

DIRECTION REGIONALE DE
L'INDUSTRIE, DE LA RECHERCHE
ET DE L'ENVIRONNEMENT

GROUPE DE SUBDIVISIONS DE BETHUNE
Centre Jean Monnet
Avenue de Paris
62400 BETHUNE
<http://www.nord-pas-de-calais.drire.gouv.fr>

Affaire suivie par
Courriel : @industrie.gouv.fr
Téléphone :
Télécopie :

DELIFRANCE_LABEUVRIERE_RAPPORT_070.02319_14012009
243-2008

**RAPPORT AU CONSEIL
DEPARTEMENTAL DE
L'ENVIRONNEMENT ET DES RISQUES
SANITAIRES ET TECHNOLOGIQUES**

----ooOoo----

OBJET : Rapport de présentation au CODERST.
Demande d'autorisation d'exploiter - Société DELIFRANCE à LABEUVRIERE.

N° GIDIC : 070.02319

Assujettissement TGAP : oui

REFERENCES : Transmissions Préfecture des 3 octobre 2007 et 18 mars 2008.

DEMANDEUR

➤ **Raison sociale** : DELIFRANCE S.A.

➤ **Siège social** : Zone Industrielle de Landevant – 56690 LANDEVANT

➤ **Adresse de l'établissement** : 1657 Rue Jules Guesde – 62122 LABEUVRIERE

➤ **Contact dans l'entreprise** :

➤ **Activité principale** : Fabrication de viennoiseries surgelées

➤ **Effectif** : 294 personnes après extension.

Sommaire du Rapport

- 1.- Objet de la demande
- 2.- Présentation de l'établissement
- 3.- Présentation du dossier du demandeur
- 4.- Consultation et enquête publique
- 5.- Procédure proposée

Annexes

- 1.- Liste des rubriques concernées
- 2.- Projet d'arrêté préfectoral

1.- OBJET DE LA DEMANDE :

La société DELIFRANCE, spécialisée dans la fabrication de viennoiseries surgelées, a déposé une demande d'autorisation d'exploiter, relative à l'extension des installations et l'augmentation des capacités de production de son site de LABEUVRIERE. Cette extension consiste en l'adjonction d'une nouvelle ligne de fabrication, qui s'accompagnera d'une augmentation des capacités de stockage de matières premières, produits finis et emballages.

A cette occasion seront créés 2 400 m² de voiries et parkings supplémentaires et 3 400 m² d'espaces verts, la surface bâtie passant de 5600 à 11 900 m².

L'établissement fonctionne actuellement sous couvert de l'arrêté n° 2000-171 du 26 juillet 2000 portant autorisation d'exploiter.

La liste actualisée des rubriques de la nomenclature des installations classées concernant l'établissement figure en annexe 1 du présent rapport.

2.- PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

L'activité du site de LABEUVRIERE a débuté en 1972, sous l'appellation MOGA, société absorbée par la Société de Spécialités Surgelées en 1987. La société anonyme DELIFRANCE a été créée en 2003, à l'issue d'un changement de raison sociale de cette dernière. Elle fait partie du groupe NUTRIXO et comporte six usines en France ainsi que trois en Angleterre, Belgique et Hollande. La société DELIFRANCE alimente un marché à l'exportation au départ de ses usines françaises et de ses filiales européennes, principalement à destination de la Grèce, du Liban, des Antilles, de l'Irlande.

Les produits fabriqués sont de deux types :

- les prêts à pousser (PAP), pour lesquels la levée et la cuisson du produit sont réalisées ;
- les prêts à cuire (PAC), dont seule la cuisson est à effectuer.

La fabrication se répartit en diverses catégories : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, viennoiseries garnies de fruits, de crème pâtissière, de compote,....

La production journalière s'élève actuellement à 72 tonnes. La nouvelle ligne de production, automatisée, sera dédiée à des productions de masse telles que croissants ou pains au chocolat, permettant à terme d'atteindre une capacité de production de 172 tonnes par jour.

Les matières premières utilisées sont la farine (67 t/j), l'eau (41,4 t/j), les matières grasses (34,1 t/j dont 80 % de beurre), le chocolat et les fruits (10,8 t/j), le sucre (5,6 t/j), la levure (5,2 t/j), les additifs (4,8 t/j), la crème pâtissière (1,6 t/j) et le sel (1,5 t/j).

Ces matières sont réceptionnées en vrac ou par palettes. La farine est stockée dans quatre silos extérieurs d'une capacité unitaire de 63 tonnes, le chocolat dans trois cuves extérieures de 27 tonnes chacune maintenues en température par circulation d'eau chaude.

L'extension comportera la mise en place d'un silo de sucre extérieur de 85 tonnes et la modification du mode d'approvisionnement de la levure, la levure pressée étant abandonnée au profit de la levure liquide, d'une mise en œuvre et d'un dosage plus faciles.

Le stockage des matières premières sur palettes s'effectue au sein d'un local à température ambiante, d'une chambre froide à 10-12 °C et d'une autre chambre froide à 0-2 °C.

La fabrication est menée dans des ateliers climatisés, divisés en trois zones préparation (pétrissage, extrusion et feuillettage) / repos pâte / façonnage (laminage, calibrage, brossage, découpe, garnissage, façonnage final).

Les produits sont ensuite surgelés à l'intérieur de deux tunnels où la température ambiante est de - 40 °C. L'extension comportera un surgélateur supplémentaire.

Après conditionnement, les produits sont entreposés dans une chambre froide à - 25 °C d'un volume de 2 950 m³, à laquelle s'ajoutera une nouvelle chambre de 6 200 m³, soit 1 370 palettes.

Pour les besoins de la production, l'établissement comporte des installations connexes telles que des chaudières alimentées au gaz naturel (ajout d'une installation de 870 kW), de compresseurs (2 compresseurs de 75 kW chacun, implantés dans un nouveau local), de chargeurs de batteries...

La production de froid est assurée par cinq centrales, implantées dans deux salles des machines et utilisant les fluides frigorigènes R22 et R404a.

Le projet d'extension conduira à l'abandon du R22 et au regroupement des installations dans trois centrales, chacune étant implantée dans un local spécifique. L'une de ces centrales, dédiée à la production de froid positif, utilisera l'ammoniac (128 kg). Les six tours aéro-réfrigérantes assurant actuellement la condensation des fluides frigorigènes seront remplacées par deux tours, d'une puissance totale de 5 550 kW. Pour la centrale à ammoniac, la condensation sera assurée en salle des machines, dans des échangeurs ammoniac / eau glycolée, cette dernière étant refroidie dans une tour située en terrasse de la salle des machines.

Le site comporte d'autres installations frigorifiques de faible puissance dédiées à la fabrication de glace, au refroidissement d'eau, à la cristallisation du chocolat.

3.- PRESENTATION DU DOSSIER DU DEMANDEUR

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

3.1.1.- Eau

La consommation d'eau, en provenance du réseau d'adduction public, est actuellement de 28 000 m³/an. Après extension, elle s'élèvera à environ 46 100 m³/an, répartis de la manière suivante :

- procédé de fabrication : 15 000 m³/an ;
- appoints d'eau des condenseurs évaporatifs : 16 000 m³/an ;
- nettoyage : 12 100 m³/an ;
- usages sanitaires : 1 800 m³/an ;
- climatisation des étuves : 1 100 m³/an ;
- préparation d'eau adoucie : 100 m³/an.

L'augmentation de la consommation est due pour une large part à la hausse de la production.

Les eaux résiduaires industrielles prétraitées, liées au lavage des équipements et des ateliers de production, ainsi que les eaux vannes seront envoyées au réseau d'assainissement, puis traitées à la station d'épuration urbaine de Béthune avant rejet dans le Canal d'AIRE SUR LA LYS. Une convention de rejet mise à jour le 5 mai 2008 a été signée entre l'exploitant et le gestionnaire de la station d'épuration.

Les eaux pluviales de toitures seront collectées par le réseau d'eaux pluviales de la commune, puis rejetées à la Clarence. Les eaux pluviales issues des aires de circulation subiront un traitement préalable, par l'intermédiaire de déboucheurs-déshuileurs.

Les purges des tours aéro-réfrigérantes (hors périodes de nettoyage et de désinfection) et les éluats de régénération des adoucisseurs seront analysés afin d'examiner la possibilité d'un rejet dans le réseau eaux pluviales. Si les résultats de la première campagne de mesures témoignent d'une incompatibilité vis-à-vis des objectifs de qualité de la Clarence, ces effluents seront rejetés comme des eaux industrielles.

Les installations de pré-traitement des effluents ont été redimensionnées de manière à pallier l'augmentation des volumes rejetés, qui passent de 9 750 à 17 000 m³/an.

L'extension de l'établissement entraîne une augmentation des rejets d'eaux pluviales (+ 1 780 m³/an en provenance des voiries, + 4 670 m³/an issus des toitures). Le bassin d'orage verra en conséquence sa capacité doublée, et un séparateur d'hydrocarbures supplémentaire sera ajouté.

3.1.2.- Air

Les rejets atmosphériques générés par l'activité résultent essentiellement des installations de combustion alimentées au gaz naturel (qui ne sont pas classées et donc dispensées du respect des dispositions de l'arrêté ministériel du 25 juillet 1997 modifié).

Les événements de mise à l'air des silos de stockage de farine sont équipés de filtres afin d'éviter la dispersion de poussières.

Les installations de réfrigération par dispersion d'eau dans un flux d'air sont soumises aux règles édictées par l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004 afférent, qui vise notamment à minimiser la propagation de gouttelettes dans l'atmosphère.

3.1.3.- Bruit

Les sources de bruit internes à l'établissement sont liées au fonctionnement des installations de compression et de réfrigération, aux opérations de manutention ainsi qu'au trafic généré par l'activité.

Les mesures de niveau sonore effectuées dans le cadre de la demande témoignent d'un impact mesuré provoqué par l'entreprise.

3.1.4.- Déchets

Les filières d'élimination actuelles seront conservées, en privilégiant la valorisation des déchets. En particulier, les chutes de fabrication (1 200 t/an de pâte et 140 t/an de sirops) sont destinées à l'alimentation animale et au compostage, les cartons (265 t/an) repris pour valorisation matière en cartonneries...

Les huiles usagées, les résidus de curage des bacs dégraisseurs et séparateurs d'hydrocarbures sont éliminés via des filières agréées. Les déchets banals assimilables aux ordures ménagères (850 t/an) sont mis en décharge ou incinérés.

3.1.5.- Transports

Le trafic moyen induit par l'activité représente actuellement 110 véhicules légers et 15 poids lourds.

L'extension s'accompagnera d'une augmentation des passages de :

- 80 véhicules légers ;
- 30 poids lourds.

Les horaires pratiqués sont les suivants :

- expéditions du lundi au samedi 5h-20h, 10h-13h le dimanche ;
- réceptions du lundi au samedi 7h-18h.

Les axes routiers empruntés sont des voies de circulation importantes. A ce titre, la part du trafic généré par la société DELIFRANCE restera négligeable.

3.1.6.- Impact sanitaire

Le volet sanitaire de l'étude d'impact a été développé selon la méthodologie approuvée comportant l'identification des polluants, l'évaluation de la relation dose-réponse, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques. Les polluants pris en compte ont été le monoxyde de carbone, les oxydes d'azote et de soufre ainsi que les poussières. A l'issue de la démarche, l'étude conclut que le risque sanitaire que présentent les installations est négligeable.

Quant à l'exposition aux légionnelles, dont la dose n'est pas définie, l'étude expose les dispositions prises pour limiter le développement des microorganismes et pour en éviter la dispersion.

3.1.7.- Richesses naturelles

Le projet entraîne la disparition de terrains agricoles et le déboisement d'une surface de 400 m². Un boisement compensatoire de 1 600 m² sera réalisé. La zone impactée ne présente aucune richesses floristique ou faunistique particulière.

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

L'analyse de risques a permis d'identifier les scénarios d'accident suivants :

- incendie d'un stockage de matières combustibles ;
- explosion de gaz naturel ;
- explosion suite à un dégagement d'hydrogène lors d'une opération de charge de batteries ;
- explosion de poussières de farine ou de sucre ;
- épandage liquide ;
- fuite d'ammoniac.

L'étude de dangers identifie la source de chaque risque, le retour d'expérience disponible (données du BARPI), les causes possibles, les moyens de prévention et de protection.

Une grille de cotation gravité / probabilité d'occurrence a été exécutée en application des dispositions de l'arrêté ministériel du 29 septembre 2005 relatif à l'évaluation et à la prise en compte de la probabilité d'occurrence, de la cinétique, de l'intensité des effets et de la gravité des conséquences des accidents potentiels dans les études de dangers des installations classées soumises à autorisation.

A l'issue de cette démarche, les risques étudiés sont considérés comme acceptables.

Les principaux moyens de prévention et de protection vis-à-vis du risque d'incendie sont les suivants : Séparation physique des activités, dispositions constructives spécifiques (murs et portes coupe-feu 2h). Les calculs de flux thermiques réalisés pour les différents locaux et zones susceptibles d'être concernés (5 emplacements) montrent qu'en cas d'incendie généralisé du stockage les objectifs de protection des personnes et d'absence d'effets dominos sont atteints. Une évaluation qualitative des fumées de combustion est incluse au dossier.

Pour le risque d'explosion dû au gaz, les mesures préventives sont notamment la construction des installations conformément aux normes approuvées, la mise en place de vannes de coupure, de détecteurs et d'une alarme. La présence d'une détection d'hydrogène et d'une ventilation sont destinées à limiter les risques liés à la charge de batteries. Les silos de stockage de farine et de sucre sont tous munis d'un évent, d'une soupape pression – dépression, d'un système de filtration et d'une mise à la terre. Un zonage ATEX a été réalisé sur le site.

Compte tenu de la limite d'inflammabilité de l'ammoniac, le risque majeur retenu pour cette substance est le risque toxique consécutif à une fuite.

L'installation de réfrigération utilisant l'ammoniac est conçue de manière à limiter la masse d'ammoniac présente : la condensation est réalisée dans des échangeurs ammoniac / eau glycolée, cette dernière étant refroidie dans une tour aéro-réfrigérante dédiée. Chaque échangeur contient une masse d'ammoniac de 32 kg dans des circuits indépendants. De cette manière, l'ammoniac est uniquement présent en salle des machines B, et la quantité maximale d'ammoniac susceptible d'être mise en cause lors d'une fuite est limitée à 32 kg.

La conception de l'installation est basée sur des normes spécifiques, qui portent tant sur les matériaux utilisés que sur les méthodes de fabrication et la qualification du personnel, les pressions de dimensionnement, les dispositifs de sécurité.

Pour la partie haute pression, le domaine de fonctionnement est limité à 13,5 bars, le domaine de sécurité à 24 bars. Pour la partie basse pression, ceux-ci sont fixés respectivement à 2,9 et 16 bars.

La salle des machines B est séparée des locaux mitoyens par des parois coupe-feu de degré 2 heures (REI 120). Elle est équipée d'une détection d'ammoniac, le premier seuil (500 ppm) déclenchant une alarme et la mise en route de l'extraction d'air, le second (1000 ppm) entraînant l'arrêt de l'installation frigorifique, à l'exception de l'extraction d'air, conçue en matériau antidéflagrant.

Des dispositifs de limitation de pression sont prévus :

- Au niveau des compresseurs, il s'agit de pressostats haute et basse pression, de capteurs de température d'huile et de température de refoulement, de soupapes de sûreté, de dispositifs anti-coup de liquide ;
- Les bouteilles basse pression sont munies d'indicateurs de niveau et de capteurs de niveau haut ;
- Les réservoirs d'huile sont munis de vannes à contre-poids et d'indicateurs de niveau ;
- En complément, les parties haute et basse pression sont équipées de soupapes tarées à 24 et 16 bars dont le rejet est situé au-dessus de la toiture de la salle des machines.

En cas de dérive d'un paramètre, une alarme se déclenche. Le dépassement des valeurs de consigne par l'un des capteurs entraîne l'arrêt de l'installation.

La mise en place de rétentions permet d'éviter la survenue du risque de pollution par épandage de liquides polluants. La rétention des eaux d'extinction est adaptée aux besoins en eau en cas d'incendie, son volume s'élève à 1 300 m³.

Les moyens d'intervention présents sur le site sont constitués d'extincteurs, de RIA dans les locaux de stockage d'emballages, en complément d'un système de sprinklage couvrant tout l'établissement alimenté par une réserve d'eau de 1 300 m³. Des exutoires à commande manuelle et automatique représentant 1 à 2 % de la surface de la toitures selon les locaux contribuent au désenfumage de ces derniers.

2 poteaux d'incendie et un troisième en projet sont destinés à la défense incendie extérieure.

Enfin, des appareils respiratoires autonomes sont prévus pour l'intervention en cas de fuite d'ammoniac.

En conclusion, les dispositions de prévention et de prévention mises en œuvre évitent que le voisinage de l'établissement ne soit sous l'emprise des zones d'effets létaux ou irréversibles.

4.- CONSULTATION ET ENQUETE PUBLIQUE

4.1.- Enquête publique

L'enquête publique a été ouverte par arrêté n° 07/535 du 30 novembre 2007 et s'est déroulée du 20 décembre 2007 au 25 janvier 2008.

.../...

Communes concernées : LABEUVRIERE, BRUAY LA BUISSIÈRE, LAPUGNOY.

Résultats : Aucune observation n'a été portée au registre d'enquête.

Avis du commissaire enquêteur : le commissaire enquêteur a émis un avis favorable à la demande, en conclusion de son rapport du 22 février 2008.

4.2.- Avis des conseils municipaux

Avis non communiqués.

4.3.- Avis des services

- Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (14 novembre 2007) :

« Suite à votre transmission citée en référence, je vous informe qu'après examen du dossier j'émet, en ce qui me concerne, **un avis favorable** à la demande d'autorisation déposée par la société DELIFRANCE considérant que le pétitionnaire s'engage dans son étude à mettre tout en œuvre pour limiter les impacts de son projet sur la santé, et notamment :

- mettre en place un ensemble de mesures préventives visant à réduire au maximum les émissions sonores engendrées par le site et, ainsi, garantir le respect des valeurs limites imposées par l'arrêté du 23 janvier 1997 ;
- traiter les eaux pluviales de voiries par des déboucheurs-séparateurs d'hydrocarbures ;
- protéger le réseau d'eau potable de tout risque de pollution par retour d'eau grâce à l'installation de dispositifs adéquats ;
- assurer un suivi technique et analytique des tours aéro-réfrigérantes présentes sur site.

Cependant, cet avis favorable s'accompagne des prescriptions suivantes :

- l'étude présentée indique que les purges des tours aéro-réfrigérantes et les éluats de régénération des adoucisseurs pourront être rejetés directement dans le réseau d'eaux pluviales après réalisation de mesures validant la compatibilité de ces effluents avec un rejet direct au milieu naturel. Sur ce point, le pétitionnaire veillera à obtenir l'autorisation préalable des services de la police des eaux en lien avec les services de l'inspection des installations classées avant tout rejet effectif ;
- après démarrage des nouvelles installations, réalisation d'une nouvelle campagne de mesures acoustiques permettant de vérifier la conformité sonore des activités lors de l'exploitation normale du site (notamment en limites de propriété) ;
- en concertation avec les services de l'inspection des installations classées, prendre toutes les mesures préventives nécessaires au niveau des tours aéro-réfrigérantes afin de surveiller et de lutter efficacement contre un éventuel développement non conforme de légionnelles.

Le projet indiquant la mise en place de deux nouvelles tours, il convient de rappeler que ces installations devront répondre aux exigences suivantes :

- implantation de telle sorte que les rejets d'air ne seront effectués ni au droit d'une prise d'air, ni au droit d'ouvrants ;
- prise en compte de la puissance des installations (et donc, des panaches résultants), des vents dominants et de la distance des installations par rapport aux habitations ou aux établissements recevant du public proches, afin de déterminer une implantation optimale, garantissant un risque sanitaire acceptable pour les populations.

Il convient également de rappeler la nécessité de mettre en place toutes les mesures de prévention au niveau du réseau d'eau chaude (douches en particulier) afin de protéger les travailleurs et autres usagers potentiels. Pour cela, il est nécessaire de respecter les recommandations de l'arrêté du 30 novembre 2005 modifiant l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail, ou des locaux recevant du public et de sa circulaire de mise en œuvre (circulaire interministérielle n°DGS/SD7A/DSC/DGUHC/GDE/DPPR/126 du 3 avril 2007). »

▪ Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (29 octobre 2007) :

« J'ai l'honneur de vous faire connaître que le dossier présenté par la société DELIFRANCE en vue d'être autorisée à procéder à l'extension de son unité de fabrication de viennoiseries surgelées sur le territoire de la commune de LABEUVRIERE, n'appelle **pas d'observation particulière** de ma part.

Toutefois, je vous informe à toutes fins utiles, qu'une demande d'autorisation de défrichement a été déposée par le pétitionnaire sur les parcelles AI 348 et 349.

Les aspects concernant l'eau feront l'objet d'une réponse du Service Départemental de la Police de l'Eau. »

Le défrichement a été autorisé par décision préfectorale du 13 décembre 2007, sous réserve de boisements compensateurs.

▪ Service Départemental d'Incendie et de Secours (4 décembre 2007) :

« J'ai l'honneur de vous faire savoir que l'étude de ce dossier appelle, de ma part, les **observations suivantes** :

1- DESCRIPTION :

Le projet d'extension consiste en la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication et en l'augmentation de la capacité de stockage. La surface bâtie après extension sera de 11 900 m².

2- ACCESSIBILITE AUX SECOURS :

Assurer le contournement du bâtiment par une voie échelle, qui devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- largeur minimale : 4 mètres ;
- hauteur disponible : 3,50 mètres ;
- force portante : 160 kN (avec un maximum de 90 kN par essieu distant de 3,60 m) ;
- rayon de braquage intérieur minimal dans les virages : 11 mètres ;
- surlargeur dans les virages : S = 15/R pour les virages de rayon R inférieur à 50 mètres ;
- pente inférieure à 10 % ;
- résistance au poinçonnement de 100 kN sur une surface circulaire de 0,2 mètre.

3- DEFENSE CONTRE L'INCENDIE :

Un dispositif d'extinction automatique à eau de type « sprinkler » équipera la totalité du bâtiment ;

Le volume d'eau nécessaire à l'extinction d'un incendie sera apporté par un dispositif mixte :

- 2 réseaux d'eau potable avec implantation de poteaux incendie de 100 mm : débit total 120 m³/heure (2 x 60) ;
- augmentation du volume de la réserve sprinkler (180 m³).

4- DESENFUMAGE :

Respecter les dispositions contenues dans l'étude de dangers.

5- MESURES BATIMENTAIRES :

Respecter les dispositions d'isolement coupe-feu prévues dans l'étude de dangers.

6- DETECTION INCENDIE :

Le dispositif d'extinction automatique à eau fera office de détection incendie.

7- SALLE DE CHARGE :

Aménager le local conformément aux dispositions de l'arrêté type n° 2925 pris pour l'application de la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative à la législation sur les Installations Classées :

- La ventilation sera renforcée ;
- Une paroi faible sera mise en place ;
- Une dalle formera rétention.

8- ELECTRICITE – ECLAIRAGE :

Installer à proximité d'une sortie un interrupteur général bien signalé, permettant de couper le courant dès la cessation du travail.

Mettre en place un éclairage de sécurité de balisage permettant aux occupants de rejoindre les issues de secours en cas d'incendie ou de panne de courant.

9- MOYENS DE SECOURS :

Installer des Robinets d'Incendie Armés (RIA) de diamètre 40 mm, de manière à ce que chaque point des locaux puisse être atteint par le jet d'au moins deux lances. L'accès aux RIA doit être facile, leurs abords seront maintenus constamment dégagés et leurs emplacements signalés d'une façon visible.

Disposer des extincteurs en nombre et capacité appropriés aux risques. Ces appareils doivent être judicieusement répartis, visibles, accessibles en toutes circonstances et repérés au moyen de panneaux indestructibles.

Répartir de manière judicieuse des extincteurs à eau pulvérisée de 6 litres au minimum ou, en cas de risque électrique, à poudre de 6 kg, pour 200 m² de plancher, avec au minimum un appareil par niveau. Les extincteurs à poudre pourront être remplacés, le cas échéant, par des extincteurs à dioxyde de carbone de capacité équivalente.

Doter les locaux présentant des risques particuliers d'incendie d'au moins un extincteur approprié aux risques.

Equiper le bâtiment d'un système d'alarme sonore (l'alarme générale doit être donnée par bâtiment si l'établissement comporte plusieurs bâtiments isolés entre eux). Dans les zones bruyantes, le système pourra être doublé par un dispositif lumineux (flash).

Former le personnel à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et à la conduite à tenir en cas de sinistre.

5.7 : Moyens d'intervention : il serait judicieux de prévoir 2 ARI supplémentaires et d'adopter la procédure opérationnelle des Sapeurs-Pompiers :

- aucune personne ne doit intervenir seule, les porteurs d'ARI travaillent toujours en binôme ;
- le second binôme se tient toujours prêt à porter secours à l'équipe engagée ;
- le port de l'ARI fait l'objet d'une formation particulière.

10- MESURES GENERALES :

Apposer une signalétique bien visible « *Porte coupe-feu – Ne mettez pas d'obstacle à sa fermeture* » sur les portes coupe-feu à fermeture automatique.

Apposer une signalétique bien visible « *Issue de secours* ».

Respecter les dispositions envisagées dans l'étude de dangers.

Signaler les organes de coupure des différents fluides (électricité, gaz, fuel ...) par des plaques indicatrices de manœuvre.

Apposer, près de l'entrée principale du bâtiment, un plan schématique sous forme de pancarte inaltérable, pour faciliter l'intervention des Sapeurs-Pompiers. Ce plan doit présenter au minimum chaque niveau du bâtiment. Devront y figurer, suivant les normes en vigueur, outre les dégagements et les cloisonnements principaux, l'emplacement :

- Des divers locaux techniques et autres locaux à risques particuliers ;
- Des dispositifs et commandes de sécurité ;
- Des dispositifs de coupure des fluides ;
- Des organes de coupure des sources d'énergie (gaz, électricité...) ;
- Des moyens d'extinction fixe et d'alarme.

Les portes coupe-feu des locaux à risques particuliers devront :

- Soit rester fermées ;
- Soit être maintenues en position ouverte mais, dans ce cas, elles seront à fermeture automatique asservies à des détecteurs autonomes déclencheurs placés de part et d'autre en partie haute.

Etablir et afficher, dans les différents locaux, des consignes de sécurité indiquant :

- La conduite à tenir en cas d'incendie ;

- Les modalités d'appel des Sapeurs-Pompiers (tél. 18) ;
- L'évacuation du personnel (système d'alarme sonore) ;
- La première attaque du feu ;
- Les mesures pour faciliter l'intervention des secours extérieurs (ouverture des portes, désignation d'un guide).

Interdire tout stationnement de véhicules en débouché des sorties de secours (mettre en place un balisage au sol par exemple).

L'extension fera l'objet d'une modification du Plan d'Etablissement Répertorié. »

▪ Direction Départementale de l'Equipement (19 mars 2008) :

« Dans la mesure où, en l'état du dossier porté à ma connaissance, aucune disposition tirée de la réglementation de l'urbanisme ne s'y oppose, j'émet un **avis favorable** à la demande d'autorisation d'extension d'une unité de fabrication de viennoiseries surgelées sur le territoire de la commune de LABEUVRIERE, dossier présenté par la société DELIFRANCE ».

▪ Mission Inter-Services de l'eau (15 janvier 2008) :

« Le SDPE émet un **avis favorable avec réserves** concernant la demande d'autorisation de procéder à l'extension de l'usine de fabrication de viennoiseries surgelées sur le territoire de la commune de Labeuvrière.

Il me semble utile d'imposer par arrêté les mesures suivantes :

- Les rejets d'eaux pluviales devront respecter les exigences suivantes : 5 mg/l en hydrocarbures et 35 mg/l en MES ;
- Les séparateurs d'hydrocarbures du site devront être entretenus à minima deux fois par an ;
- Le rejet des eaux pluviales du site ne devront pas se diriger vers la station d'épuration de Béthune ;
- La convention de rejet passée entre la société DELIFRANCE et la Communauté d'Agglomérations Artois Com devra être mise à jour. »

▪ Direction Régionale de l'Environnement (20 décembre 2007) :

Dans l'attente « d'un inventaire des espèces susceptibles d'être atteintes par le projet d'extension permettant d'exclure le risque de destruction d'espèce protégée, de la réalisation d'une expertise sur l'intérêt sylvicole du boisement, des conditions de reboisement et de l'évaluation de l'impact (qualitatif et quantitatif) des rejets vers la Clarence », ce service a émis un **avis défavorable** en date du 13 novembre 2007.

L'exploitant ayant transmis des éléments complémentaires, un nouvel avis a été émis le 20 décembre 2007 :

« L'extension des installations conduit à l'urbanisation de terres agricoles et d'un boisement de 400 m². une partie de ces terrains est identifiée au sein de la ZNIEFF de type I "Bois des Dames". Le dossier de déboisement produit auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt de Pas-de-Calais prévoit un boisement compensatoire de 1600 m² composé d'essences localement adaptées. Le diagnostic sylvicole effectué dans le cadre de ce dossier n'a pas identifié d'espèce protégée, point sur lequel mon précédent courrier souhaitait des précisions. Les compléments apportés sur le volet eau permettent de mieux cerner les moyens mis en œuvre pour réduire le risque de pollution des eaux superficielles par le rejet des éluats de régénération des adoucisseurs, des purges des tours aéro-réfrigérantes et des eaux de ruissellement. Pour vérifier en phase d'exploitation la compatibilité du rejet avec l'objectif de qualité de qualité 2 (arrêté préfectoral du 26 février 1987 modifié) du milieu récepteur, un programme d'auto-surveillance doit être précisé dans l'arrêté préfectoral d'autorisation.

Sous réserve de la prise en compte de ces observations, j'émet un **avis favorable** à cette demande d'autorisation. »

▪ Direction Régionale de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement :

Le projet d'arrêté joint en annexe prend en considération les dispositions des textes réglementaires applicables ainsi que les recommandations des différents services consultés. L'exploitation des installations, en fonctionnement normal ou dégradé, n'engendre pas d'effets significatifs ou létaux en dehors des limites de propriété.

- Avis de la DDASS : le chapitre 8.1 prévoit des prescriptions spécifiques à la prévention de la légionellose, y compris au niveau du réseau d'eau chaude sanitaire.

L'article 9.2.7.1 impose la réalisation d'une mesure du niveau sonore après mise en service des nouvelles installations.

- Avis du SDIS : les préconisations de ce service sont reprises dans le projet d'arrêté préfectoral aux articles suivants : 7.2.1.2, 7.2.2, 7.2.3, 7.3.3, 7.6.1, 7.6.3 à 7.6.6 et 8.6.1.
- Avis du SDPE :
L'article 4.3.12 fixe des valeurs limites d'émission des eaux pluviales conformes aux préconisations.
Les modalités d'entretien des ouvrages de prétraitement des effluents sont définies à l'article 4.3.3 et prennent en compte les observations émises.
La localisation des points de rejet des effluents aqueux est précisée à l'article 4.3.5. Les eaux pluviales sont rejetées à la Clarence. La convention de déversement des effluents a été mise à jour.

5. – PROCEDURE PROPOSEE

Nous proposons au Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques du Pas-de-Calais d'émettre un avis favorable à la demande présentée par la société DELIFRANCE, sous réserve du respect des prescriptions du projet d'arrêté préfectoral joint en annexe 1.

L'Inspecteur des Installations Classées,

Vu et transmis avec avis conforme à :

- Monsieur le Préfet du Département du Pas-de-Calais - Direction de l'Aménagement, de l'Environnement et de la Cohésion Sociale – Pôle de l'Environnement – Bureau des Installations Classées.
- Monsieur le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales du Pas-de-Calais, pour passage en Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques

Béthune, le
P/le Directeur, par délégation,

ANNEXE 1 : LISTE DES RUBRIQUES CONCERNÉES

Rubrique	Régime	Libellé de la rubrique (activité)	Nature de l'installation	Critère de classement	Seuil d'activité
2220.1	A	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine végétale par cuisson, surgélation...	Utilisation de farine, margarine, chocolat, fruits	Quantité de produits entrant	102 t/j
2230.1	A	Lait (réception, stockage, traitement, transformation, etc... du) ou des produits issus du lait	Utilisation de beurre	Capacité journalière de traitement	491 000 l/j éq.-lait
2661.1	A	Transformation de polymères (matières plastiques, caoutchoucs, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) par des procédés exigeant des conditions particulières de température ou de pression (extrusion, injection, moulage, segmentation à chaud, densification, etc...)	Scellage et découpe à chaud de films plastiques	Quantité de matière susceptible d'être traitée	0,7 t/j
2920.1.a	A	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques	Compresseurs froid ammoniac	Puissance absorbée	560 kW
2920.2.a	A	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, comprimant ou utilisant des fluides ni inflammables ni toxiques	Compresseurs d'air 150 kW Compresseurs froid R404a 1 273 kW	Puissance absorbée	1 423 kW
1530.2	D	Bois, papier, carton ou matériaux combustibles analogues (dépôts de)	Stockage de bois 800 m ³ Stockage de carton 2 000 m ³	Quantité stockée	2 800 m ³
2221.2	D	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine animale par cuisson, surgélation...	Utilisation d'œuf	Quantité de produits entrant	1,9 t/j
2921.2	D	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de) lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé »	Deux tours aéro-réfrigérantes	/	/
1136.B	NC	Ammoniac (emploi ou stockage de l')	Quatre installations frigorifiques	Quantité susceptible d'être présente dans l'installation	128 kg
2160.1	NC	Silos et installations de stockage de céréales, grains, produits alimentaires ou tout produit organique dégageant des poussières inflammables	Cinq silos de farine de 105 m ³ , un silo de sucre de 53 m ³	Volume total de stockage	578 m ³
2663.2	NC	Stockage de pneumatiques et produits dont 50 % au moins de la masse totale unitaire est composée de polymères (matières plastiques, caoutchoucs, élastomères et adhésifs synthétiques) à l'état non alvéolaire ou non expansé	Palettes plastiques 70 m ³ Films plastiques 200 m ³	Volume susceptible d'être stocké	270 m ³
2910.A	NC	Installations de combustion, lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds ou de la biomasse, à l'exclusion des installations visées par d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes	Chaudière n° 1 au gaz naturel 537 kW Chaudière n° 2 au gaz naturel 870 kW	Puissance thermique maximale de l'installation	1,407 MW
2925	NC	Atelier de charge d'accumulateurs	Local de charge spécifique comportant neuf chargeurs	Puissance maximum de courant continu utilisable pour cette opération	35,3 kW

A : Autorisation ; D : Déclaration ; NC : Non Classé.

ANNEXE 2 : PROJET D'ARRETE PREFECTORAL