

15/07/93



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
**PRÉFECTURE
DE LOIRE-ATLANTIQUE**

Direction des Affaires Décentralisées
et de l'Environnement
Bureau de la Protection
de l'Environnement
N° 33 ENV 93

ARRÊTÉ

LE PRÉFET DE LA RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE
PRÉFET DE LOIRE-ATLANTIQUE
Officier de la Légion d'Honneur

VU la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée, relative aux Installations Classées pour la protection de l'environnement ;

VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié pris pour l'application de la loi précitée ;

VU le décret modifié du 20 mai 1953 fixant la nomenclature des Installations Classées ;

VU la demande formulée par le Port Autonome de NANTES – ST NAZAIRE dont le siège social est 18, Quai E. Renaud à NANTES en vue d'obtenir l'autorisation d'exploiter un terminal fruitier situé Quai des Darses, Bd Paul Leferme à ST NAZAIRE ;

VU les plans annexés à la demande ;

VU le dossier de l'enquête à laquelle il a été procédé sur cette demande ;

VU l'avis du Commissaire Enquêteur en date du 18 mars 1993 ;

VU l'avis du Conseil Municipal de ST NAZAIRE en date du 4 mars 1993 ;

VU l'avis du Conseil Municipal de TRIGNAC en date du 24 mars 1993 ;

VU les avis du Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement, Inspecteur Principal des Installations Classées en date des 26 novembre 1992 et 19 avril 1993 ;

VU l'avis du Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt en date du 8 février 1993 ;

VU l'avis du Directeur Départemental de l'Equipement en date du 26 février 1993 ;

VU l'avis du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales en date du 11 décembre 1992 ;

VU l'avis de la Société Nationale des Chemins de Fer Français en date du 22 février 1993 ;

VU l'avis de la Direction Départementale des Affaires Maritimes de Loire-Atlantique en date du 29 janvier 1993 ;

VU l'avis du Chef du Service Maritime et de Navigation en date du 4 décembre 1992 ;

VU l'avis du Chef de l'Institut Français de Recherche pour l'exploitation de la Mer en date du 25 janvier 1993 ;

VU l'avis du Chef du Service Interministériel Régional des Affaires Civiles et Economiques de Défense et de la Protection Civile en date du 8 janvier 1993 ;

VU l'avis du Directeur Départemental des Services d'Incendie et de Secours en date du 1er mars 1993 ;

VU l'avis favorable émis par le Conseil Départemental d'Hygiène dans sa séance du 13 mai 1993 ;

VU le projet d'arrêté transmis à M. le Directeur du Port Autonome de NANTES - ST NAZAIRE en application de l'article 11 du décret n° 77-1133 susvisé en l'invitant à formuler ses observations dans un délai de 15 jours ;

VU la lettre en date du 9 juin 1993 du Port Autonome de NANTES - ST NAZAIRE formulant des observations sur le projet d'arrêté ;

VU l'avis de la Direction Régionale de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement, Inspecteur Principal des Installations Classées, en date du 2 juillet 1993 ;

SUR la proposition du Secrétaire Général de la Préfecture de Loire-Atlantique ;

A R R E T E

Article 1er : Monsieur le directeur du Port Autonome de Nantes Saint Nazaire est autorisé, sous réserve du strict respect des dispositions du présent arrêté, à exploiter sur le quai des Darses, bassin de Penhoët, à St Nazaire, un terminal fruitier comprenant les activités classées désignées ci-après.

Rubriques	Désignation des activités	Classement
361 - A - 1°	Installation de réfrigération fonctionnant à l'ammoniac, la puissance globale des équipements frigorifiques étant de 400 kW et la puissance absorbée aux compresseurs supérieure à 300 kW.	Autorisation
1136 - 3°	Stockage d'ammoniac en récipients de capacité supérieure à 50 kg, la capacité de l'installation en ammoniac étant de 4 tonnes.	Autorisation
1510 - 1	Entrepôts couverts de volume égal ou supérieur à 50 000 m ³ pouvant être portés à 70 000 m ³ par utilisation du quai de transit).	Autorisation
3 - 1°	Ateliers de charge d'accumulateurs d'une puissance supérieure à 2,5 kW (puissance maximale du courant continu \simeq 185 kW.	Déclaration

Article 2 :

2.1 - caractéristiques de l'établissement

L'établissement, objet de la présente autorisation, a pour objet le transit des fruits :

- réception par navires,
- stockage en chambres réfrigérées,
- expédition par transport routier ou ferroviaire.

Le volume qui transitera par le terminal fruitier sera de l'ordre de 300.000 tonnes/an.

L'approvisionnement se fera principalement par navires (rotation de l'ordre de un navire tous les deux jours) et l'expédition par route ou voie ferrée (rotation de 50 camions/jour en moyenne).

Les effectifs seront d'environ une trentaine de personnes, complétées par du personnel temporaire pour le déchargement des navires (une cinquantaine de personnes).

La construction implantée sur un terrain de 38 000 m² comprend 4 zones aux fonctionnalités bien définies.

- Une zone centrale de transit, de 5 000 m², permettant la circulation des fruits entre la zone de déchargement des bateaux, la zone expédition des camions et 4 chambres de stockage.

- Un ensemble de 4 chambres de stockage réfrigérées, réparties de part et d'autre de la zone centrale de transit sur une superficie de 5 000 m² environ, le volume unitaire des chambres étant de 8 750 m³.

- Des bureaux et locaux personnel occupant 300 m² de surface.

- Des locaux techniques sur 510 m² environ, (salle des machines frigorifiques, postes de charge des accumulateurs...).

2.2 - Conformité aux plans et données techniques

Les installations doivent être aménagées conformément aux plans et données techniques contenues dans le dossier de demande d'autorisation, en tout ce qu'ils ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté.

Tout projet de modification devra, avant sa réalisation, être porté par le pétitionnaire à la connaissance de monsieur le préfet, accompagné des éléments d'appréciation nécessaires.

2.3 - Règlementation de caractère général

Sans préjudice des autres prescriptions figurant au présent arrêté, sont applicables aux installations de l'établissement :

- l'arrêté ministériel du 20 juin 1975 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie ;

- la loi n° 75-663 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, et le décret n° 77-974 du 19 août 1977 relatif aux informations à fournir au sujet des déchets générateurs de nuisances ;

- l'instruction du 20 août 1985 de monsieur le Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de la Qualité de la Vie (Environnement) relative au bruit des installations classées ;

- l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 relatif aux installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation des installations classées, et susceptibles de présenter des risques d'incendie et d'explosion.

- l'instruction du 4 février 1987 relative aux entrepôts pour la zone centrale du terminal fruitier, affectée au transit des marchandises.

2.4 - Réglementation des activités soumises à déclaration

L'activité visée à l'article 1er du présent arrêté et relevant du régime de la déclaration, est soumise, sans préjudice du présent arrêté, aux prescriptions-types relatives à la rubrique correspondante de la nomenclature des installations classées.

Les prescriptions applicables en l'espèce sont annexées au présent arrêté.

Article 3 : PREVENTION DE LA POLLUTION DES EAUX

3.1 - Prévention des pollutions accidentelles

Toutes dispositions seront prises pour éviter tout déversement accidentel susceptibles d'être à l'origine d'une pollution des eaux. A cet effet, les stockages de produits à risques, en particulier les stockages aériens de produits à risques (bouteille séparatrice du fluide frigorigène, transformateur à huile...) devront être munis de cuvettes de rétention de capacité au moins égale à la plus grande des valeurs suivantes :

- 100 % du plus gros réservoir ;
- 50 % du volume total stocké.

Par ailleurs, l'exploitant devra mettre en place, en aval du compteur d'eau sur l'alimentation en eau potable de l'installation, des appareils de protection permettant d'éviter toute contamination par retour d'eau sur le réseau public.

Le plan détaillé du réseau interne d'eau potable sera communiqué pour avis à la direction départementale des affaires sanitaires et sociales.

3.2 - Risques liés aux hydrocarbures

Les zones présentant des risques particuliers de déversement ou de fuite accidentelle d'hydrocarbures seront équipées de débourbeurs avec séparateurs à hydrocarbures à obturation automatique.

L'exploitation de ces dispositifs sera conduite de telle sorte que la teneur en hydrocarbures totaux reste inférieure à 20 mg/l selon la norme N F T 90.203.

L'installation de rétention placée en amont du séparateur à hydrocarbures aura une capacité d'au moins 35 000 litres.

3.3 - Risques de contamination de l'eau par l'ammoniac

La purge des eaux de déconcentration du condenseur, évaporatif et les condensats des évaporateurs (40 m³/jour en pointe, 24 m³/jour en moyenne, seront contrôlés en permanence dans une cuve de 60 000 litres avant rejet au pluvial, de manière à éviter tout risque de pollution par l'ammoniac.

En cas de fuite d'ammoniac, un système de détection commandera la fermeture d'une vanne située en aval de la cuve de 60 m³.

3.4 - Eaux sanitaires

Un réseau sera créé sur le site du terminal fruitier avec raccordement aux eaux usées de la Ville de Saint Nazaire.

Article 4 - DECHETS

Les déchets seront recueillis, stockés et éliminés dans des conditions nécessaires pour assurer la protection de l'environnement, évitant les nuisances pour le voisinage, en facilitant la récupération et la valorisation.

Les installations utilisées par l'exploitant ou ses sous-traitants devront avoir été régulièrement autorisées à cet effet en application de la loi du 19 juillet 1976.

L'exploitant tiendra à jour un relevé précisant la nature et la quantité des déchets ainsi que leur destination, en particulier en ce qui concerne les huiles usées des machines, les déchets de déballage des matières premières et d'emballage ou conditionnement, les hydrocarbures récupérés au niveau du séparateur, etc...

Les conditions finales d'élimination des déchets seront communiquées à sa demande à l'inspecteur des installations classées. Tous les justificatifs seront conservés à sa disposition pendant au moins deux ans.

Article 5 : PREVENTION DE LA POLLUTION DE L'AIR

5.1 - Dispositions générales

Toutes dispositions seront prises pour que l'établissement ne soit pas à l'origine d'émissions de fumées épaisses, de buées, de suies, de poussières, de gaz odorants, toxiques ou corrosifs, susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou à la sécurité publique, à la bonne conservation des monuments et à la beauté des sites.

Toute opération de brûlage à l'air libre de cartons usagés, emballages perdus ou autres déchets... est interdit.

5.2 - Odeurs

L'exploitant prendra toutes les précautions nécessaires pour que les nuisances dues aux odeurs soient réduites le mieux possible : bon entretien des installations, stockage des déchets de manière à éviter au maximum les fermentations, etc...

Article 6 - PREVENTION DES NUISANCES DUES AU BRUIT DES INSTALLATIONS

6.1 - Les installations seront construites, équipées et exploitées de façon que leur fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits ou de vibrations susceptibles de compromettre la santé et la sécurité du voisinage, ou constituer une gêne pour sa tranquillité. Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 août 1985 seront applicables.

6.2 - Le contrôle des niveaux acoustiques dans l'environnement se fera en se référant au tableau ci-dessous qui fixe, en limite de propriété, les niveaux acoustiques limites admissibles (zone portuaire à prédominance d'activités industrielles et commerciales) :

- période de jour (de 7 h 00 à 20 h 00) : 65 dBA ;
- période intermédiaire : 60 dBA ;
- période de nuit (de 22 h 00 à 6 h 00) : 55 dBA.
dimanche et jours fériés

6.3 - L'inspecteur des installations classées pourra demander que des contrôles de la situation acoustique soient effectués par un organisme ou une personne qualifiée dont le choix sera soumis à son approbation. Les frais de ces contrôles seront supportés par l'exploitant.

Dans les six mois suivant la mise en service de l'usine, un bilan de la situation acoustique sera effectué.

6.4 - Les compresseurs frigorifiques seront installés sur massifs anti-vibratils et placés dans une salle des machines avec revêtement absorbant. Un piège à son sera placé au refoulement de la ventilation.

Le condenseur évaporatif sera également équipé d'un piège à son.

6.5 - Les conditions de circulation et de stationnement des camions dans l'enceinte de l'établissement seront définies dans un règlement interne d'exploitation. Un PLAN DE CIRCULATION sera établi pour les conditions d'accès au terminal fruitier.

Des prises électriques seront placées en façade du quai de chargement des camions et sur l'aire d'attente de façon à alimenter les moteurs électriques des groupes frigorifiques des véhicules.

Article 7 - PREVENTION DES RISQUES

7.1 - Risques incendie

7.1.1 - Règles de construction et d'implantation

L'établissement sera clôturé, à l'exception du quai de déchargement, et les accès contrôlés.

L'entrepôt sera distant de plus de 30 m de tout bâtiment habité ou occupé par des tiers. Le stockage de céréales existant dans le hangar B sera supprimé.

La salle des machines, le local de charges, le local renfermant le transformateur électrique seront construits dans des locaux indépendants dont les parois présenteront un degré coupe-feu 2 h.

Chaque chambre froide sera divisée en deux par une allée centrale, les marchandises seront stockées en masses (palettes) sur deux niveaux au maximum, chaque bloc ayant une surface de 530 m² environ.

La stabilité au feu des structures devra être compatible avec les délais d'intervention des services d'incendie et de secours (stabilité au feu de la charpente 1/2 h).

Pour la zone de transit (5 000 m²), un dispositif à désenfumage à commande automatique et manuelle représentant au moins 0,5 % de la surface sera installé.

La toiture de la zone de transit et des chambres froides présentera, sur au moins 2 % de sa surface, des matériaux légers fusibles judicieusement répartis permettant, en cas d'incendie, l'évacuation des fumées.

7.1.2 - Evacuation du personnel

Les installations devront comporter des moyens rapides d'évacuation pour le personnel avec au moins deux issues éloignées l'une de l'autre sur deux faces de chaque bâtiment à l'exception des chambres froides.

Dans les chambres froides, une alarme sonore et lumineuse commandée par un coup de poing préviendra de la présence d'un homme enfermé. Par ailleurs, des portes manuelles seront prévues pour parer à un éventuel dysfonctionnement des portes automatiques.

Les schémas d'évacuation seront préparés par l'exploitant et affichés en des endroits fréquentés par le personnel.

7.1.3 - Moyens de défense incendie

L'établissement sera protégé par les bornes incendie diamètre 200 réparties autour du bâtiment (deux poteaux incendie contigus aux bâtiments + deux poteaux situés entre 50 et 150 m). L'alimentation des bornes d'incendie est faite à partir "d'un réseau maillé" de diamètre 175 puis 150 mm.

Par ailleurs, on disposera de :

- 2 RIA diamètre 40 mm répartis sur les deux façades de la zone de transit,
- 4 RIA diamètre 40 mm à proximité des portes des chambres froides.

Une détection de fumées et température existera dans toutes les armoires électriques de forte puissance (atelier, salle des machines, local de charge).

Par ailleurs, des extincteurs en nombre suffisant seront prévus dans les locaux techniques, bureaux et vestiaires.

7.2 - Risques liés aux installations frigorifiques

Les installations seront conformes à la réglementation des appareils à pression ; elles seront réalisées et exploitées conformément aux recommandations de la norme NFE 35 400 ; en particulier, il existera en salle des machines :

- une détection d'ammoniac à double seuil,
- une ventilation mécanique antidéflagrante à enclenchement automatique en cas de fuite NH3.

Par ailleurs, dans les combles techniques, deux détecteurs seront installés au niveau des poses de vannes, permettant de lutter contre une fuite accidentelle de fluide frigorigène et d'éviter la création d'atmosphère toxique ou explosive.

En cas de fuite accidentelle, la circulation de l'ammoniac sera arrêtée.

7.3 - Risques liés au dégagement d'hydrogène dans le local de charge

Ce local sera équipé d'un explosimètre, à double seuil de déclenchement :

- au seuil de préalarme de 1 % : alarme sonore avec une source d'énergie indépendante et mise en service automatique d'une ventilation mécanique additionnelle équipée d'un moteur anti-déflagrant,
- au seuil d'alarme 2 % : alarme sonore audible en tout point des installations, mise hors circuit des installations électriques dans le local de charge et mise hors circuit des chargeurs.

Par ailleurs, il sera impossible de mettre en marche un chargeur de batterie si la ventilation mécanique n'est pas en service.

7.4 - Maintenance des installations

Les matériels ou fonctions importantes pour la sûreté et l'environnement (matériel incendie, matériels et installations électriques, installations frigorifiques, détecteurs d'ammoniac et d'hydrogène, etc...) feront l'objet de vérifications et d'essais périodiques dont les résultats seront tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

7.5 - Consignes de sécurité

L'exploitant établira les consignes de sécurité que le personnel devra respecter, ainsi que les mesures à prendre (évacuation, arrêt des machines...) en cas de déclenchement des préalarme et alarme, en cas d'incident grave ou d'accident.

Ces consignes seront portées à la connaissance du personnel et affichées à l'intérieur de l'établissement, dans des lieux fréquentés par le personnel.

Ces consignes devront également être portées à la connaissance des sous-traitants.

Les installations disposeront d'appareils de protection respiratoire (masques). Le personnel sera familiarisé avec l'usage de ce matériel qui sera maintenu en bon état, dans deux endroits apparents, faciles d'accès et à l'extérieur des zones de danger.

L'équipe d'intervention disposera en outre d'un appareil respiratoire isolant (combinaison et bouteille).

7.6 - Intervention des services d'incendie et de secours

Les abords des installations, ainsi que l'aménagement des ateliers et des locaux intérieurs seront conçus de manière à permettre une intervention rapide et aisée des services d'incendie et de secours.

Un "plan d'alerte et de confinement" sera mis en place, en cas de fuite accidentelle d'ammoniac, en liaison avec les services d'incendie et de secours.

Ce plan intégrera les résultats des "scénarios accidentels enveloppe" examinés dans l'étude des dangers de l'installation.

Un exercice devra être effectué avec les sapeurs pompiers les plus proches dans les meilleurs délais et, au plus tard, dans les six mois suivant la mise en service de l'installation.

Article 8 - SIGNALEMENT DES INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Tout incident grave ou accident devra être immédiatement signalé à l'inspecteur des installations classées, à qui l'exploitant remettra dans les plus brefs délais, un rapport précisant les causes et les circonstances de l'accident, ainsi que les mesures envisagées pour éviter le renouvellement d'un tel fait, conformément aux dispositions de l'article 38 du décret du 21 septembre 1977 pris pour l'application de la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Article 9 : En aucun cas, ni à aucune époque, ces conditions ne pourront faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le livre II du Code du Travail et des décrets réglementaires pris en exécution dudit livre dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs, ni être opposées aux mesures qui pourraient être régulièrement ordonnées dans ce but.

Article 10 : L'autorisation faisant l'objet du présent arrêté est accordée sous réserve du droit des tiers. Elle ne dispense nullement des formalités relatives au permis de construire et cessera de produire effet si l'établissement n'a pas été ouvert dans un délai de trois ans ou s'il n'est pas exploité durant deux années consécutives.

Article 11 : Une copie du présent arrêté sera déposée à la Mairie de ST NAZAIRE et pourra y être consultée.

Un extrait de cet arrêté, énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée, sera affiché à la Mairie de ST NAZAIRE pendant une durée minimum d'un mois.

Procès-verbal de l'accomplissement de ces formalités sera dressé par les soins du Maire de ST NAZAIRE et envoyé à la Préfecture de Loire-Atlantique - Direction des Affaires Décentralisées et de l'Environnement - Bureau de la Protection de l'Environnement.

Une ampliation de cet arrêté sera transmise aux Conseils Municipaux de ST NAZAIRE et TRIGNAC.

Un avis sera inséré par les soins du Préfet et aux frais de M. le Directeur du Port Autonome de NANTES - ST NAZAIRE dans les quotidiens "Ouest-France" et "Presse-Océan".

Article 12 : Deux copies du présent arrêté ainsi qu'un exemplaire visé des plans de l'établissement seront remis à M. le Directeur du Port Autonome de NANTES - ST NAZAIRE qui devra toujours les avoir en sa possession et les présenter à toute réquisition. Un extrait de cet arrêté sera affiché en permanence, de façon visible, dans l'établissement par les soins de ce dernier.

Article 13 : Conformément aux dispositions de l'article 14 de la loi du 19 juillet 1976, la présente décision ne peut être déférée qu'au Tribunal Administratif de NANTES. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant et commence à courir du jour de la notification de la présente décision. Il est de quatre ans pour les tiers à compter de l'affichage de l'arrêté.

Article 14 : Le Secrétaire Général de la Préfecture de Loire-Atlantique, le Sous-Préfet de ST NAZAIRE, le Maire de ST NAZAIRE et le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement - Inspecteur Principal des Installations Classées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

NANTES, le 15 JUIL. 1993

LE PREFET

Pour ampliation
Le Chef de Bureau de la Protection de
l'Environnement


A. NETOLICKA LEMAIRE


ALAIN CHREL