

MAITRE D'OUVRAGE



ZI du Porzo, 56700 KERVIGNAC

OBJET

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE
NOUVELLE UNITE DE PRODUCTION DE PRODUITS ALIMENTAIRES A
SAINT-QUENTIN (02)

Pièce Jointe n° 46 : Présentation de l'activité

N°21038

DATE Décembre 2021

Selon article R.181-13 4° du Code de l'Environnement



GRUPE IDEC

CABINET D'ÉTUDE ET DE CONSEIL EN INDUSTRIE & EN AGROALIMENTAIRE

SOMMAIRE

TABLE DES ILLUSTRATIONS	3
LISTE DES TABLEAUX	3
1. IDENTITE DU DEMANDEUR	4
2. FONCTIONNEMENT DE L'USINE	12
2.1. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE	12
2.2. NATURE DES INTRANTS	15
2.3. PROCESS DE FABRICATION	15
2.3.1. RECEPTION ET STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES	15
2.3.2. PREPARATION DES MATIERES PREMIERES	15
2.3.3. MELANGE, FORMAGE, DOSAGE, ASSEMBLAGE	16
2.3.4. PANAGE – CUISSON	16
2.3.5. DOSAGE – ASSEMBLAGE DES PREPARATIONS VEGETALES	16
2.3.6. REFROIDISSEMENT – CONDITIONNEMENT	16
2.3.7. STOCKAGE ET EXPEDITION	16
2.4. NATURE DES SORTANTS	17
2.5. VOLUMES D'ACTIVITE	19
2.5.1. FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE	19
2.5.2. FABRICATION DE PRODUIT ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE	19
3. DESCRIPTION DU BÂTIMENT	20
3.1. REPARTITION DES SURFACES	20
3.2. ORGANISATION DES LOCAUX	21
3.3. ACCES A L'USINE – PARKING	22
3.1. DESCRIPTIF DU PARTI CONSTRUCTIF	23
4. INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS	29
4.1. LOCALISATION DES INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS TECHNIQUES	29
4.2. ALIMENTATION ELECTRIQUE	29
4.3. INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES	30
4.4. INSTALLATIONS DE COMBUSTION	30
4.5. ENGIN DE MANUTENTION ELECTRIQUES	31
4.6. DIVERS – NON CLASSE	31
5. STOCKAGE DE MATIERES COMBUSTIBLES	32
5.1. POSITIONNEMENT PAR RAPPORT AUX RUBRIQUES ICPE DE STOCKAGE.	32
5.2. STOCKAGE DES PRODUITS LESSIVIELS ET AUTRE PRODUITS DANGEREUX UTILISES SUR LE SITE	37
6. PERIMETRE DE L'ENQUETE PUBLIQUE	46

Table des illustrations

Figure 1 : Organigramme juridique CITE MARINE.....	5
Figure 2 : Organigramme CITE MARINE	5
Figure 3 : Localisation du site sur carte IGN éloignée	10
Figure 4 : Localisation du site sur carte IGN rapprochée	10
Figure 5 : Diagramme de fabrication des produits alimentaires à base de poissons	13
Figure 6 : Diagramme de fabrication des produits alimentaires à base de produits végétaux	14
Figure 7 : Flux produits.....	21
Figure 8 : logigramme détermination rubrique de classement des stockages	33
Figure 9 : logigramme choix rubrique de classement des stockages	34
Figure 10 : logigramme entrepôt exclusivement frigorifique	36

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Historique des dates importantes du développement de CITE MARINE	6
Tableau 2 : Classement ICPE du site.....	7
Tableau 3 : classement dans l'annexe de l'article R122-2 du code de l'environnement	9
Tableau 4 : Tableau des surfaces intérieures.....	20
Tableau 5 : Tableau des surfaces extérieures	20
Tableau 6 : définition des locaux à risque	24
Tableau 7 : Dispositions constructives pour les locaux à risque.....	26
Tableau 8 : Dispositions constructives pour les locaux non à risque	26
Tableau 9 : tableau caractérisant les stockages du site	35
Tableau 10 : tableau SEVESO seuil bas listant les produits dangereux utilisés sur site et permettant de déterminer leur classement sous les rubriques 4 000	38

1. IDENTITE DU DEMANDEUR

IDENTITE DU DEMANDEUR

Raison Sociale	CITE MARINE
Statut Juridique	SASU Société par Actions Simplifiée à associé unique
Capital social	1 775 000 €
N° SIREN	353786841
Adresse siège social	ZI du Porzo, 56700 KERVIGNAC
Adresse projet	Rue Georges CHARPAK – 02100 SAINT-QUENTIN
Activité	Fabrication de plats préparés
Code APE	1085Z
Téléphone	02 97 85 19 39
Effectif actuel	Environ 1 000 personnes
Effectif prévisionnel à SAINT-QUENTIN	350 à terme
Nom et qualité du signataire	Eric LE HENAFF, Président

ORGANIGRAMME JURIDIQUE

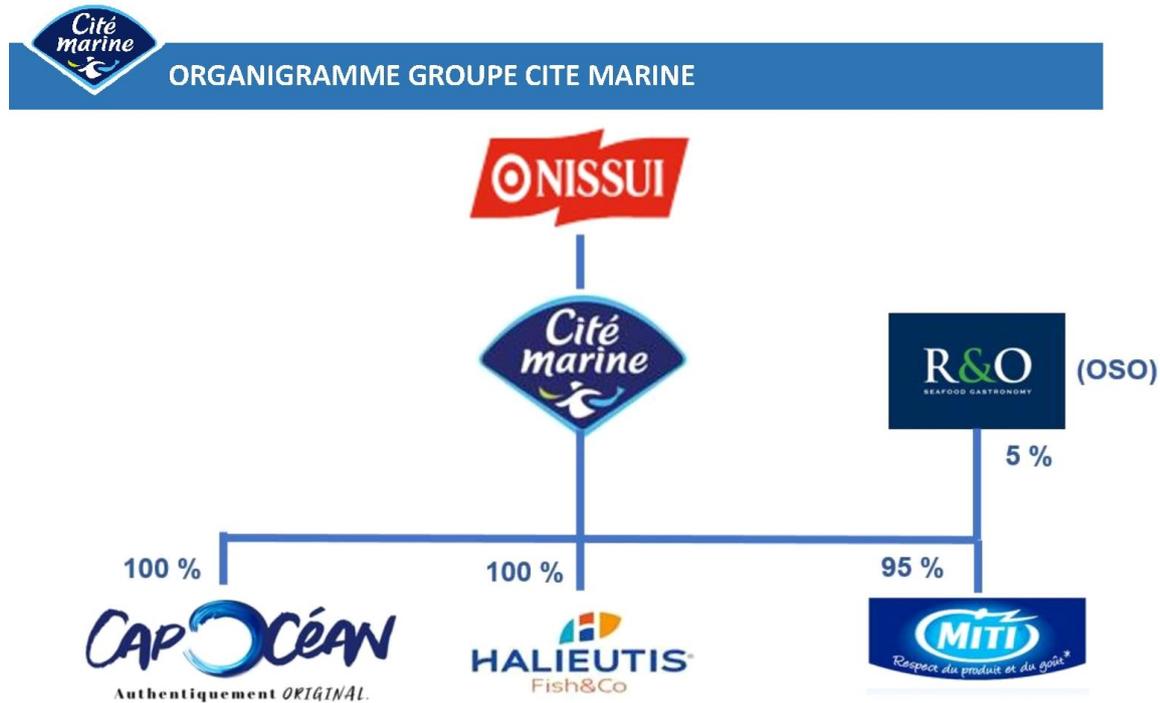


Figure 1 : Organigramme juridique CITE MARINE

ORGANIGRAMME DU PERSONNEL ET PRESENTATION DES PRINCIPAUX ACTEURS

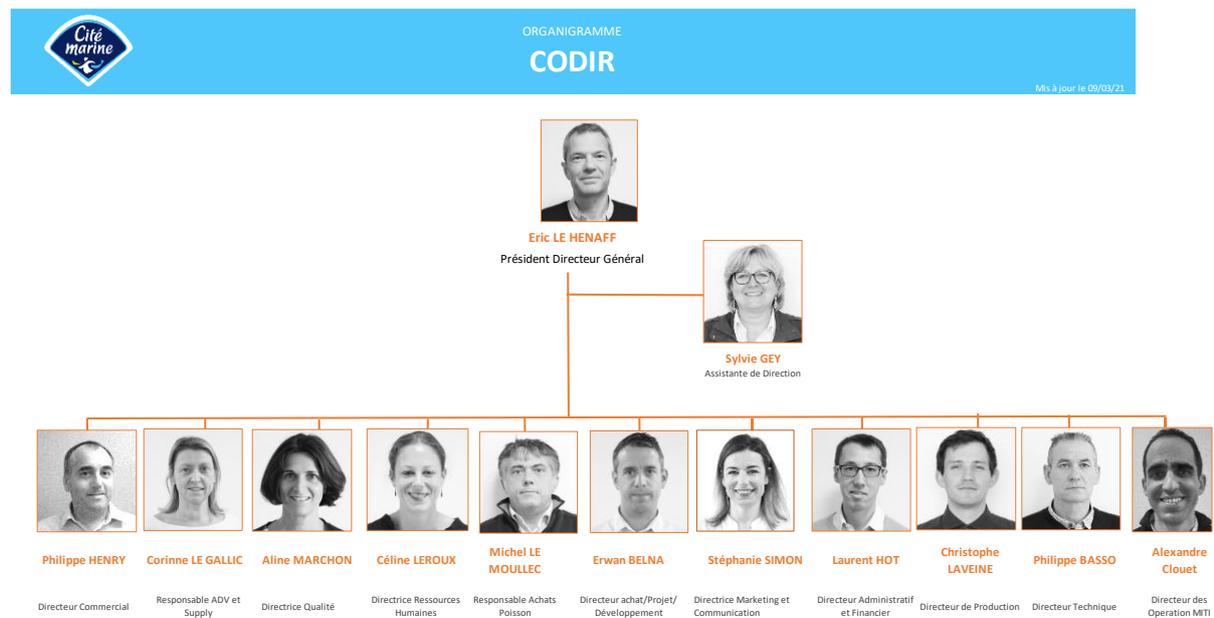


Figure 2 : Organigramme CITE MARINE

HISTORIQUE ET SITUATION ADMINISTRATIVE

➤ Historique de l'entreprise

Le tableau suivant reprend l'historique du développement de l'entreprise à travers ses différents sites de production :

Tableau 1 : Historique des dates importantes du développement de CITE MARINE

Dates importantes	Evènements
1990	Création de la Société CITE MARINE à CONCARNEAU par Monsieur Daniel GALLOU, son actuel PDG et sa sœur. La société est spécialisée dans la fabrication de produits frais, panés cuits et précuits à base de poissons.
1991	Développement de l'activité : l'entreprise s'implante dans un atelier relais agroalimentaire de 500 m ³ à BRIEC.
1992	Développement de l'activité : l'entreprise s'implante dans l'ancien abattoir municipal de LORIENT (atelier plus vaste).
1993	Entrée de CITE MARINE sur le marché du surgelé, et diversification de sa gamme de produits (filets moulés nature ou avec fromage).
1994	Développement important rapide de l'activité de CITE MARINE
1996	M GALLOU implante CITE MARINE au Carrefour Industriel du Porzo sur la commune de KERVIGNAC, dans un atelier agréé aux normes CEE.
1998	Incendie de CITE MARINE : activité délocalisée à VANNES dans l'attente de la reconstruction de la nouvelle usine.
1999	Reprise de l'activité à KERVIGNAC dans la nouvelle unité CM1.
2007	Reprise de 59 % du capital par le Groupe Japonais NISSUI, n°1 mondial de la pêche et de l'aquaculture.
2012	Lancement de la nouvelle usine CM3 à KERVIGNAC.
2014	Ouverture du magasin d'usine CM4
2017	Rachat de la société lorientaise HALIEUTIS, Lancement de la nouvelle usine CM5 à KERVIGNAC, Prise de participation dans la société MITI localisée à Nantes
2021	Lancement du projet Fresh Food pour la construction d'une nouvelle usine à SAINT-QUENTIN, usine objet du présent dossier.

➤ Situation administrative du projet

Le présent dossier est réalisé dans le but d'obtenir l'autorisation environnementale d'exploiter la nouvelle unité de SAINT-QUENTIN.

⇒ Classement ICPE

L'unité sera un site soumis à autorisation au titre des installations classées pour la protection de l'environnement. Le classement ICPE est précisé dans le Tableau 2 :

Tableau 2 : Classement ICPE du site

Rubriques	Énoncé	Classement dossier ICPE		Observations / commentaires
		Activité envisagée	Classement* correspondant	
1510	Stockage en entrepôt sec	Stock central non réfrigéré < 500t et présence d'une cellule frigorifique	NC	Le classement sous ces rubriques de stockage est désormais réalisé en appliquant les règles du guide d'application de l'arrêté ministériel du 11 avril 2017 modifié : voir chapitre 5.1
1511	Stockage en entrepôt frigorifique	Stock frigorifique du site < 5000 m ³ de produit	NC	
1530	Papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues	770 m ³	NC	
2663	Stockage de matières plastiques	770 m ³	NC	
2220	Préparation de produits alimentaires d'origine végétale	50 t/j	E	Tonnage maximum journalier de produits alimentaires d'origine végétale entrant en production
2221	Préparation de produits alimentaires d'origine animale	20 t/j	E	Tonnage maximum journalier de produits alimentaires d'origine animale entrant en production

Rubriques	Enoncé	Classement dossier ICPE		Observations / commentaires
		Activité envisagée	Classement* correspondant	
2910	Combustion	8,2 MW	D	Puissance thermique nominale prévue pour les installations de combustion
2915	Procédé de chauffage par fluide caloporteur organique	TU : 290 °C TPE : 171°C V : 28 000 litres	E	Température maximale d'utilisation du fluide (TU) Température point éclair du fluide (TPE) Volume de fluide utilisé (V)
2925	Atelier de charge d'accumulateurs	80 kW	D	Puissance maximal des postes de charge de l'ensemble des ateliers
2921	Refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air	Sans objet	NC	Condensation à air adiabatique à média humidifiés (pas de dispersion d'eau)
3642	Fabrication de produits alimentaires	70 t/j	NC	Capacité de production en tonnes de produits finis par jour
4735-1-a	Ammoniac	6,5 t	A	Quantité d'ammoniac susceptible d'être présente dans l'installation (en tonnes)

*NC : Non classé / D : Déclaration / E : Enregistrement / A : Autorisation

⇒ Classement IOTA

Au titre de la loi sur l'eau, l'installation n'est classée sous aucune rubrique de la nomenclature EAU puisque les rejets pluviaux sont effectués à part entière dans le réseau communal pluvial passant devant la propriété et rejoignant le bassin d'orage de la ZAC. Il n'est également prévu aucun forage sur le site.

⇒ Classement projet

Au titre de la réglementation projet, les rubriques de l'annexe de l'article R122-2 du code de l'environnement qui concerne le projet CITE MARINE à SAINT QUENTIN sont les suivantes :

Tableau 3 : classement dans l'annexe de l'article R122-2 du code de l'environnement

N°	Rubrique	Régime
1. Installations classées pour la protection de l'environnement	a) Autres installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation	Autorisation non IED Cas par cas nécessaire
39. Travaux, constructions et opérations d'aménagement	a) Travaux et constructions qui créent une surface de plancher au sens de l'article R. 111-22 du code de l'urbanisme ou une emprise au sol au sens de l'article R. * 420-1 du même code supérieure ou égale à 10 000 m² ;	La surface de planché sera supérieure à 10 000 m ² . Cas par cas nécessaire

Dans la mesure où il était envisagé initialement le dépôt d'une demande d'autorisation IED et qu'une évaluation environnementale avait été initiée, l'étude d'impact du présent dossier prend la forme d'une évaluation environnementale.

CITE MARINE dépose donc directement une demande d'autorisation environnementale avec évaluation environnementale sans passer par la phase d'instruction au cas par cas.

LOCALISATION DU PROJET

La société CITE MARINE projette de s'implanter sur la commune de SAINT-QUENTIN au sein de la Zone du PARC des Autoroutes. Cette zone est située à l'Ouest de SAINT-QUENTIN, à proximité des Autoroutes A26 et A29 :

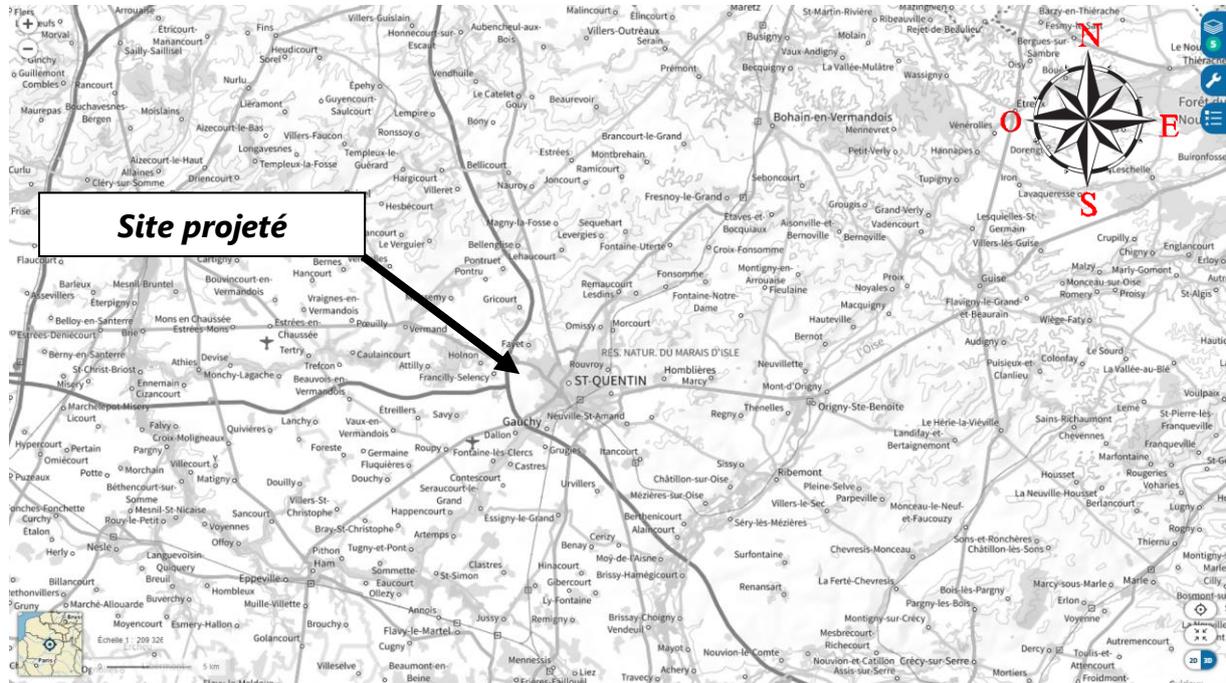


Figure 3 : Localisation du site sur carte IGN élargie

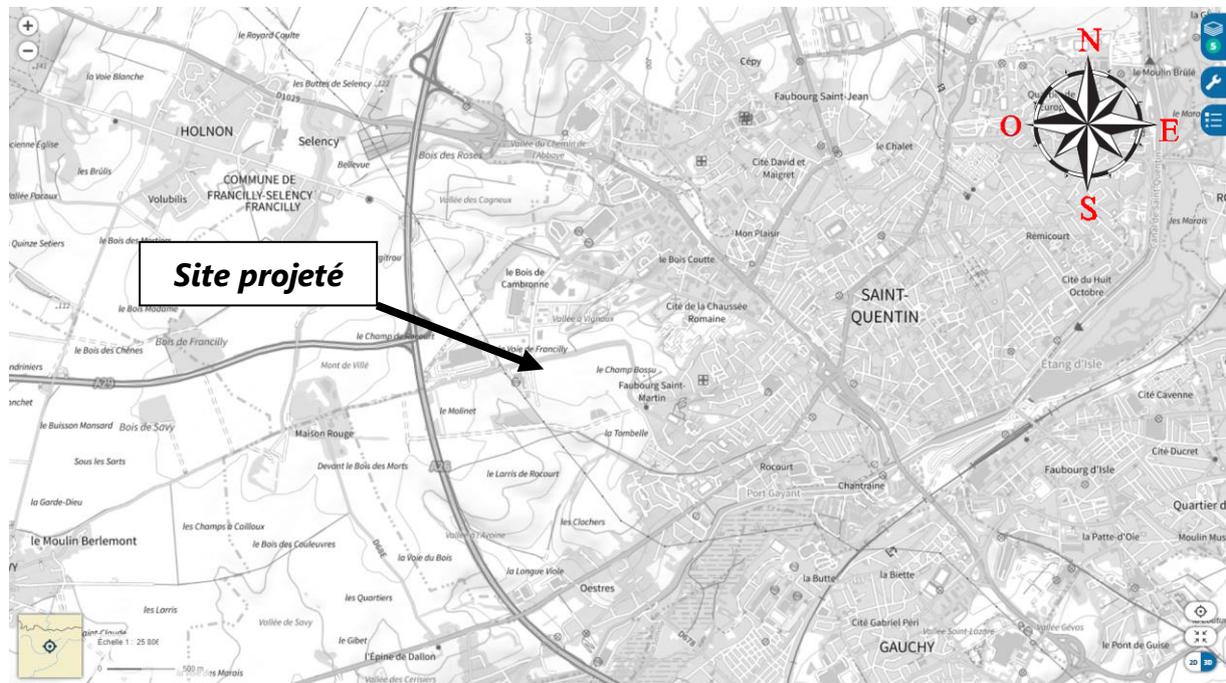
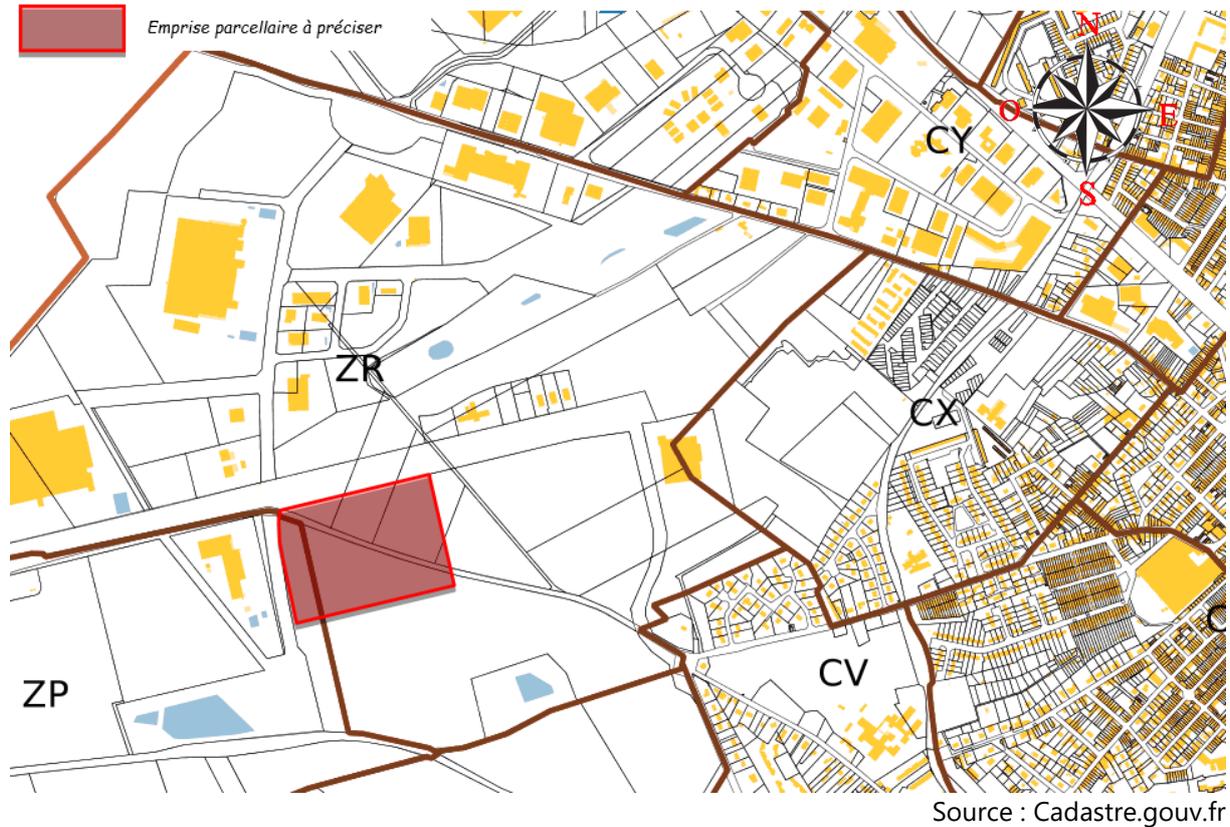


Figure 4 : Localisation du site sur carte IGN rapprochée

Références cadastrales :

Les références cadastrales du terrain d'assiette du projet sont en cours de définition.
Ces parcelles sont localisées sur l'extrait de plan cadastral ci-après :



Un redécoupage est prévu. Le terrain aura une superficie de 6 hectares et 77 ares.

Coordonnées LAMBERT du site :

Les coordonnées Lambert II du terrain sont les suivantes :

- X = 665 702,
- Y = 2 538 979,
- Altitude : 116 mètres.

2. FONCTIONNEMENT DE L'USINE

2.1. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

L'activité de CITE MARINE dans la nouvelle usine de SAINT-QUENTIN sera similaire à celle qui est réalisée au sein de l'unité CM5 de KERVIGNAC.

Il y aura dans un premier temps uniquement une activité de fabrication de produits alimentaires à base de poissons (2 lignes de fabrication). A terme, le site comportera 3 lignes de fabrication de produits à base de poissons qui seront complétées par 2 lignes de fabrication de produits alimentaires à base de produits végétaux.

Le principe de fabrication est similaire pour ces 2 types de produits à savoir :

- Réception des matières premières,
- Décongélation (si nécessaire),
- Préparation et mélange des matières premières,
- Panage, frittage et cuisson (si nécessaire),
- Surgélation,
- Conditionnement,
- Stockage,
- Expédition.

Les différentes étapes de fabrication sont décrites plus précisément sur les **Figure 5** et **Figure 6** avec des spécificités pour les produits à base de poissons ou à base de produits végétaux.

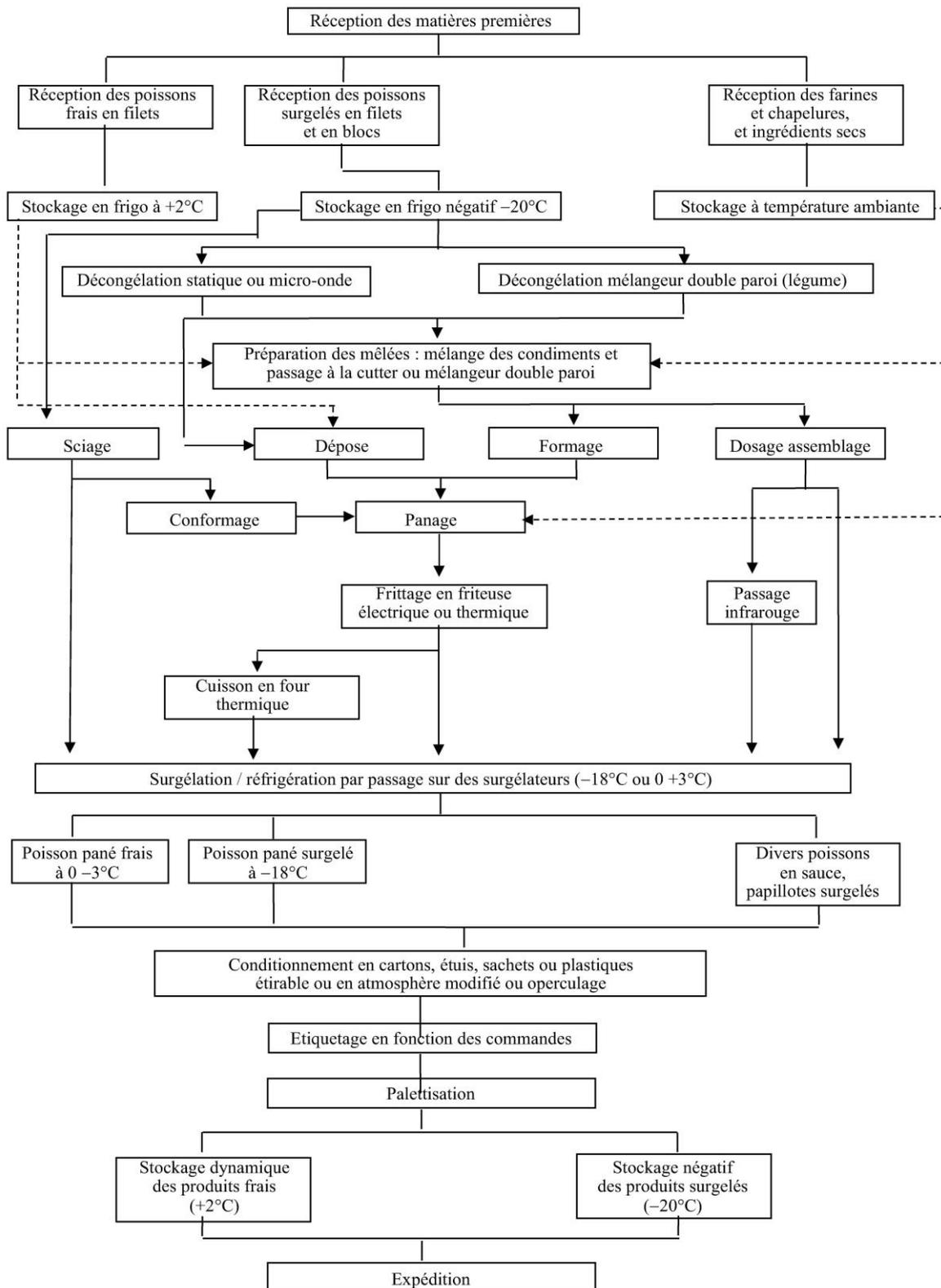


Figure 5 : Diagramme de fabrication des produits alimentaires à base de poissons

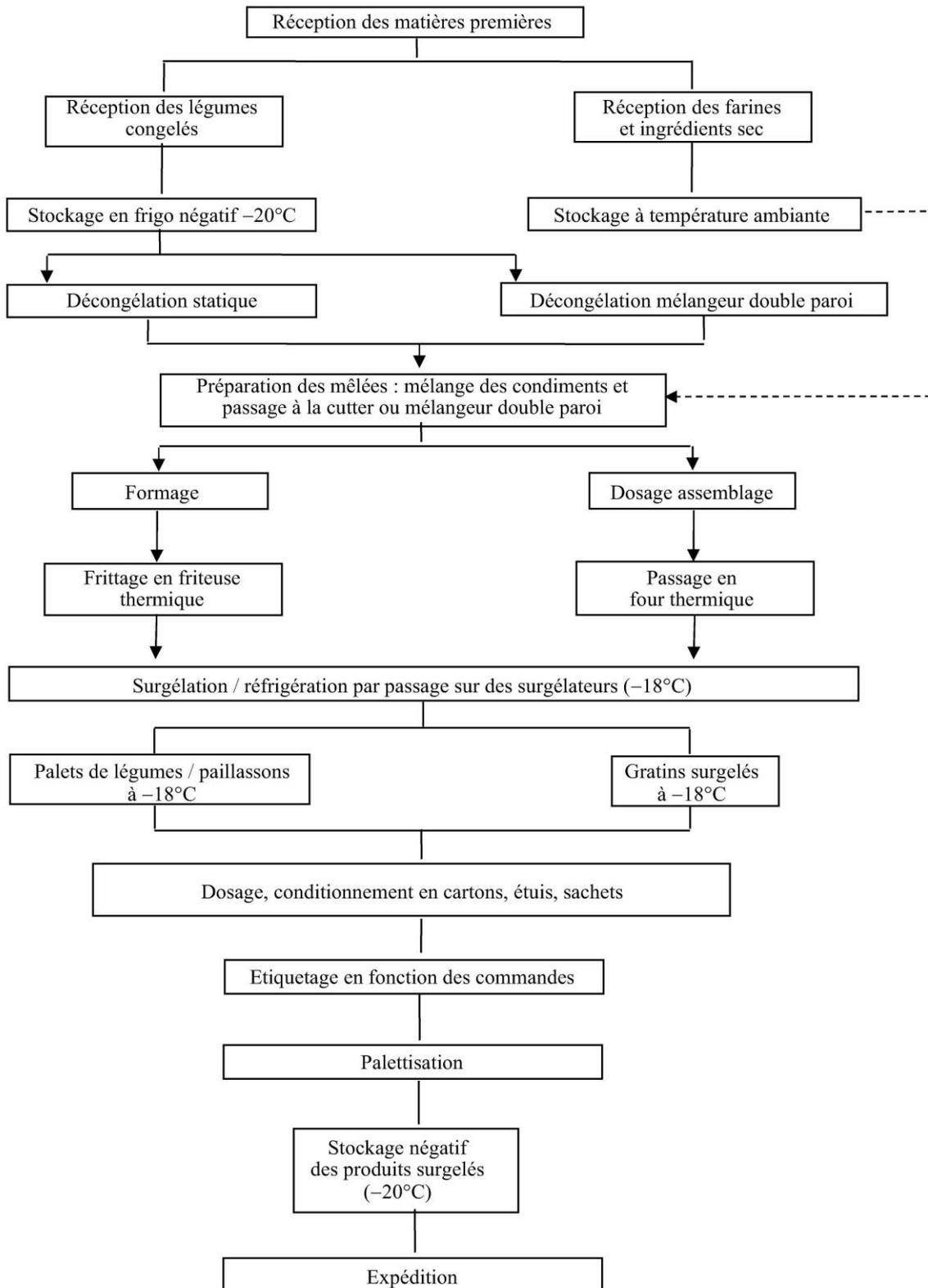


Figure 6 : Diagramme de fabrication des produits alimentaires à base de produits végétaux

2.2. NATURE DES INTRANTS

Les matières premières intervenant dans les procédés de fabrication seront :

- Les légumes,
- Les poissons,
- La farine et la chapelure,
- Le fromage,
- Le lait,
- Le beurre,
- Les œufs,
- La crème fraîche,
- L'huile végétale pour les friteuses,
- L'eau,
- Les épices (sel, poivre...).

2.3. PROCESS DE FABRICATION

2.3.1. Réception et stockage des matières premières

Les matières premières seront réceptionnées via deux quais spécifiques au Sud-ouest du bâtiment. Elles seront ensuite stockées en plusieurs endroits :

- La chambre froide matières premières,
- Le stockage ingrédients secs,
- Le stockage chapelure,
- Une cuve pour l'huile végétale, cuve localisée en extérieur au Sud du bâtiment.

2.3.2. Préparation des matières premières

Les poissons seront déballés et déposés sur la ligne directement pour être enrobés et réfrigérés.

Les légumes seront déballés dans une salle spécifique, où la pesée et le contrôle qualité s'effectueront manuellement. Les légumes congelés seront déballés et pesés en bac inox, puis seront orientés vers le mélangeur double paroi.

2.3.3. Mélange, formage, dosage, assemblage

Les poissons passeront par un déglaceur avant farinage.

Les légumes seront décongelés, puis mélangés avec les condiments dans un mélangeur double paroi avant d'être orientés vers la ligne de formage pour les palets de légumes, ou vers la ligne de dosage assemblage pour la confection de gratins.

2.3.4. Panage – cuisson

Les fabrications à base de poisson passeront dans des farineuses et/ou paneuses, puis les produits passeront en friteuses et éventuellement en fours. La capacité de horaire des lignes « Poissons » sera de 800 kg / heure.

Une fois mis en forme par la formeuse, les préparations végétales sont orientées vers une friteuse, pour être pré-frites. La capacité de la ligne « végétal » est de 1 200 kg / heure.

2.3.5. Dosage – assemblage des préparations végétales

Les gratins de légumes seront assemblés sur une ligne spécifique. Ils seront dosés par une doseuse, puis sont orientés vers un four thermique pour être cuits et gratinés. Ils passeront ensuite dans un gyrofreeser pour être refroidis à la température souhaitée (- 18 °C). La capacité de la ligne de dosage-assemblage sera de 1 200 à 1 600 kg / heure.

2.3.6. Refroidissement – Conditionnement

Après refroidissement dans des surgélateurs (température de - 18 °C ou de - 2°C), les produits finis seront conditionnés en cartons, en sachets ou en barquettes. Les emballages nécessaires au conditionnement seront stockés dans un local spécifique au plus près des lignes de production.

2.3.7. Stockage et expédition

Les produits finis surgelés seront étiquetés et mis sur palette pour être entreposés dans une chambre froide négative à -21 °C dans le coin Nord-est du bâtiment.

Les palettes seront préparées au niveau des expéditions et enlevées par transporteur en fonction des commandes.

2.4. NATURE DES SORTANTS

Source : www.cite-marine.fr

Produits de la mer :

- Poissons cuisinés,
- Rillettes et tartinables de la mer,
- Crevettes.



Légumes élaborés :

- Produits portionnables (poêlées de pomme de terre, palets de légumes, écrasés),
- Portions individuelles (minis gratins de pomme de terre ou de pâtes, râpés de pomme de terre, effeuillés, flans de légumes),



Solutions végétales alternatives à la protéine animale :

- Petites portions,
- Galettes,
- Aides culinaires et tartinables.



2.5. VOLUMES D'ACTIVITE

PREAMBULE : Le classement en IED du site selon la rubrique n° 3642-3 un temps envisagé a été abandonné au profit d'un classement en enregistrement selon les rubriques n°s 2220 et 2221.

2.5.1. Fabrication de produits alimentaires d'origine végétale

La préparation de produits alimentaires dans les zones veggio du bâtiment voire aussi dans les zones de préparation du poisson (ex : farine, chapelure) est classable sous la rubrique n° 2220.

N° 2220-2	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, fermentation, etc., à l'exclusion des activités classées par ailleurs et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes : <i>La quantité maximale de produits entrant d'origine végétale sera de 50 t/j.</i> Cette activité est soumise à enregistrement au titre des ICPE.
------------------	---

2.5.2. Fabrication de produit alimentaires d'origine animale

L'utilisation de poisson ou de produits laitiers dans les recettes relève de la rubrique n° 2221.

N° 2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, et des activités classées par ailleurs : <i>La quantité maximale de produits entrant d'origine animale sera de 20 t/j.</i> Cette activité est soumise à enregistrement au titre des ICPE.
----------------	--

3. DESCRIPTION DU BÂTIMENT

3.1. REPARTITION DES SURFACES

Les surfaces des différentes zones du projet sont reprises dans le Tableau 4 :

Tableau 4 : Tableau des surfaces intérieures

Zones	Surface (m ²)
Bureaux et locaux sociaux Nord-ouest (2 niveaux)	944
Bureaux et locaux sociaux Nord (2 niveaux)	2020
Production y compris stockages	9 200
Locaux techniques (2 niveaux en partie)	970
Locaux de charge	155
Atelier de maintenance	241
Local prestataire de nettoyage	85

La vue en plan, jointe au présent dossier, représente l'implantation des différentes zones identifiées dans le tableau ci-dessus.

La superficie des différentes surfaces extérieures est précisée dans le Tableau 5 :

Tableau 5 : Tableau des surfaces extérieures

	Surface emprise au sol (m ²)
Superficie Totale	67 739
Bâtiment	13 209
Voiries Blanches	8 557
Voiries goudronnées	18 687
Espaces verts	25 676
Bassin de rétention/orage	1 610

La vue en plan, jointe au présent dossier, permet de visualiser ces différentes surfaces.

3.2. ORGANISATION DES LOCAUX

L'ensemble du processus de production est conçu selon le principe de la "marche en avant" comme illustrée sur la Figure 7. Ainsi, toutes les liaisons entre les salles de travail respectent l'état d'avancement du produit : à aucun moment un produit fini non conditionné ne doit croiser un autre produit en cours d'élaboration ou une matière première.

Tous les locaux/zones de stockage sont positionnés de manière à être situés au plus près du besoin afin de limiter au maximum les flux de produit et de personnel dans le bâtiment.

Le respect des principes exposés ci-avant, allié au respect des règles d'organisation et d'hygiène imposées au personnel, permettra d'assurer la bonne qualité des produits finis.

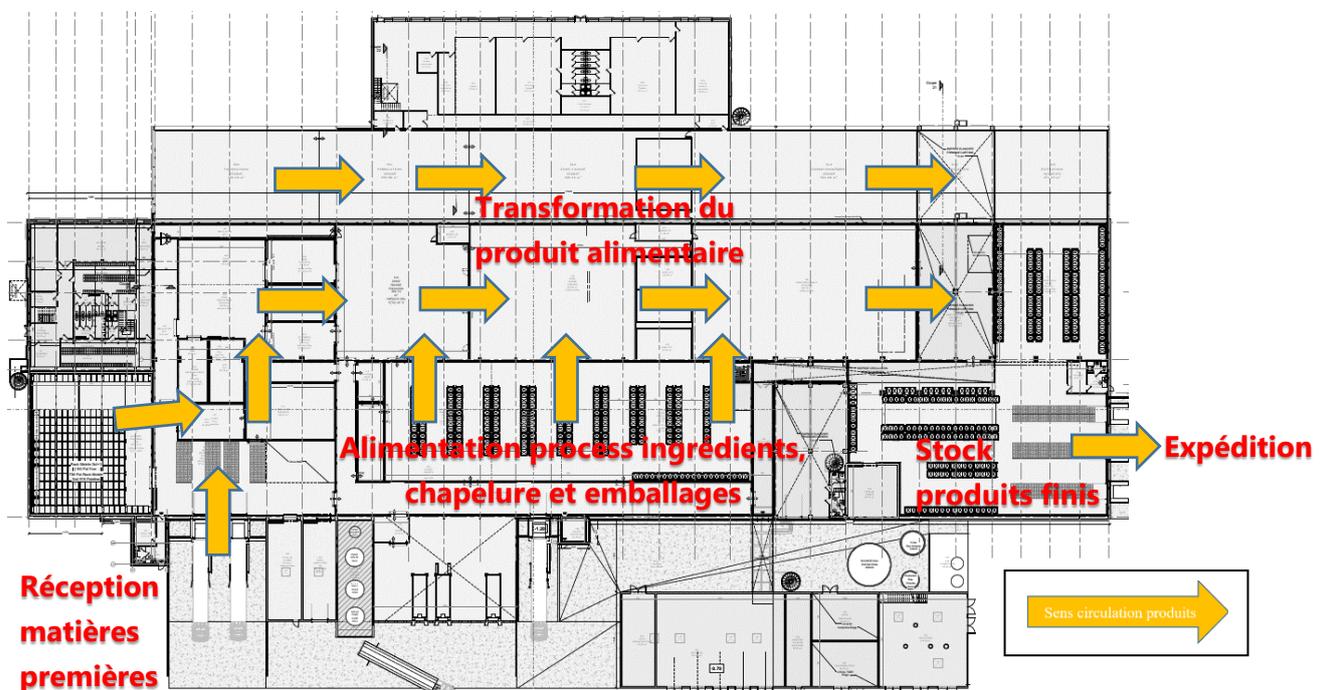


Figure 7 : Flux produits

3.3. ACCES A L'USINE – PARKING

➤ Accès

Deux accès sont prévus rue André MISSENARD :

- Un accès Nord utilisé pour la livraison de matériel
- Un accès Sud pour l'entrée des camions et véhicules légers.

Un accès est prévue rue Georges CHARPAK : il permettra la sortie des camions et véhicules légers.

➤ Parking

Le site disposera de place de stationnement en nombre suffisant étant donné l'effectif prévisionnel du personnel. Ainsi, un parking de 245 places en 2 parties est prévu en façade Nord (107 places) et en façade Ouest(138 places + abris pour les cycles).

3.1. DESCRIPTIF DU PARTI CONSTRUCTIF

Généralités

- ❖ Préparation du terrain :
 - Décapage de la terre végétale,
 - Terrassements en déblais remblais pour création de la couche de forme,
 - Réalisation de plateformes en matériaux sains d'apport et renforcement de la portance du sol selon résultats de l'étude de sol.

- ❖ Fondations
 - Fondations superficielles en béton armé,
 - Fondations par massifs isolés et semelles filantes,
 - Fondations spéciales selon résultats de l'étude de sol.

- ❖ Charpente
 - Charpente métallique par fermes treillis ou portique,
 - Ossatures secondaires métalliques,

- ❖ Couverture / bardage
 - Couverture par complexe multicouche : bac acier, isolant laine de roche, étanchéité bitumineuse et membrane selon la zone,
 - Bardage double peau toute hauteur avec isolation de la partie combles, bardage double peau toute hauteur quand il y a absence de panneaux isothermes – en cas de présence de panneaux bardage double peau seulement de la partie combles

- ❖ Réseaux enterrés
 - Réseaux eaux pluviales bâtiment,
 - Réseaux eaux pluviales de voirie,
 - Réseaux eaux usées,
 - Réseaux eaux vannes,
 - Réseaux techniques : gaz, eau potable, électricité,

- ❖ Dallage
 - Dallage béton armé sur terre-plein, (à vérifier avec l'étude de sol)
 - Formes de pente pour les locaux de production afin de faciliter l'écoulement des eaux de lavage,
 - Pour les locaux à température négative : double dallage en béton armé avec maintien hors gel du premier dallage et isolation de sol entre les 2 dallages,

- ❖ Cloisonnement
 - Parois en panneaux isothermes classement au feu A2s1d0 ou Bs3d0 (voir Bs1d0) pour les locaux de tri et de stockage réfrigérés,

- Parois EI 120 autour du stockage central (chapelure, ingrédients sec et emballages),
 - Murs REI 120 pour séparer du reste du bâtiment la chambre froide négative matières premières, les bureaux et locaux administratifs et sociaux, les ateliers de charges ainsi que le stockage de produits lessiviels et les cuves de stockage d'huiles.
- ❖ Revêtement de sol suivant destination des locaux
 - Dallage surfacé avec durcisseur quartz,
 - Micro mortier de résine acrylique ou polyuréthane,
 - Carrelage collé ou scellé,
- ❖ Equipements techniques
 - Climatisation réfrigération des locaux suivant destination,
 - Ventilation des locaux,
 - Réseaux fluides : eau chaude, eau froide, air comprimé, circuit de chauffage, circuit de refroidissement,
 - Electricité : installation électrique conforme NFC 15 100 et règles APSD R14,

Les locaux à risque :

La définition des locaux à risque incendie selon la définition des arrêtés types des rubriques n^{os} 2220 et 2221 est reprise dans le Tableau 6 ci-après :

Tableau 6 : définition des locaux à risque

Locaux à risque selon arrêté type 2220 E	Locaux à risque selon arrêté type 2221E
<ul style="list-style-type: none"> - Locaux recensés comme tel par l'exploitant, - Locaux de stockage (matières premières, consommables, produits finis), frigorifiques ou non, abritant plus que la quantité produite ou utilisée en 2 jours par l'installation relevant de la rubrique n° 2220. 	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux recensés comme tel par l'exploitant, - Locaux de stockage de matières combustibles (consommables et matières premières) à l'exception des locaux frigorifiques, - Locaux de stockage frigorifique ou non, de produits finis correspondant à plus de 2 jours de production.

Sur la base de cette définition, les locaux à risque du projet CITE MARINE seront :

- La chambre froide négative des matières premières,
- Le stockage central (chapelure, ingrédients secs et emballages),

En outre, conformément aux articles 8 de ces arrêtés type, l'ensemble des locaux techniques (bâtiment technique et locaux de charges) sont considérés comme des locaux à risque.

Compartimentage

Le compartimentage coupe-feu suivant est prévu :

- Isolation de la chambre froide négative matières premières des autres locaux par un mur REI 120 puisqu'il s'agit d'un local à risque,
- Isolation des bureaux, locaux sociaux et administratif au Nord-ouest et au Nord par un mur REI120,
- Isolation de la zone prestataire de nettoyage, des stockages d'huiles, et des locaux de charge par un mur REI 120 des autres locaux,
- Isolation du bâtiment technique par des murs REI120.

La classification de la résistance au feu d'un élément de construction se base sur la durée pendant laquelle l'élément considéré a répondu simultanément aux critères suivants :

- Stabilité (R) : ce critère implique que l'élément de construction :
 - Garde son intégrité, c'est-à-dire les exigences lui permettant de conserver sa propre stabilité et de remplir sa fonction,
 - Ne présente pas de déformations trop importantes qui soient incompatibles avec sa fonction de stabilité dans la construction,
 - Résiste à la charge.
- Etanchéité au feu (E) : ce critère implique que l'élément doit rester étanche aux flammes, aux fumées et gaz chauds qui pourraient propager l'incendie aux locaux voisins.
- Isolation thermique (I) : par ce critère, l'augmentation de température admissible du côté du mur doit être limitée.

Les murs REI 120 dépasseront de 1 mètre au droit du franchissement la toiture. Les murs sont prolongés :

- Soit latéralement au mur extérieur sur une largeur de 1 m,
- Soit de 0,50 m en saillie de la façade dans la continuité de la paroi.

Les portes communicantes au niveau de ces murs seront EI 120 et munies de dispositifs de fermeture automatique et manuel.

Afin de faciliter la communication entre la salle des machines froid et le process de surgélation, le stockage central, en tant que local à risque, sera isolé des autres locaux par des parois EI 120 / A2s1d0 recouvrant depuis l'intérieur du stockage la structure, et donc la protégeant. Cette paroi ne dépassera par contre pas de 1 m en toiture. Une demande d'aménagement aux prescriptions est faite sur ce point en Pièce Jointe n° 77.

Les dispositions constructives appliquées pour le projet sont résumées dans le Tableau 7 et Tableau 8 :

Tableau 7 : Dispositions constructives pour les locaux à risque

Locaux à risque	
Prescriptions générales de l'arrêté	Matériaux utilisés
Structure R15	Charpente métallique R15
Murs extérieurs en matériaux A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques)	Panneaux EI120 A2s1d0 pour le stock central, Chambre froide négative Matières Premières avec parois extérieures en panneaux Bs3d0.
Toitures et couvertures de toitures BROOF (t3)	Bac acier multicouche BROOF (t3)
Isolement des locaux à risques des autres locaux par une distance d'au moins 10 m ou par des parois, plafonds et planchers REI 120	Les locaux à risque identifiés, seront isolés du reste des locaux par des murs REI 120 pour les chambres froides négatives et par des cloisons EI120 pour le stockage central.
Toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 120 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.	OUI

Tableau 8 : Dispositions constructives pour les locaux non à risque

Locaux non à risque	
Prescriptions générales de l'arrêté	Matériaux utilisés
Structure R15	Charpente métallique R15
Parois intérieures et extérieures de classe A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques)	Toute les parois intérieure et extérieure auront une réaction au feu A2s1d0 sauf pour les locaux de tri et de stockage frigorifique pour lesquels des parois Bs3d0 seront mises en œuvre. La vue en plan représente ces dispositions constructives retenues.
Toitures et couvertures de toitures BROOF (t3)	Toiture bac acier multicouche BROOF t3
Toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 30 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.	Une demande de dérogation est faite sur ce point.

Autres dispositions constructives mises en place pour les locaux non répertoriés comme locaux à risque :

Compartmentage par mur coupe-feu 2 heures des blocs administratifs et des vestiaires du reste de l'usine.

L'ensemble des dispositions constructives retenues apparait sur les éléments graphiques de la PJ n°2.

Local de charge

- Local réalisé conformément à l'arrêté ministériel du 29 mai 2000,

Salle des machines ammoniac

Les installations de réfrigération fonctionnant à l'ammoniac seront conçues conformément à l'arrêté du 16 juillet 1997 relatif aux installations soumises à autorisation sous la rubrique 4735.

La salle des machines sera conçue de façon à respecter les prescriptions du chapitre 5 de la norme NF EN 378-3 (version 2008).

L'installation disposera en permanence d'un accès pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours.

Les équipements métalliques seront mis à la terre conformément à la réglementation et aux normes NF C 15-100 (version compilée de 2009) et NF C 13-200 de 1987 et ses règles complémentaires pour les sites de production et les installations industrielles, tertiaires et agricoles (norme NF C 13-200 de 2009),

L'exploitation se fera 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 ou stockés dans l'installation.

Les installations pouvant présenter un danger pour la sécurité ou la santé des personnes seront munies de systèmes de détection et d'alarme adaptés aux risques et judicieusement disposés de manière à informer rapidement le personnel de tout incident.

L'exploitant dressera la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité et déterminera les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps.

Des détecteurs de gaz seront mis en place dans les zones susceptibles d'être impactées par la fuite d'ammoniac (salles des machines).

Les capacités accumultrices (réservoirs basse pression, moyenne pression, haute pression) posséderont un indicateur de niveau de liquide.

Plusieurs capacités réunies par des tuyauteries peuvent être isolées les unes des autres au moyen de vannes manuelles, ouvertes en fonctionnement normal (à l'exception des vannes isolant des capacités usuellement inutilisées), facilement accessibles en toute circonstance ou par des vannes automatiques pilotées par un ou plusieurs paramètres de l'installation ou actionnées par des "coups de poing" judicieusement placés. A tout moment, la position des vannes sera connue.

Chaque capacité accumultrice sera équipée en permanence de deux dispositifs limiteurs de pression au moins, reliés par un dispositif/robinet inverseur et ayant une pression de tarage au plus égale à la pression maximale admissible. Ces dispositifs seront conçus de manière que la pression ne dépasse pas de façon permanente la pression maximale admissible.

Les dispositifs limiteurs de pression feront l'objet d'un examen visuel tous les quarante mois au maximum. Une vérification approfondie sera réalisée tous les cinq ans au maximum et comportera la réalisation, en accord avec le processus industriel et les fluides mis en œuvre, d'un contrôle de l'état des éléments fonctionnels des dispositifs limiteurs de pression ou d'un essai de manœuvrabilité adapté montrant qu'ils sont aptes à assurer leur fonction de sécurité ainsi que la vérification de l'absence d'obstacles susceptibles d'entraver leur fonctionnement. Le certificat de tarage des dispositifs limiteurs de pression, les comptes rendus des examens visuels et des vérifications approfondies seront tenus à la disposition de l'inspection des installations classées et de l'organisme chargé du contrôle périodique.

Les tuyauteries seront efficacement protégées contre les chocs et la corrosion.

Avant la mise en service de l'installation, l'exploitant réalisera les contrôles suivants :

- Vérification de la compatibilité des matériaux constitutifs des équipements de production et de distribution du froid, notamment de l'absence de cuivre ou de tout alliage en contenant ;
- Vérification de l'étanchéité du circuit frigorifique.

Une description plus précise et détaillée figure à l'Annexe 1 de l'étude de dangers Ammoniac de la PJ n°49.

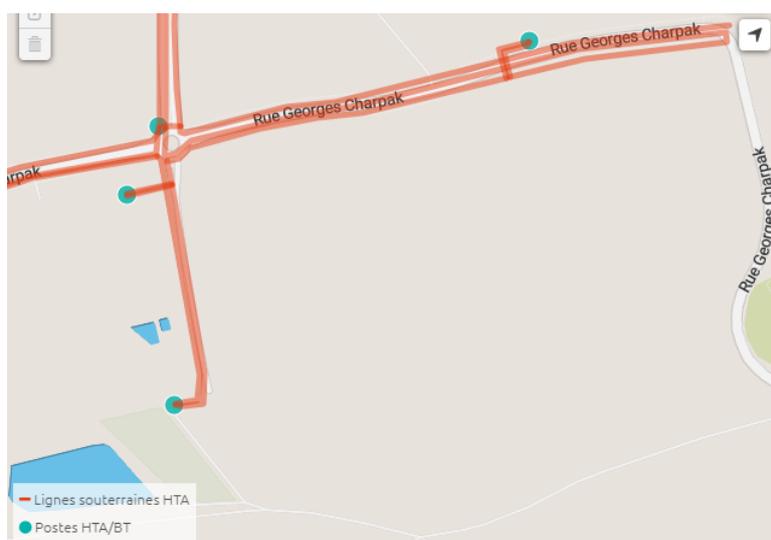
4. INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS

4.1. LOCALISATION DES INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS TECHNIQUES

Le choix a été fait de positionner le bloc de locaux techniques à l'arrière du bâtiment pour limiter les nuisances vis-à-vis des tiers.

4.2. ALIMENTATION ELECTRIQUE

L'établissement sera alimenté par le réseau ENEDIS via les lignes moyenne tension (ou Haute tension A – HTA) enterrées le long des routes d'accès au site :



Trois transformateurs seront créés spécifiquement pour le projet CITE MARINE. Ils seront implantés dans le bloc de locaux techniques et accessibles pour les interventions d'ENEDIS. Ces 3 transformateurs auront les caractéristiques suivantes :

- 2 transformateurs sec (sans huiles, refroidissement par air) de 2000 KVA,
- 1 transformateur à huile de 1600 KVA.

L'énergie électrique sera utilisée pour les équipements et machines présentes dans les salles de fabrication des produits alimentaires ainsi que pour les installations techniques, l'éclairage... L'ensemble des installations sera contrôlé régulièrement par une société spécialisée.

Aucune rubrique de classement ICPE ne concerne l'alimentation électrique du site.

4.3. INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

Une production de froid est nécessaire sur le site afin de garantir la bonne conservation des produits alimentaires. Cette production de froid sera réalisée via une installation frigorifique fonctionnant à l'ammoniac. L'ammoniac sera également utilisé pour la distribution du froid dans toute l'usine.

<u>N° 4735-1-a</u>	Ammoniac <i>La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation avec des récipients de capacité unitaire supérieure à 50 kg est de 6,5 tonnes.</i> Cette activité est soumise à autorisation au titre des ICPE.
--------------------	---

4.4. INSTALLATIONS DE COMBUSTION

Les installations de combustion du site seront localisées au sein de la chaufferie située dans le bloc de locaux techniques.

Cette chaufferie sera équipée à terme des installations suivantes :

- 2 chaudières vapeur de 2 tonnes par heure, soit une puissance thermique nominale de 2 fois 1 463 kW,
- 3 chaudières fluide thermique pour chauffer l'huile des friteuses. Parmi ces chaudières, il y aura 1 TPC2050 de puissance thermique nominale 2 350 kW et 2 TPC1250 de puissance thermique nominale 2 fois 1 450 kW.

<u>N° 2910-A</u>	Combustion à l'exclusion des installations visées par les rubriques 2770 et 2771 <i>La puissance thermique nominale de l'installation sera à terme de 8,2 MW.</i> Cette activité est soumise à déclaration au titre des ICPE.
------------------	--

<u>N° 2915-1</u>	Procédés de chauffage utilisant comme fluide caloporteur des corps organiques combustibles avec une température d'utilisation supérieure au point éclair. <i>La quantité totale de fluide présente dans l'installation sera de 28 000 litres.</i> Cette activité est soumise à enregistrement au titre des ICPE.
------------------	---

4.5. Engins de manutention électriques

Le site sera équipé en engins de manutention exclusivement électriques :

- 1 chariot tri-palettes,
- 5 chariots à mat rétractable,
- 7 gerbeurs autoportés,
- 15 transpalettes accompagnant,
- 5 gerbeurs accompagnant.

Ces engins de manutention seront chargés dans 2 locaux de charges différents, tous deux convenablement ventilés et isolés du reste de l'usine par des murs coupe-feu.

<u>N° 2925</u>	Atelier de charge d'accumulateurs La puissance de courant continu utilisable pour la charge des engins de manutention sera de 80 kW pour un seuil déclaratif fixé à 50 kW. Cette activité est soumise à déclaration au titre des ICPE.
----------------	---

4.6. DIVERS – NON CLASSE

Le bloc de locaux techniques sera également composé d'un local air comprimé qui permettra l'alimentation en air comprimé de l'ensemble de l'usine.

Ce local comportera 2 compresseurs de 55 kW.

Ce type d'activité ne constitue pas une activité classée au titre des ICPE.

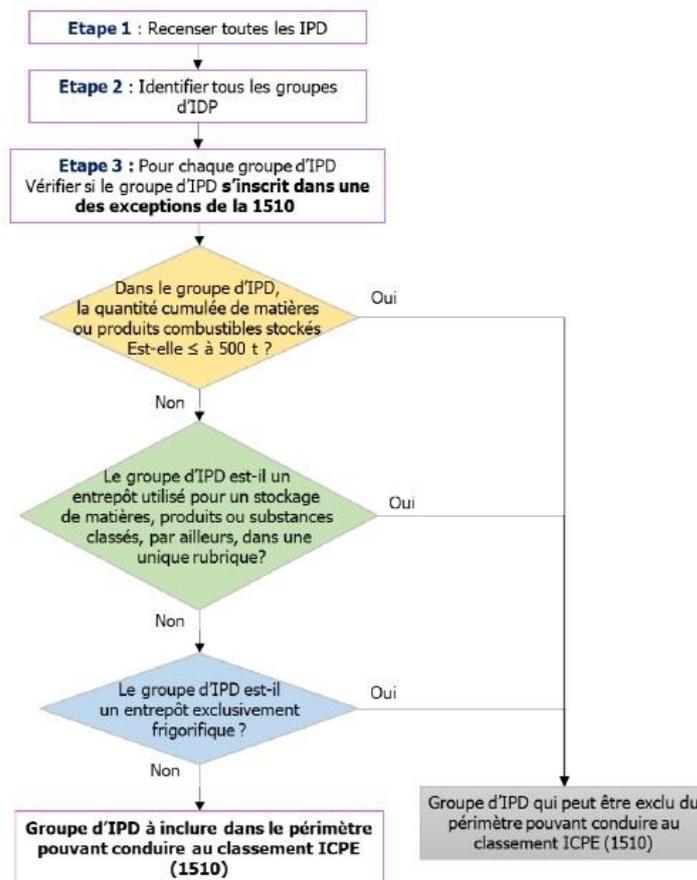
5. STOCKAGE DE MATIERES COMBUSTIBLES

5.1. Positionnement par rapport aux rubriques ICPE de stockage.

L'incendie des usines NORMANDIE LOGISTIQUE et LUBRIZOL à ROUEN en septembre 2019 a engendré une modification importante de la méthode de classement des installations stockant des produits combustibles.

Un guide d'application de l'arrêté ministériel du 11 avril 2017 modifié en conséquence et relatif aux prescriptions générales applicables aux entrepôts couverts soumis à la rubrique 1510 explique la démarche à suivre pour identifier les rubriques de classement et le classement ICPE des stockages.

Le logigramme suivant doit être appliqué :



Logigramme 1 : Déterminer le périmètre pouvant conduire au classement ICPE (1510)

Figure 8 : logigramme détermination rubrique de classement des stockages

Dans la suite de ce chapitre, les différentes étapes du logigramme sont explicitées :

- ✚ Etape 1 : Recenser toutes les Installations Pourvues de toiture Dédiées au stockage (IPD)
 - ⇒ En dehors des locaux techniques excentrés à l'arrière du bâtiment, le projet correspond à un unique bâtiment comportant de multiples locaux isolés pour certains par des murs coupe-feu mais comportant toujours des portes permettant la communication entre chaque local du bâtiment. A ce titre, ce projet correspond à une seule IPD. Cette seule IPD correspond également à la définition d'un groupe d'IPD.

- ✚ Etape 2 : Identifier tous les groupes d'IPD
 - ⇒ Pour le projet CITE MARINE, il y a un seul groupe d'IPD qui correspond à l'unique IPD identifiée à l'étape 1.

- ✚ Etape 3 : Vérifier si le groupe d'IPD s'inscrit dans l'une des exceptions de la 1510 (entrepôt exclusivement frigorifique ou utilisé pour un stockage dans une unique rubrique autre que 1510.)

Cette vérification, explicitée ci-après, prend en compte les caractéristiques des stockages et suit le logigramme ci-dessous.

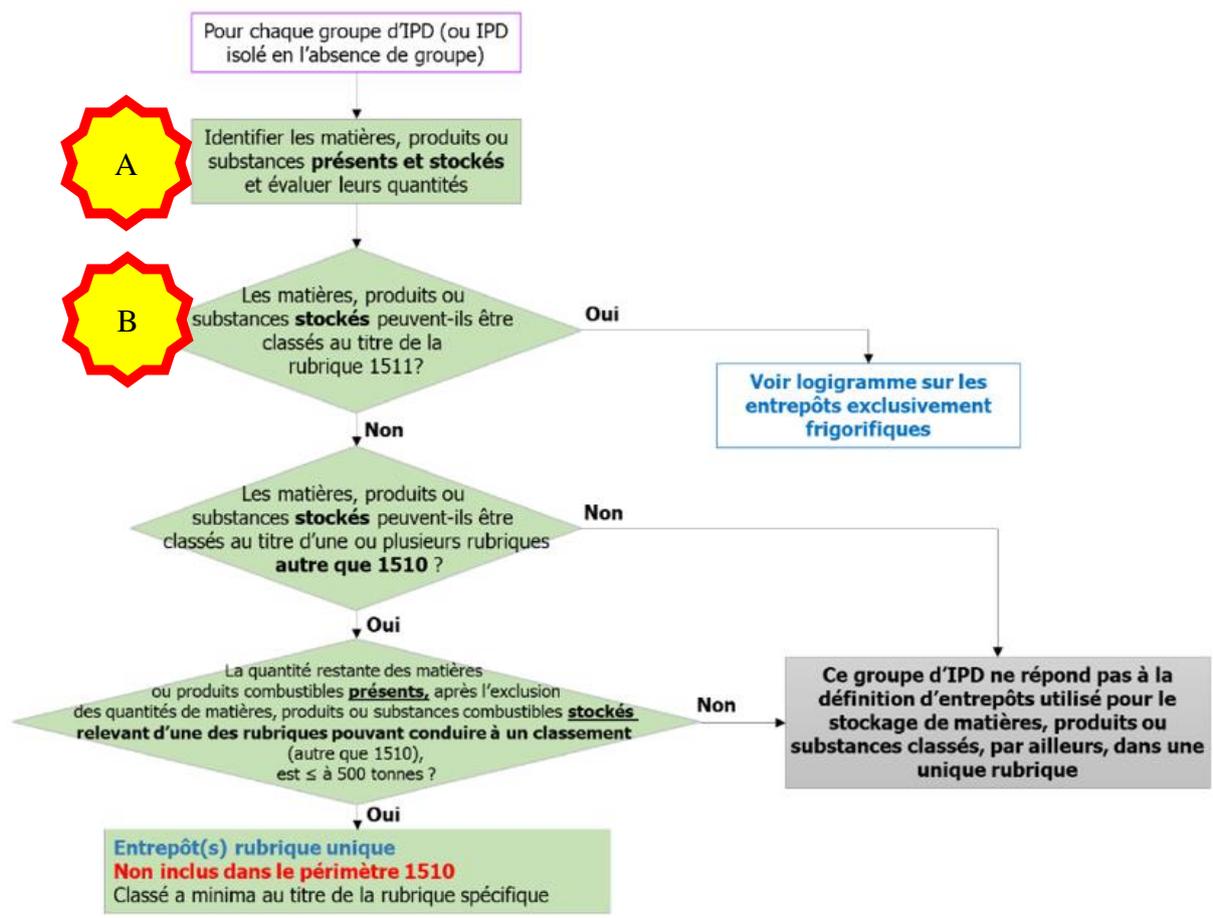


Figure 9 : logigramme choix rubrique de classement des stockages

**Identifier les matières, produits ou substances présents et stockés et évaluer leurs quantités :**

Les différents stockages au sein du bâtiment CITE MARINE sont décrits dans le Tableau 9 :

Tableau 9 : tableau caractérisant les stockages du site

Local	Produits stockés	Température de stockage	Type de produits	Quantité maximale stockée (tonnes)	Quantité nécessaire à 2 jours de production (tonnes)	Volume produits (m ³)
CF Matières premières	Matière légumes et poisson conditionnée en sac ou carton	-21°C	Animal et végétal	700	112	2 000 m ³ 1 000 pal. de 2 m ³
Mise A Disposition poisson + quai	Matière poisson conditionnée en carton	0/+2°C	Animal	Mise à disposition (en cours) permettant d'alimenter le process (4 heures d'avance).		
Déballage poissons	Matière poisson conditionnée en carton	0/+2°C	Animal	Déballage pour alimenter le process (4 heures d'avance).		
CF BOF	Matière œuf, fromage, concentré de tomate,...	0/+2°C	Animal et végétal	4,5	7,5	29 m ³ (15 palettes)
Frigo F22	Matière poisson préparée en bac Europe ou chariot.	0/+2°C	Animal	Matière première préparée en mēlée pour alimenter process principal (4 heures d'avance)		
CF Tampon poissons	Matière poisson déballée sur chariot ou en TER	0/+2°C	Animal	Matière première déballées en attente intégration process principal (4 heures d'avance)		
SMP Poissons	Matériel inox	Température ambiante	Matériel inox	Non combustible	Non combustible	-
Stockage ingrédients secs SIN	Matière végétale ou animale en poudre sec	Température ambiante	Animal et végétal	124,8	7,5	400 m ³ (208 palettes)
Stockage chapelures SCH	Chapelure ou farine en sac	Température ambiante	Végétal	182	45	686 m ³ (208 palettes)
Stockage emballages SEM	Carton à plat, emballage plastique (barquette, film, étiquette)	Température ambiante	Minéral, papier	175	29	1 536 m ³ (582 palettes)
Zone palettisation	Produit fini en barquette plastique + carton	0/+2°C	Animal et végétal	Non concerné : process	Non concerné : process	-
Expédition frais + Prépa Commande	Produit fini en barquette plastique + carton	0/+2°C	Animal et végétal	117	150	1 157 m ³ (669 palettes)
Expédition surgelé	Produit fini en carton	-21°C	Animal et végétal	42	50	115 m ³ (60 palettes)

**Les matières, produits ou substances stockés peuvent-ils être classés au titre de la rubrique 1511 ?**

⇒ Oui il existe une cellule frigorifique (Chambre froide matières premières)

Conformément à la Figure 9 et au Tableau 9 , les produits stockés peuvent être classés sous la rubrique 1511, c'est donc le logigramme de la Figure 10 qui s'applique.

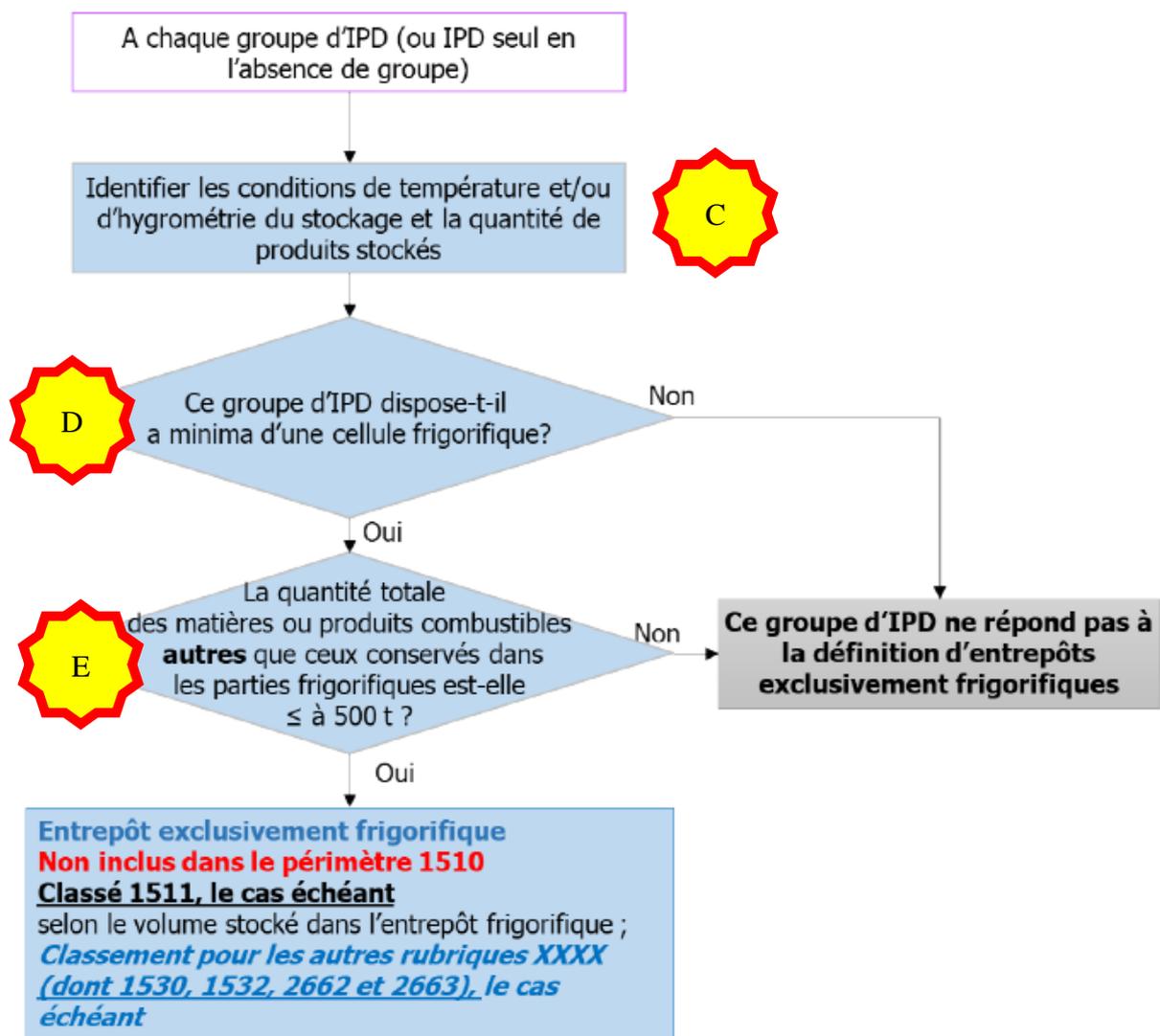


Figure 10 : logigramme entrepôt exclusivement frigorifique



Identifier les conditions de température et/ou d'hygrométrie du stockage et la quantité de produits stockés :

⇒ Voir Tableau 9



Ce groupe d'IPD dispose-t-il a minima d'une cellule frigorifique ?

⇒ Oui, il s'agit de la chambre froide matières premières.



La quantité totale des matières ou produits combustibles autres que ceux conservés dans les parties frigorifiques est-elle ≤ à 500 t ?

⇒ Oui, le seul stockage non réfrigéré est le stock central (chapelure SCH, ingrédients secs SIN et emballages SEM) qui stockera au plus 482 tonnes.

Le classement suivant sous les rubriques de stockage est donc retenu :

N° 1510-2	Entrepôts couverts (installations, pourvues d'une toiture, dédiées au stockage de matières ou produits combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes), à l'exception des entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage des véhicules à moteur et de leur remorque, des établissements recevant du public et des entrepôts exclusivement frigorifiques : <i>Le tonnage de matières combustibles stockées sur site en dehors des zones réfrigérées sera au maximum de 481 tonnes.</i> Cette activité est non classée au titre des ICPE.
N° 1511-2	Entrepôts exclusivement frigorifiques : <i>Le volume de produits stockés en atmosphère réfrigérée sera inférieur à 5 000 m³.</i> Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 5000 m³).
N° 1530	Papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues, y compris les produits finis conditionnés (dépôt de), à l'exception des installations classées au titre de la rubrique 1510 et des établissements recevant du public : <i>Le volume de carton stocké dans la zone emballages sera au maximum de 770 m³.</i> Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 1000 m³).
N° 2663-2	Pneumatiques et produits non alvéolaire ou expansé dont 50% au moins de la masse totale unitaire est composée de polymères (matières plastiques, caoutchoucs, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) (stockage de), à l'exception des installations classées au titre de la rubrique 1510 : <i>Le volume de plastique stocké dans la zone emballages sera au maximum de 770 m³.</i> Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 1000 m³).

5.2. Stockage des produits lessiviels et autre produits dangereux utilisés sur le site

Le Tableau 10 ci-après liste les produits dangereux qui seront utilisés sur le site, les quantifie et sur la base de leur mentions de danger, identifie leur classement sous les rubriques ICPE 4000 dites SEVESO III :

Tableau 10 : tableau SEVESO seuil bas listant les produits dangereux utilisés sur site et permettant de déterminer leur classement sous les rubriques 4 000

SECTEUR D'UTILISATION	Produit	Nommement désigné ?	Mentions de danger	Type de danger	Règle de cumul applicable au danger	Rubrique nomenclature correspondante	Seuil bas	Quantité max stockée en t	Règle 2% applicable ?	Dépassement direct ?	Seuil bas retenu pour a	Seuil bas retenu pour b	Seuil bas retenu pour c	Quotient a	Quotient b	Quotient c	Rubrique de classement ICPE retenue
Maintenance- Huiles, graisses et lubrifiants	FMG 220	Non	H315	-	-	-	-	0,01742	Non	Non	-	-	100	-	-	0,0001742	4510
			H319	-	-	-	-										
			H351	-	-	-	-										
			H410	Environnement	c	4510	100										
			H411	Environnement	c	4511	200										
	FTP 300	Non	H222	Physique	b	4321	5000	0,018	Non	Non	-	5000	-	-	0,0000036	-	4321
			H229	-	-	-	-										
			EUH066	-	-	-	-										
	INTERFLON FOOD LUBE	Non	H222	Physique	b	4321	5000	0,023	Non	Non	-	5000	-	-	0,0000046	-	4321
			H229	-	-	-	-										
H304			-	-	-	-											
SURFZYME HD1&2	Non	H303	-	-	-	-	0,18	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	
		H320	-	-	-	-											
UNIVIS HVI13	Non	H304	-	-	-	-	0,035	Non	Non	-	-	200	-	-	0,000175	4511	
		H411	Environnement	c	4511	200											
ZERICE S 100	Non	H413	-	-	-	-	0,181	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	
Maintenance -Autres produits	ALISOLV 10	Non	H226	Physique	b	4331	5000	0,019	Non	Non	-	5000	200	-	0,0000038	0,000095	4511
			H336	-	-	-	-										
			H411	Environnement	c	4511	200										
			EUH666	-	-	-	-										

SECTEUR D'UTILISATION	Produit	Nommement désigné ?	Mentions de danger	Type de danger	Règle de cumul applicable au danger	Rubrique nomenclature correspondante	Seuil bas	Quantité max stockée en t	Règle 2% applicable ?	Dépassement direct ?	Seuil bas retenu pour a	Seuil bas retenu pour b	Seuil bas retenu pour c	Quotient a	Quotient b	Quotient c	Rubrique de classement ICPE retenue	
	INTERFLON FIN DEGREASER EM30+	Non	H226	Physique	b	4331	5000	0,062	Non	Non	-	5000	-	-	0,0000124	-	4331	
			H336	-	-	-	-											
			H304	-	-	-	-											
	LOCTITE 222	Non	H319	-	-	-	-	0,0003	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
			H335	-	-	-	-											
			H412	-	-	-	-											
	LOCTITE 243	Non	H317	-	-	-	-	0,0005	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
	LOCTITE 270	Non	H315	-	-	-	-	0,0005	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
			H317	-	-	-	-											
			H319	-	-	-	-											
			H335	-	-	-	-											
	LOCTITE 557	Non	H317	-	-	-	-	0,0004	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
	LOCTITE 603	Non	H315	-	-	-	-	0,0004	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
			H317	-	-	-	-											
			H318	-	-	-	-											
			H335	-	-	-	-											
H412			-	-	-	-												
LOCTITE SI 5926	Non	H315	-	-	-	-	0	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-	
		H318	-	-	-	-												
Réactif test DCO 150 mg/l	Non	H301	Santé	a	4140.2	50	0,019	Non	Non	50	-	200	-	0,00038	-	0,000095	4140.2	
		H311	-	-	-	-												
		H314	-	-	-	-												
		H332	-	-	-	-												
		H411	Environnement	c	4511	200												

SECTEUR D'UTILISATION	Produit	Nommement désigné ?	Mentions de danger	Type de danger	Règle de cumul applicable au danger	Rubrique nomenclature correspondante	Seuil bas	Quantité max stockée en t	Règle 2% applicable ?	Dépassement direct ?	Seuil bas retenu pour a	Seuil bas retenu pour b	Seuil bas retenu pour c	Quotient a	Quotient b	Quotient c	Rubrique de classement ICPE retenue	
	Réactif test DCO 1500 mg/l	Non	H301	Santé	a	4140.2	50	0,017	Non	Non	50	-	200	0,00034	-	0,000085	4140.2	
			H311	-	-	-	-											
			H314	-	-	-	-											
			H332	-	-	-	-											
			H340	-	-	-	-											
			H350	-	-	-	-											
			H360	-	-	-	-											
	H411	Environnement	c	4511	200													
ACIDE SULFURIQUE	Non	H314	-	-	-	-	1,65	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-		
Nettoyage interne	ASSOUPLEISSANT TECHLINE	Non	H302	-	-	-	-	0,025	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	
			H311	-	-	-	-											
			H315	-	-	-	-											
	LESSIVE LIQUIDE CONCENTREE TECHLINE	Non	H319	-	-	-	-	0,026	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	
	DEGRAISSANT TECHLINE	Non	H302	-	-	-	-	0,028	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
			H314	-	-	-	-											
			H315	-	-	-	-											
			H318	-	-	-	-											
	DECAPANT TECHLINE	Non	H314	-	-	-	-	0,0156	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	
	GEL HYDROALCOOLIQUE TECHLINE	Non	H319	-	-	-	-	0,044	Non	Non	-	10	-	-	-	0,0044	-	4330
			H224	Physique	b	4330	10											
H226			Physique	b	4331	5000												
H336			-	-	-	-												
PASTILLE EAU DE JAVEL	NON	H400	Environnement	c	4510	100	0,01	Non	Non	-	-	100	-	-	-	0,0001	4510	
		H410	Environnement	c	4510	100												
		H319	-	-	-	-												
		H335	-	-	-	-												
		H302	-	-	-	-												
		EUH031	-	-	-	-												

SECTEUR D'UTILISATION	Produit	Nommement désigné ?	Mentions de danger	Type de danger	Règle de cumul applicable au danger	Rubrique nomenclature correspondante	Seuil bas	Quantité stockée en t	Règle 2% applicable ?	Dépassement direct ?	Seuil bas retenu pour a	Seuil bas retenu pour b	Seuil bas retenu pour c	Quotient a	Quotient b	Quotient c	Rubrique de classement ICPE retenue	
	CANARD WC	Non	H315	-	-	-	-	0,015	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	
			H318	-	-	-	-											
	DESODORISANT	Non	H224	Physique	b	4330	10	0,0075	Non	Non	-	10	-	-	0,00075	-	4330	
	SPRAY INOX TECHLINE	Non	H302	-	-	-	-	0,009	Non	Non	-	-	100	-	-	-	0,00009	4510
			H314	-	-	-	-											
			H319	-	-	-	-											
			H400	Environnement	c	4510	100											
	NETTOYANT VITRE TECHLINE	Non	H224	Physique	b	4330	10	0,01	Non	Non	-	10	-	-	-	0,001	-	4330
			H319	-	-	-	-											
			H332	-	-	-	-											
H312			-	-	-	-												
H302			-	-	-	-												
H315			-	-	-	-												
MICROFRESH	Non	H319	-	-	-	-	0,005	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-		
INTERFLON DEGREASER EM30+	Non	H226	Physique	b	4331	5000	0,062	Non	Non	-	5000	-	-	-	0,0000124	-	4331	
		H336	-	-	-	-												
		H304	-	-	-	-												
Prestataire nettoyage externe	ARVO 21 SR	Non	H225	Physique	b	4331	5000	0,232	Non	Non	-	5000	-	-	-	0,0000464	-	4331
			H319	-	-	-	-											
	ARVO ALIZE	Non	H315	-	-	-	-	0,1	Non	Non	-	-	100	-	-	-	0,001	4510
			H318	-	-	-	-											
			H400	Environnement	c	4510	100											
	ARVO FORCE	Non	H412	-	-	-	-	0,07	Non	Non	-	-	100	-	-	-	0,0007	4510
			H290	-	-	-	-											
			H314	-	-	-	-											
			H400	Environnement	c	4510	100											
				H411	Environnement	c	4511	200										

SECTEUR D'UTILISATION	Produit	Nommement désigné ?	Mentions de danger	Type de danger	Règle de cumul applicable au danger	Rubrique nomenclature correspondante	Seuil bas	Quantité max stockée en t	Règle 2% applicable ?	Dépassement direct ?	Seuil bas retenu pour a	Seuil bas retenu pour b	Seuil bas retenu pour c	Quotient a	Quotient b	Quotient c	Rubrique de classement ICPE retenue
	ARVO BACTER	Non	H290	-	-	-	-	0,4	Non	Non	-	-	100	-	-	0,004	4510
			H302	-	-	-	-										
			H332	-	-	-	-										
			H314	-	-	-	-										
			H334														
			H317	-	-	-	-										
			H335	-	-	-	-										
			H400	Environnement	c	4510	100										
	H412	-	-	-	-												
	FT INDAL OXY MOUSSE HD 10350	Non	H290	-	-	-	-	0,426	Non	Non	-	-	200	-	-	0,00213	4511
			H302	-	-	-	-										
			H312	-	-	-	-										
			H314	-	-	-	-										
			H318	-	-	-	-										
			H335	-	-	-	-										
	H411	Environnement	c	4511	200												
	BASO AB	Non	H290	-	-	-	-	0,124	Non	Non	-	-	100	-	-	0,00124	4510
			H314	-	-	-	-										
			H400	Environnement	c	4510	100										
			H411	Environnement	c	4511	200										
	BASO AFM 400	Non	H290	-	-	-	-	0,537	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-
			H314	-	-	-	-										
	BASO M32	Non	H315	-	-	-	-	0,02	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-
			H318	-	-	-	-										
	BASO RENOV	Non	H290	-	-	-	-	0,286	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-
			H314	-	-	-	-										
	BASO BIONIL 210	Non	H315	-	-	-	-	0,21	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-
			H318	-	-	-	-										

SECTEUR D'UTILISATION	Produit	Nommement désigné ?	Mentions de danger	Type de danger	Règle de cumul applicable au danger	Rubrique nomenclature correspondante	Seuil bas	Quantité stockée en t	Règle 2% applicable ?	Dépassement direct ?	Seuil bas retenu pour a	Seuil bas retenu pour b	Seuil bas retenu pour c	Quotient a	Quotient b	Quotient c	Rubrique de classement ICPE retenue	
	BASO 5962	Non	H290	-	-	-	-	2,66	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	
			H314	-	-	-	-											
	BASO SDS	Non	H290	-	-	-	-	0,074	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
			H332	-	-	-	-											
			H315	-	-	-	-											
			H318	-	-	-	-											
	BASO PHOSPHAL	Non	H290	-	-	-	-	0,082	Non	Non	50	-	-	-	0,00164	-	-	4130.2
			H314	-	-	-	-											
			H331	Santé	a	4130.2	50											
	INTERFLON DEGREASER EM30+	Non	H226	Physique	b	4331	5000	0,062	Non	Non	-	5000	-	-	-	0,0000124	-	4331
			H336	-	-	-	-											
			H304	-	-	-	-											
	BASO TCU	Non	H290	-	-	-	-	0,078	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
			H314	-	-	-	-											
			H373	-	-	-	-											
	ULTRACLEAN VK3	Non	H315	-	-	-	-	0,42	Non	Non	-	-	-	-	-	-	-	-
			H318	-	-	-	-											
	ARVO CLM 600	Non	H290	-	-	-	-	0,486	Non	Non	-	-	-	100	-	-	0,00486	4510
			H314	-	-	-	-											
			H400	Environnement	c	4510	100											
H411			Environnement	c	4511	200												
DELLADET	Non	H290	-	-	-	-	0,42	Non	Non	-	-	-	100	-	-	0,0042	4510	
		H315	-	-	-	-												
		H318	-	-	-	-												
		H400	Environnement	c	4510	100												
		H411	Environnement	c	4511	200												

	a	b	c
Total	0,0024	0,0062	0,019

Le classement suivant pour les produits dangereux qui seront utilisés sur le site peut être retenu :

N° 4001	<p>Installations présentant un grand nombre de substances ou mélanges dangereux et vérifiant la règle de cumul seuil bas ou la règle de cumul seuil haut mentionnées au II de l'article R. 511-11 :</p> <p><i>Les sommes a, b et c du Tableau 10 sont toute inférieure à 1.</i></p> <p>Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de classement SEVESO Seuil Bas fixe à 1 pour au moins une des sommes a, b ou c).</p>
N° 4130.2	<p>Substances et mélanges liquides de toxicités aiguë catégorie 3 pour les voies d'exposition par inhalation :</p> <p><i>La masse totale de produit classable sous cette rubrique potentiellement présente dans la future unité CITE MARINE sera de 82 kg.</i></p> <p>Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 1000 kg).</p>
N° 4140.2	<p>Substances et mélanges liquides de toxicités aiguë catégorie 3 pour la voie d'exposition orale (H301) dans le cas où ni la classification de toxicité aiguë par inhalation ni la classification de toxicité aiguë par voie cutanée ne peuvent être établies, par exemple en raison de l'absence de toxicité par inhalation et par voie cutanée concluantes :</p> <p><i>La masse totale de produit classable sous cette rubrique potentiellement présente dans la future unité CITE MARINE sera de 36 kg.</i></p> <p>Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 1000 kg).</p>
N° 4321	<p>Aérosols « extrêmement inflammables » ou « inflammables » de catégorie 1 ou 2, ne contenant pas de gaz inflammable de catégorie 1 ou 2, ni de liquide inflammable de catégorie 1 :</p> <p><i>La masse totale de produit classable sous cette rubrique potentiellement présente dans la future unité CITE MARINE sera de 41 kg.</i></p> <p>Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 500 tonnes).</p>
N° 4330	<p>Liquides inflammables de catégorie 1, liquides inflammables maintenus à une température supérieure à leur point d'ébullition, autres liquides de point éclair inférieur ou égal à 60°C maintenus à une température supérieure à leur température d'ébullition ou dans des conditions particulières de traitement, telles qu'une pression ou une température élevée :</p> <p><i>La masse totale de produit classable sous cette rubrique potentiellement présente dans la future unité CITE MARINE sera de 62 kg.</i></p> <p>Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 1000 kg).</p>
N° 4331	<p>Liquides inflammables de catégorie 2 ou 3 à l'exclusion de la rubrique 4330 :</p> <p><i>La masse totale de produit classable sous cette rubrique potentiellement présente dans la future unité CITE MARINE sera de 418 kg.</i></p> <p>Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 50 tonnes).</p>

<p><u>N° 4510</u></p>	<p>Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie aiguë 1 ou chronique 1: <i>La masse totale de produit classable sous cette rubrique potentiellement présente dans la future unité CITE MARINE sera de 1,64 tonne.</i> Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 20 tonnes).</p>
<p><u>N° 4511</u></p>	<p>Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie chronique 2: <i>La masse totale de produit classable sous cette rubrique potentiellement présente dans la future unité CITE MARINE sera de 0,48 tonne.</i> Cette activité est non classée au titre des ICPE (seuil de déclaration fixé à 100 tonnes).</p>

6. PERIMETRE DE L'ENQUETE PUBLIQUE

Par référence au rayon d'affichage prévu par la rubrique 4735 de la nomenclature des installations classées, la zone d'enquête publique est définie par un cercle de trois kilomètres de rayon autour de l'usine.

Cette zone est figurée sur la carte IGN à l'échelle 1 : 25 000 jointe en page suivante.

La zone d'affichage de l'enquête publique comprend les communes suivantes :

- SAINT-QUENTIN (53 856 habitants en 2018),
- GAUCHY (5 254 habitantes en 2018),
- GRUGIES (1 328 habitants en 2018),
- CASTRES (247 habitants en 2018),
- DALLON (435 habitants en 2018),
- SAVY (607 habitants en 2018),
- FRANCILLY-SELENCY (505 habitants en 2018),
- HOLNON (1 375 habitants en 2018),
- FAYET (667 habitants en 2018).

Au total, l'enquête publique se déroulera sur un territoire à l'intérieur duquel vivent plus de 64 274 habitants.



Site projeté



Holnon

Fayet

Selency

Francilly-Selency

ST-QUENTIN

le Moulin Berlemont

Savy

Dallon

GAUCHY

Grugies

Fontaine-lès-Clercs

