exploitées conformément aux prescriptions de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

42.b. Les locaux sont propres et en bon état d'entretien. Ils n'entraînent pas, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments.

Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur aménagement, ces locaux permettent la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

- préviennent la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures tels que les insectes et autres animaux,
- sont nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace,
- préviennent le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires,
- sont aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et autres pièces devant être nettoyées ou remplacées,
- sont convenablement éclairés,
- sont pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage, conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide.

42.c. Les surfaces telles que revêtements de sols, surfaces murales ou portes, sont conçues ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier l'étanchéité et l'absence d'absorption, permettent de limiter les risques d'infection, notamment en facilitant leur lavage et leur désinfection.

42.d. Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine sont stockés sur des emplacements particuliers identifiés.

### **CHAPITRE IX – Activités sous le régime de déclaration**

#### Article 43

Les prescriptions des arrêtés types n°1412 (annexe n° 1), 1414 (annexe n° 2), 1432 (annexe n° 3), 1434 (annexe n° 4) , 2220 (annexe n° 5) , 2910 (annexe n° 6) et 2925 (annexe n° 7) qui ne sont pas contraires aux prescriptions qui précèdent sont applicables aux installations précitées.

## CHAPITRE X – Dispositions administratives

### Article 44

Les récépissés de déclaration suivants sont abrogés :

- n° 16891 du 26.07.1995
- n° 16976 du 01.03.1996
- n° 2000.336 du 13.07.2000

### Article 45 Hygiène et santé des travailleurs

L'exploitant devra se conformer strictement aux dispositions édictées par le livre II (titre II – parties législative et réglementaire) du Code du Travail et aux textes pris pour son application dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs.

L'établissement demeurera d'ailleurs soumis à la surveillance de l'Inspection des Installations Classées ainsi qu'à l'exécution de toutes les mesures ultérieures que l'administration jugerait nécessaire d'ordonner, dans l'intérêt de la salubrité publique et conformément à l'article 18 du décret n°77-1133 du 21 septembre 1977.

### Article 46 Information en cas d'accidents ou d'incidents

L'exploitant est tenu de déclarer sans délai à l'Inspection des Installations Classées les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement de l'installation et qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du Code de l'Environnement.

### Article 47 Modification de l'installation

Par application de l'article 20 du décret n°77-1133 du 21 septembre 1977, toute modification apportée par le demandeur à l'exploitation et à ses annexes, à leur mode d'utilisation, et de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier doit être portée, avant sa réalisation, à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation.

### Article 48 Transfert, changement d'exploitant

Tout transfert sur un autre emplacement des installations visées à l'article 1<sup>er</sup> du présent arrêté nécessite une nouvelle demande d'autorisation.

Dans le cas où l'établissement change d'exploitant ou de raison sociale, le successeur ou l'exploitant doit en faire déclaration au Préfet dans le mois qui suit la prise en charge de l'exploitation.

### Article 49 Infraction aux dispositions de l'arrêté – Durée de validité

Le Préfet pourra mettre en œuvre la procédure prévue à l'article L. 514-1 du Code de l'Environnement indépendamment des poursuites pénales qui pourraient être exercées par les tribunaux compétents.

Le présent arrêté cessera de produire effet si l'installation n'a pas été mise en service durant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

Si l'installation se trouve momentanément hors d'usage par suite d'un incendie, d'une explosion ou de tout autre accident résultant de l'exploitation, M. le Préfet de Meurthe-et-Moselle pourra décider que la remise en service sera subordonnée à une nouvelle autorisation.

En cas de cessation d'activité, l'exploitant doit en informer le Préfet de Meurthe-et-Moselle au moins un mois avant l'arrêt définitif.

L'exploitant doit, à ses frais, remettre le site de l'installation dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun des dangers ou inconvenients mentionnés à l'article L. 511-1 du Code de l'Environnement, notamment en ce qui concerne :

- l'élimination des produits dangereux et des déchets présents sur le site,
- la dépollution des sols et des eaux souterraines éventuellement polluées,
- la protection des installations pouvant présenter des risques d'accidents,
- la surveillance a posteriori de l'impact de l'installation sur son environnement.

#### Article 50 Information des tiers

Une copie de l'arrêté d'autorisation et, le cas échéant, des arrêtés complémentaires, est déposée à la mairie d'ESSEY lès NANCY et peut y être consultée.

Un extrait de ces arrêtés, énumérant notamment les prescriptions auxquelles l'installation est soumise, est affiché à la mairie d'ESSEY lès NANCY pendant une durée minimum d'un mois ; un procès-verbal de l'accomplissement de ces formalités est dressé par les soins du maire.

Un avis est inséré, par la Préfecture et aux frais de l'exploitant, dans deux journaux locaux ou régionaux diffusés dans tout le département.

#### Article 51 Droit des tiers

Les droits des tiers sont et demeurent préservés par le présent arrêté afin qu'ils puissent faire valoir devant les tribunaux compétents toute demande en indemnité en raison du dommage qu'ils prétendraient leur être occasionné par l'établissement.

#### Article 52 Recours

La présente autorisation ne peut être déférée qu'au Tribunal Administratif de Nancy.

Le délai de recours est de deux mois, à compter du jour où le présent arrêté est notifié, pour l'exploitant et de quatre ans, à partir de la publication, pour les tiers.

#### Article 53 Exécution de l'arrêté

M. le Secrétaire Général de la Préfecture de Meurthe-et-Moselle, M. le Maire d' ESSEY-lès-NANCY, M. l'Inspecteur des Installations Classées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera notifié à :

- M. le Directeur du Centre Commercial CORA d'ESSEY-les-NANCY

Et dont ampliation sera adressée à :

- M. le Président de la CUGN,
- M. le Directeur Départemental de l'Equipement,
- M. le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt,
- M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales,
- Mme le Chef du Service Interministériel de Défense et de Protection Civile,
- M. le Directeur du Service Départemental d'Incendie et de Secours,
- M. le Directeur Régional de l'Environnement,
- M. l'Inspecteur du Travail,
- M. le Directeur de la navigation du Nord-Est
- Mme la Directrice Départementale des Services Vétérinaires
- M. le Directeur de GAZ de France
- M. le directeur d'EDF GDF

NANCY le, 29 AOUT 2002

POUR AMPLIATION  
L'Attaché Principal, Chef du Bureau.

*Reh*

Annie LEBEL



Pour le Préfet  
et par délégation,  
Le Secrétaire Général.

François DUMUIS