

PORKETTO – Wancourt

Demande d'autorisation environnementale

Présentation non technique du projet

Réf. Entime 6635-006-008 / Rév. C / 17.05.2021

Rév.	Date	Rédaction	Vérification	Validation
A	08/01/2021	J. Kolaric	G. Saint-Maxin	M. El Ouafi
B	22/04/2021	J. Kolaric	G. Saint-Maxin	M. El Ouafi
C	17/05/2021	J. Kolaric	G. Saint-Maxin	M. El Ouafi

Cette révision annule et remplace la révision précédente

Ingénierie environnementale . Laboratoire

14 avenue de l'Europe - BP 90195 - 59421 Armentières Cedex
Tél : +33 (0)3.20.18.17.00
contact@entime.fr - www.entime.fr

Sommaire

I	INTRODUCTION	5
II	PRESENTATION GENERALE	6
II.1	Identité du demandeur	6
II.2	Localisation géographique	7
II.3	Plans règlementaires	8
II.4	Exigences du Plan Local d’Urbanisme et servitudes d’utilité publique	8
III	RISQUES NATURELS	9
IV	RAISONS A L’ORIGINE DU PROJET	10
V	NATURE ET VOLUME DES ACTIVITES	11
V.1	Description des activités	11
V.2	Synoptique général	12
V.3	Réception des porcelets	14
V.4	Mise en attente en porcherie	14
V.5	Abattage	14
V.6	Ressuage	15
V.7	Découpe	15
V.8	Fabrication de produits élaborés	15
V.9	Conditionnement	15
V.10	Installations annexes	16
V.10.1	<i>Production de froid</i>	16
V.10.2	<i>Prétraitement des eaux usées</i>	16
V.10.3	<i>Stockage des produits chimiques</i>	17
V.10.4	<i>Installations de combustion</i>	17
V.10.5	<i>Installations de compression</i>	17
V.10.6	<i>Transformation de l’énergie électrique</i>	17
V.10.7	<i>Conditions de stockage</i>	17
V.10.8	<i>Gestion des déchets</i>	18
VI	UTILITAIRES	19
VI.1	Alimentation en eau	19
VI.2	Alimentation en électricité	19
VI.3	Alimentation en gaz	19
VII	CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERE	20
VII.1	Capacité techniques	20
VII.1.1	<i>Formation du personnel</i>	20
VII.1.2	<i>Encadrement</i>	20
VII.2	Capacités financières	21
VIII	GARANTIES FINANCIERES	22
IX	CADRAGE REGLEMENTAIRE	22
X	CLASSEMENT DES ACTIVITES	23
XI	RAYON D’AFFICHAGE	24
XII	CONFORMITE DU PROJET	25
XIII	CONCLUSION	25

Liste des figures

Figure 1 : Plan de localisation du site	7
Figure 2 : Synoptique de fonctionnement des activités	12
Figure 3 : Répartition des activités sur le site	13
Figure 4 : Rayon d'affichage concerné par le projet PORKETTO.....	24

Liste des tableaux

Tableau 1 : Chiffres d'affaires.....	21
Tableau 2 : Classement des activités du site.....	23

I INTRODUCTION

La société PORKETTO by JB Viandes a obtenu en 2015 un Arrêté Préfectoral d'Autorisation pour l'exploitation d'une unité d'abattage d'animaux à raison d'une capacité de 20 t par jour et de transformation de produits d'origine animale à raison de 8,3 t par jour.

Suite à un incendie le 20 mai 2020, l'intégralité de l'installation a été détruite.

La présente demande concerne le projet de construction d'un nouveau site sur la commune de Wancourt, à 600 m de l'ancien site.

Le projet dans son ensemble est soumis à autorisation préfectorale d'exploiter au titre de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

Trois actions ont été introduites à ce jour auprès de la préfecture du Pas-de-Calais à Arras :

- ✦ Dépôt d'un dossier de Déclaration en date du 29/07/2020 (voir annexe 16).
- ✦ Dépôt du permis de construire le 18 août 2020 et validation du permis de construire le 10 novembre 2020.
- ✦ Formulaire d'examen au cas par cas déposé le 09 septembre 2020 et décision d'examen n°2020-4808 remise le 26 octobre 2020.

Suite à la décision d'examen au cas par cas, le projet n'est pas soumis à évaluation environnementale.

Le présent chapitre a pour objectif la présentation du projet.

II PRESENTATION GENERALE

II.1 Identité du demandeur

Identité	PORKETTO by JB Viandes
Statut juridique	Société par Actions Simplifiées
Capital	1 000 000 €
Code APE	1011Z
N° SIRET	349 409 896 00058
Effectif	42 personnes
Siège Social	
Adresse	230 allée d’Italie, ZI Artoipole 62223 Feuchy
Téléphone	03.74.04.00.40
Effectif	42 personnes
Chiffre d’affaire	2019 : 11,5 M€
Capital	1 000 000 €
Exploitation	
Adresse	942 allée de Belgique, 62128 Wancourt
Demandeur	
Identité	Freddy Braure
Statut	Directeur général
Equipe Entime chargée du suivi et du montage du dossier	
Identité	M. Mohammed El Ouafi, M. Jérémy Kolaric, Mme Tiphaine Machynia
Téléphone	03 20 18 17 00
Fax	03 20 18 17 09

II.2 Localisation géographique

Le site PORKETTO est localisé au 942 allée de Belgique sur la commune de Wancourt, dans le département du Pas-de-Calais (Figure 1). Le site a une superficie d'environ 25 000 m².

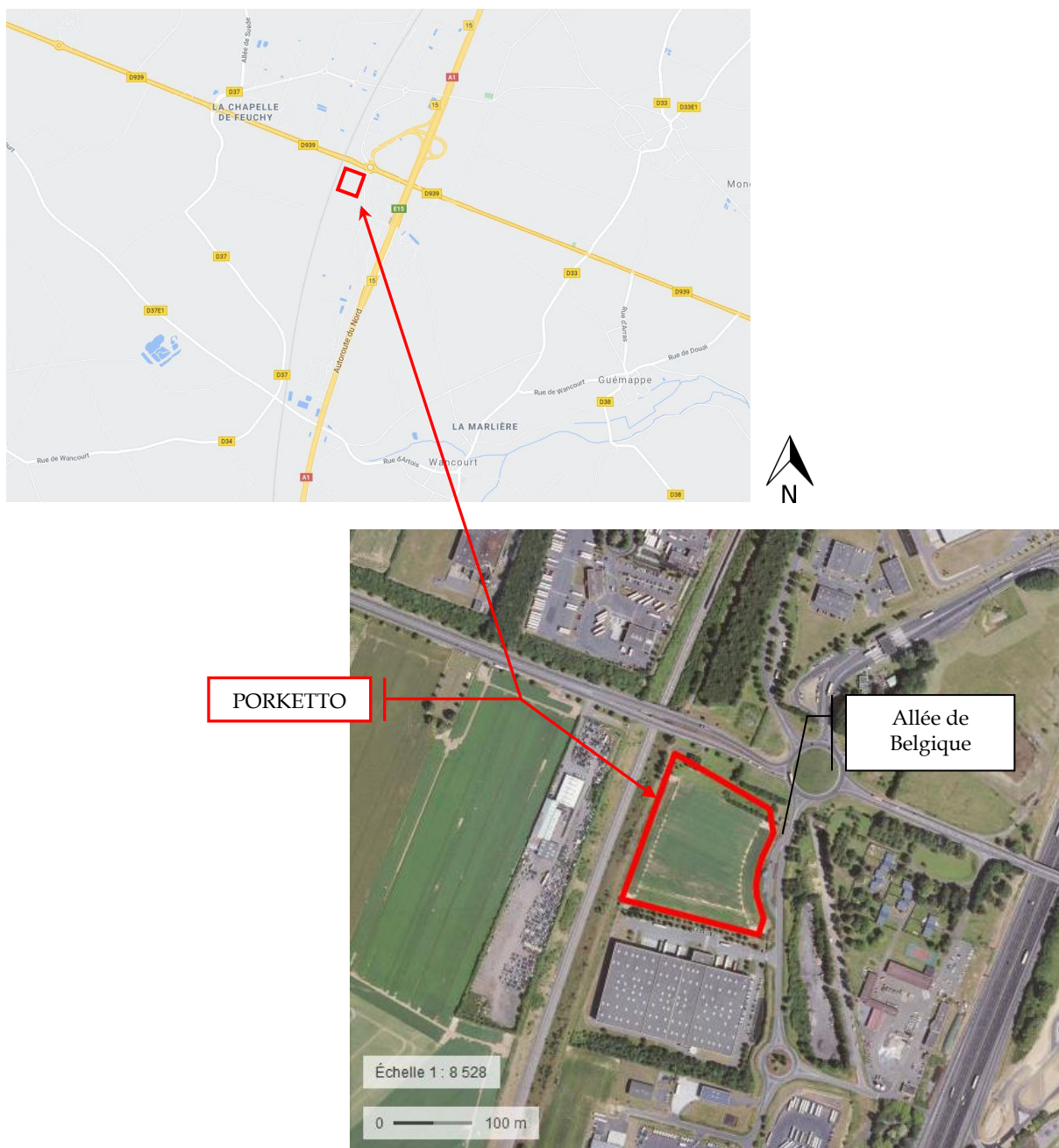


Figure 1 : Plan de localisation du site

II.3 Plans règlementaires

Les plans règlementaires fournis en annexes sont conformes aux prescriptions de l'article R. 181-13 du Code de l'Environnement. Les cartes de localisation et plans descriptifs du site, joints à ce dossier sont :

- ✕ Une carte au 1/25 000^{ème} sur laquelle sera indiqué l'emplacement de l'installation projetée (annexe 2).
- ✕ Un plan (annexe 3) à l'échelle de 1/200^{ème} au minimum indiquant les dispositions projetées de l'installation ainsi que, jusqu'à 35 mètres au moins de celle-ci, l'affectation des constructions et terrains avoisinants ainsi que le tracé des égouts existants.

II.4 Exigences du Plan Local d'Urbanisme et servitudes d'utilité publique

D'après le Plan Local d'Urbanisme intercommunal de la communauté de commune d'Arras, le site est classé en zone UEm correspondant à une zone urbaine à vocation spécifique d'activités économiques.

La situation de Porketto par rapport au plan local d'urbanisme a été évaluée.

L'usage du site est compatible avec le Plan Local d'Urbanisme de la commune de Wancourt.

Le projet n'est pas concerné par des servitudes d'utilité publique.

III RISQUES NATURELS

Le site est situé en zone d'activités, entouré de différentes voies de circulation (voie ferrée, route départementale, autoroute A1) qui conditionnent le niveau sonore dans l'environnement.

Le projet n'est pas concerné par un risque de remontée de nappe.

Le site n'est pas concerné par les risques naturels :

- ✘ Aucune cavité ou mouvement de terrain n'a été identifié dans les 500 m autour du site.
- ✘ Le site est en aléa faible au retrait/gonflement des argiles
- ✘ La commune est en risque faible au risque sismique.
- ✘ Le site est hors zone inondable.

Le projet n'est pas concerné par des risques technologiques.

Les activités du projet ne seront pas susceptibles de générer un risque sanitaire.

Le projet engendre des prélèvements d'eau d'environ 30 000 m³/an. Le prélèvement se fera sur l'alimentation en eau potable, un disconnecteur est prévu pour éviter tout retour sur le réseau.

IV RAISONS A L'ORIGINE DU PROJET

La société PORKETTO by JB Viandes a obtenu en 2015 un Arrêté Préfectoral d'Autorisation pour l'exploitation d'une unité d'abattage d'animaux de transformation de produits d'origine animale.

Suite à un incendie le 20 mai 2020, l'intégralité de l'installation a été détruite.

La présente demande concerne le projet de construction d'un nouveau site sur la commune de Wancourt, à 600 m de l'ancien site dont les capacités de production seront les suivantes :

- ✘ Abattage : 20 t / jour.
- ✘ Transformation de produits d'origine animale : 25 t / jour.

V NATURE ET VOLUME DES ACTIVITES

V.1 Description des activités

La société PORKETTO by JB Viandes à Wancourt aura pour activité la transformation de viande de porcelet : sélection, abattage, découpe, produits élaborés crus et cuits.

Le principe de la marche en avant sera respecté.

Le volume des activités sera de 20 t/jour pour l'activité d'abattage et de 25 t/jour pour l'activité de production de produits finis.

Le projet est soumis à l'arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux ».

V.2 Synoptique général

La Figure 2 présente le synoptique de fonctionnement des activités de PORKETTO à Wancourt.

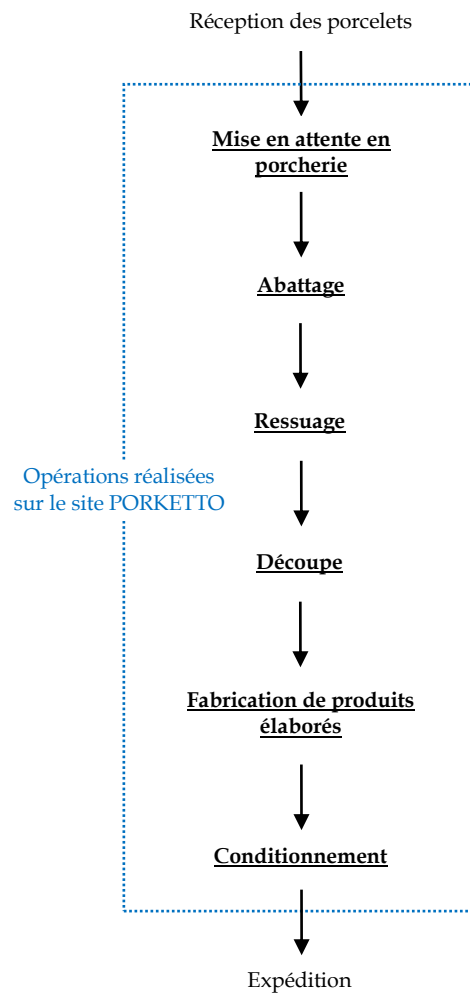


Figure 2 : Synoptique de fonctionnement des activités

La répartition des activités sur le site est présentée en Figure 3.

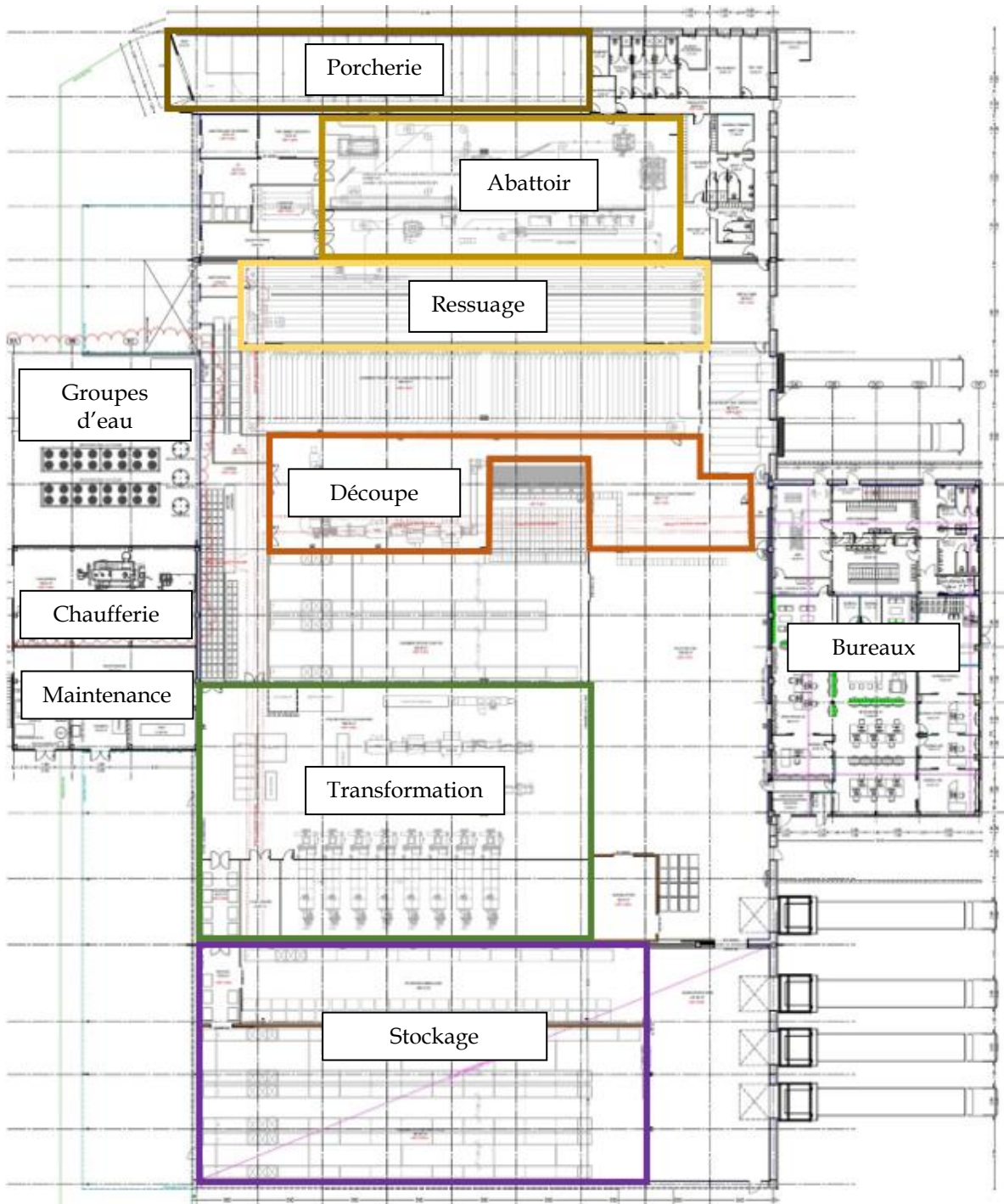


Figure 3 : Répartition des activités sur le site

V.3 Réception des porcelets

Le site comportera au Nord-Est un accès spécifique aux poids lourds de livraison des porcelets et se stationnera au quai de déchargement au niveau de la porcherie. Le camion passe ensuite au niveau de l'aire de lavage des camions puis sort du site par l'accès Sud-Est.

V.4 Mise en attente en porcherie

Le site comportera une porcherie d'une capacité moyenne de 1000 porcelets. La capacité de stockage en porcherie varie en fonction des gammes de poids des porcelets. La surveillance de la porcherie est sous la responsabilité du bouvier (opérateur protection animale) qui doit déceler et isoler en inspection ante mortem les animaux fragilisés. La porcherie fait l'objet d'un lavage périodique.

Les déchets stockés temporairement sur la fumière (< 200 m³) seront repris par un agriculteur qui les gèrera au travers son plan d'épandage.

V.5 Abattage

Le bouvier pousse les porcelets dans le couloir d'amenée par petits lots à l'aide d'une planche.

Les porcelets sont introduits dans la case d'anesthésie, le nombre de porcelets est variable en fonction de la gamme de poids. En cas de reprise de conscience, l'opérateur procède à un second étourdissement à la pince électronique.

Les paramètres des cycles d'anesthésies (temps de cycle et taux de CO₂) sont contrôlés et enregistrés en continu. En termes de sécurité, des détecteurs de CO₂ sont positionnés dans l'atelier, une sirène se déclenche en cas de dépassement du taux.

Un opérateur effectue ensuite la saignée le plus rapidement possible après l'anesthésie (1 min maxi). Le sang collecté est envoyé dans une cuve de stockage.

La capacité d'abattage journalier sera de 1800 porcelets soit environ 20 t/j sur la base d'un poids moyen de porcelets vivant réceptionné de 11 kg.

Le flambage dans un four à flamber élimine les poils résiduels et le polissage élimine les dernières soies brûlées. Cette étape marque également la fin de la zone dite « sale ».

Un opérateur procède ensuite à l'ablation du rectum et à l'ablation de la verge.

Au poste suivant, l'opérateur réalise une ouverture abdominale et l'éviscération des abats blancs. Les abats blancs sont envoyés dans une parmentière pour être traités, coupés et nettoyés afin de valoriser les abats en sous-produit.

Ensuite, un opérateur retire les abats rouges et les dépose dans une balancelle qui va suivre la carcasse de porcelet jusqu'à l'inspection vétérinaire, où ils sont eux-mêmes inspectés. Puis ils sont décrochés automatiquement du convoyeur. Les abats rouges sont refroidis et valorisés en sous-produits.

Les carcasses de porcelets ne sont pas fendues.

La carcasse est soumise au contrôle vétérinaire puis pesée et envoyée en ressuage.

V.6 Ressuage

Les carcasses passent par l'étape de ressuage avant d'être stockées en chambre froide.

L'étape de ressuage est importante pour se prémunir du phénomène du « durcissement au froid », qui enlève la tendreté de la viande.

Après le ressuage, les carcasses de porcelets sont dirigées la salle de coupe et le cas échéant vers la zone de préparation des produits élaborés.

V.7 Découpe

Une partie des porcelets abattus sur le site est découpée au niveau de la salle de découpe. Des carcasses provenant de l'extérieur peuvent aussi être réceptionnées.

Les produits découpés sont : carrés, cuissots, épaules, échine, poitrines.

Ces produits peuvent être envoyés directement vers le conditionnement ou passer dans l'atelier de fabrication de produits élaborés.

V.8 Fabrication de produits élaborés

Pour les produits élaborés, PORKETTO va utiliser notamment des produits d'origine végétale (épices, moutarde, légumes, etc.) qui seront incorporés à la viande. La quantité de produits d'origine végétale est bien inférieure à 2 t/j. L'atelier comprendra notamment une rôtissoire, baratte, trancheuse, poussoir, hachoir et autoclaves.

La capacité de production de produits élaborés sera bien inférieure à la découpe puisqu'une grande partie de produits découpés est conditionnée avant stockage et expédition.

V.9 Conditionnement

Les principaux types de conditionnement seront :

- * Sous atmosphère.
- * Sous film.
- * Sous vide.
- * En vrac.
- * Congelés.

Le conditionnement comprendra une machine sous vide, un tunnel de rétraction, un détecteur de métaux et une ligne de surgélation.

V.10 Installations annexes

V.10.1 Production de froid

La production de froid est nécessaire au fonctionnement de :

- * La réfrigération des locaux de production ;
- * Le ressuage ;
- * La conservation des produits ;
- * La surgélation

Deux types de chambres froides seront utilisées :

- * Chambres froides positives.
- * Chambres froides négatives.

Le froid négatif et la surgélation seront assurés par un groupe fonctionnant au dioxyde de carbone (CO₂).

Les groupes seront installés en extérieur, derrière le bâtiment, au niveau du local technique. Des parois acoustiques seront implantées autour de la dalle.

V.10.2 Prétraitement des eaux usées

Le site sera connecté au réseau public de la zone d'activités dont les effluents sont traités au niveau de la station de la commune d'ARRAS (station de Saint-Laurent Blangy). Une convention de rejet existe actuellement pour le futur site et la communauté de communes.

Un prétraitement est réalisé pour les eaux résiduaires provenant :

- * De l'aire de lavage des véhicules.
- * De la fumière.
- * De la porcherie.
- * Du bâtiment d'abattage.
- * De la réfrigération.
- * Des sanitaires.

Les locaux de production seront équipés de siphon ou de grilles au sol et le site comportera comme le site actuel d'un dispositif de prétraitement comprenant un dégrillage, d'un bac dégraisseur et d'un canal de mesure avant rejet.

V.10.3 Stockage des produits chimiques

Les produits chimiques et produits de nettoyage seront stockés dans un espace clos et ventilé, au niveau du local maintenance. Les produits seront stockés sur bacs de rétention.

V.10.4 Installations de combustion

Le site sera équipé d'une chaudière à vapeur de capacité unitaire de 5 t/h (puissance thermique de 3,5 MW) fonctionnant au gaz naturel. Une seconde chaudière à vapeur de capacité unitaire de 2 t/h sera présente dans le local chaufferie (fonction secours).

L'installation sera implantée dans le local chaufferie dans la zone des locaux techniques.

Deux fours seront utilisés dans les étapes de production :

- Un four à flamber
- Un four à griller

Le site est soumis à Déclaration au titre de la rubrique 2910 des installations classées pour la protection de l'environnement.

V.10.5 Installations de compression

L'air comprimé du site sera fourni par deux compresseurs d'air de 30 kW chacun.

V.10.6 Transformation de l'énergie électrique

L'approvisionnement en électricité sera fourni depuis 1 transformateur à huile implanté dans un local spécifique dans la zone des locaux techniques avec murs et plafond coupe-feu.

L'alimentation en électricité du site sera secourue par un groupe électrogène.

V.10.7 Conditions de stockage

V.10.7.1 Stockage des emballages

Les emballages plastiques et cartons seront stockés dans une cellule de 252 m². La hauteur de la cellule au point le plus haut sera d'environ 7,5 m. Une partie sera entreposée à même le sol (avec un empilement de palette au maximum). L'autre partie sera stockée en racks fixes sur 3 niveaux.

V.10.7.2 Stockage de gaz

Les utilisations de gaz dans l'établissement seront :

- * Besoin de chauffage des locaux ;
- * Production d'eau chaude ;
- * Production de vapeur ;
- * Flambage.

Le bâtiment sera alimenté en gaz naturel par le fournisseur Naturgy.

Le dioxyde de carbone sera stocké en cuve de 8 t à l'extérieur du bâtiment. La consommation annuelle de CO₂ sera de l'ordre de 20 t.

V.10.8 Gestion des déchets

Les déchets générés lors des différentes étapes de la production sont principalement des déchets organiques. Ces déchets seront stockés dans les chambres froides dédiées avant d'être enlevés à raison de 1 à 4 fois par semaine en fonction du type de déchets.

Ces déchets de production seront traités par une entreprise spécialisée.

Les déchets non dangereux, non organiques représentent des quantités plus faibles et seront stockés à l'arrière du site, en benne sous auvent.

Le site disposera d'une fumière couverte permettant un stockage inférieur à 200 m³.

Les déchets ou effluents à épandre sont constitués exclusivement de fumiers provenant du nettoyage des camions de transport et des zones d'attente des porcelets et des matières stercoraires collectées après éviscération.

Porketto dispose d'une autorisation d'épandage (annexe 6) qui est valable pour le projet.

VI UTILITAIRES

VI.1 Alimentation en eau

Le site est alimenté en eau potable par le réseau de la commune de Wancourt.

L'eau sera utilisée pour les activités suivantes :

- ✘ Sanitaires.
- ✘ Lavage des quais et des camions.
- ✘ Opérations d'abattage (échaudage).
- ✘ Préparation de certains produits élaborés.
- ✘ Lavage des locaux et équipements.
- ✘ Production de vapeur.

La consommation annuelle sera de l'ordre de 30 000 m³.

VI.2 Alimentation en électricité

La consommation d'électricité est estimée à 2 420 806 kW sur la base des données de l'ancien site de Feuchy.

VI.3 Alimentation en gaz

Le site est alimenté en gaz naturel pour le fonctionnement de sa chaudière. La consommation annuelle de l'ancien site Porketto à Feuchy était de 960 000 kWh.

Le dioxyde de carbone sera utilisé pour la production de froid et pour l'activité d'abattage.

VII CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERE

VII.1 Capacité techniques

La société Porketto by JB Viandes est spécialisée dans la transformation de viande de porcelet.

Ses principales activités sont :

- ✘ L'abattage.
- ✘ La découpe.
- ✘ L'élaboration de produits crus et cuits.

L'entreprise emploie 42 personnes.

Les horaires d'ouverture du site sont les suivants :

- ✘ Le lundi : De 7h30 à 12h30 puis de 13h30 à 16h30.
- ✘ Du mardi au jeudi : De 7h00 à 12h30 puis de 13h30 à 16h30.
- ✘ Le vendredi : De 7h00 à 12h30 puis de 13h30 à 16h00.

Six engins de manutention électriques seront utilisés sur le site (transpalette, chariot, gerbeur, auto-laveuse).

VII.1.1 Formation du personnel

Le personnel est formé au poste de travail et reçoit des formations et sensibilisations au cours de l'année.

Des supports tels que des fiches de postes, des fiches instructions, des fiches de contrôles internes sont à disposition du personnel en cas de besoin.

Un référent est nommé dans chaque secteur son rôle est d'accompagner et contrôler son équipe.

VII.1.2 Encadrement

L'encadrement des activités est organisé de la façon suivante :

- ✘ Direction : Sandrine BRAURE : Dirigeante et Freddy BRAURE : Directeur Général
- ✘ Service qualité / Production : Composé d'une responsable et d'une assistante qualité
- ✘ Service Commercial : Composé de 2 commerciaux
- ✘ Service administratif : Composé d'une assistante de direction et d'un agent administration des ventes
- ✘ Service exportation : Composé d'un commercial exportation
- ✘ Service maintenance : Composé d'un responsable maintenance

- ✘ Service recherche et développement : Composé d’un responsable R&D
- ✘ Service communication – Marketing : Composé d’un responsable communication

Une revue de direction est présentée chaque année à l’ensemble du personnel. L’objectif est de présenter un bilan annuel : objectif, plan de formation, réclamations clients, indicateurs de production, indicateurs de vente, indicateur qualité...

Un entretien annuel est réalisé avec la direction permettant d’identifier les besoins en formations et les besoins personnels.

VII.2 Capacités financières

Les capacités financières de l’entreprise sont données ci-après :

- ✘ Capital social : 1 M€.
- ✘ Fonds propres : 6,7 M€.
- ✘ Chiffre d’affaire : 11,5 M€.
- ✘ Rentabilité : 5,04 %.
- ✘ Effectif direct ETP : 28 CDI.

Le Tableau 1 reprend l’évolution du chiffre d’affaires de l’entreprise sur les trois dernières années.

Chiffre d’affaires		
2017	2018	2019
10 362 000 €	10 460 000 €	11 459 000 €

Tableau 1 : Chiffres d’affaires

Le montant d’investissement sera de 19,6 M€ :

- ✘ Emprunt bancaire : 9,0 M€.

Pour FSC Feuchy SCI :

- 2,0 M€ sur 15 ans auprès du Crédit du Nord.
- 2,0 M€ sur 15 ans auprès de la Banque Postale.

Pour PORKETTO SAS :

- 1,0 M€ sur 8 ans auprès du Crédit du Nord.
- 1,0 M€ sur 8 ans auprès de la Banque Postale.

- 1,0 M€ sur 8 ans auprès de LCL.
- 2,0 M€ sur 7 ans auprès de BPI.
- ✖ Subvention : 3,6 M€.
 - 500 000 € validées et notifiées par le Conseil Régional dans le cadre d'un programme FEADER.
 - 800 000 € au titre de Résilience (dossier non retenu, en attente de courrier officiel).
 - 300 000 € au titre de l'Industrie du Futur 4.0 (en attente de retour).
 - 2 000 000 € au titre du programme FranceAgriMer Abattoir (en attente de retour).
- ✖ Indemnité assurance : 7,0 M€.
 - 4 951 985 € au titre du remplacement du matériel sinistré.
 - 2 073 159 € au titre du remplacement des stocks.

VIII GARANTIES FINANCIERES

Aucune activité du projet PORKETTO n'est visée par les annexes I de l'arrêté du 31 mai 2012 fixant la liste des ICPE soumises à l'obligation de constitution des garanties financières à partir du 1^{er} juillet 2012.

Le projet de PORKETTO n'est donc pas soumis à la constitution de garanties financières.

IX CADRAGE REGLEMENTAIRE

Conformément à l'annexe I de la Directive n° 2010/75/UE du 24 novembre 2010 relative aux émissions industrielles (prévention et réduction intégrées de la pollution), la société Porketto n'est pas soumise aux dispositions de la directive dite directive IED.

Le site Porketto n'est pas classé Seveso au titre des substances dangereuses présentes sur le site.

X CLASSEMENT DES ACTIVITES

Le Tableau 2 reprend la liste des activités qui seront exercées sur le site PORKETTO, ainsi que leur classement au regard de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

Activité	Volume d'activité	Rubrique concernée	Classement
Abattage d'animaux	Production de 20 t/j	2210	Autorisation
Préparation de produits alimentaires d'origine animale	Quantité de produits entrants = 25 t/j	2221	Enregistrement
Chaudière de production de vapeur	Chaudière au gaz naturel de 3,5 MW	2910	Déclaration avec Contrôle périodique

Tableau 2 : Classement des activités du site

XI RAYON D’AFFICHAGE

La rubrique n°2210 relative à l’abattage exige un rayon d’affichage de 3 km à partir de l’implantation du site. Comme indiqué sur la Figure 4, les communes situées dans ce rayon sont les suivantes :

- ✕ Wancourt.
- ✕ Monchy-le-Preux.
- ✕ Guémappe.
- ✕ Heninel.
- ✕ Saint-Martin sur Cojeul.
- ✕ Neuville-Vitasse.
- ✕ Tilloy-les-Mofflaines.
- ✕ Feuchy.
- ✕ Fampoux.
- ✕ Pelves.

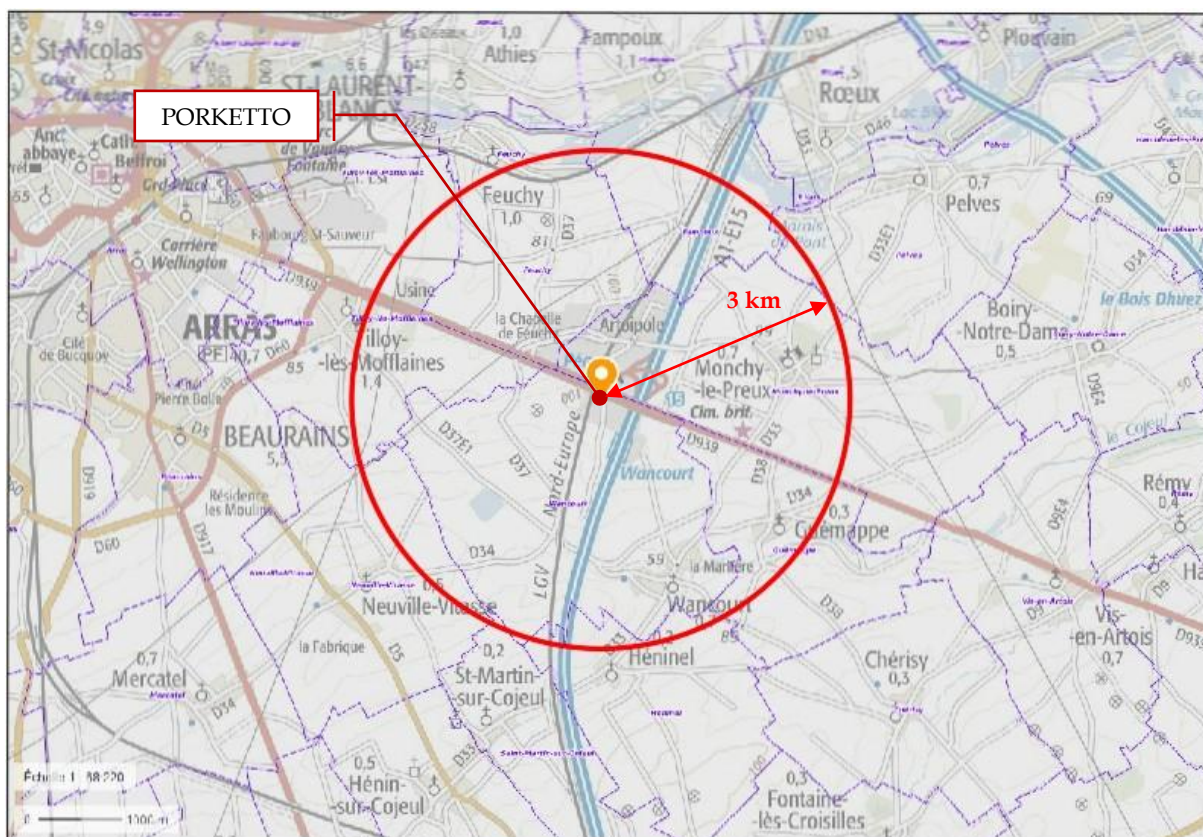


Figure 4 : Rayon d’affichage concerné par le projet PORKETTO

XII CONFORMITE DU PROJET

Le projet est conforme à l'arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux ».

XIII CONCLUSION

Le projet de l'entreprise Porketto est identique à celui ayant fait l'objet d'un arrêté préfectoral en 2015.

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet une revue de la conformité a été faite. Le projet dans son ensemble répond aux exigences applicables.

Une réunion de concertation avec le SDIS 62 (Saint-Laurent Blangy) a eu lieu en décembre 2020 afin de valider les conditions d'intervention en cas d'incendie.