




PORKETTO – Wancourt

Demande d'autorisation environnementale

Présentation du projet

Réf. Entime 6635-006-008 / Rév. B / 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
Visa				

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	7
II	DOCUMENTS DE REFERENCE	8
III	PRESENTATION GENERALE	9
III.1	Identité du demandeur.....	9
III.2	Localisation géographique.....	10
III.3	Plans règlementaires.....	11
III.4	Exigences du Plan Local d’Urbanisme	12
III.5	Exigences liées au registre des servitudes d’utilité publique	14
IV	RISQUES NATURELS.....	15
V	RAISONS A L’ORIGINE DU PROJET.....	16
VI	NATURE ET VOLUME DES ACTIVITES.....	17
VI.1	Description des activités.....	17
VI.2	Synoptique général	18
VI.3	Réception des porcelets	21
VI.4	Mise en attente en porcherie.....	21
VI.5	Abattage	21
VI.6	Ressuage.....	22
VI.7	Découpe.....	22
VI.8	Fabrication de produits élaborés.....	22
VI.9	Conditionnement	23
VI.10	Installations annexes	23
VI.10.1	<i>Production de froid.....</i>	23
VI.10.2	<i>Prétraitement des eaux usées.....</i>	24
VI.10.3	<i>Stockage des produits chimiques</i>	25
VI.10.4	<i>Installations de combustion.....</i>	25
VI.10.5	<i>Installations de compression</i>	25
VI.10.6	<i>Transformation de l’énergie électrique</i>	26
VI.10.7	<i>Conditions de stockage</i>	26
VI.10.8	<i>Gestion des déchets.....</i>	26
VII	UTILITAIRES.....	28
VII.1	Alimentation en eau	28
VII.2	Alimentation en électricité.....	29
VII.3	Alimentation en gaz	29
VIII	CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERE.....	30
VIII.1	Capacité techniques.....	30
VIII.1.1	<i>Formation du personnel</i>	31
VIII.1.2	<i>Encadrement</i>	32
VIII.2	Capacités financières	32
IX	GARANTIES FINANCIERES	34
IX.1	Préambule	34
X	CADRAGE REGLEMENTAIRE	35
X.1	Positionnement vis-à-vis des rubriques 3xxx	35
X.2	Positionnement vis-à-vis des rubriques 4xxx	35
X.3	Classement des activités.....	39
X.4	Rayon d’affichage.....	40
XI	CONFORMITE DU PROJET.....	41
XII	CONCLUSION	78

Liste des figures

Figure 1 : Plan de localisation du site	10
Figure 2 : Emprise cadastrale du site PORKETTO	11
Figure 3 : Extrait du Plan Local d'Urbanisme de la commune de Wancourt (source : Communauté Urbaine d'Arras)	12
Figure 4 : Servitudes d'utilité publique (source : Communauté de commune d'Arras)	14
Figure 5 : Synoptique de fonctionnement des activités	18
Figure 6 : Répartition des activités sur le site	19
Figure 7 : Extrait du plan de formation Porketto	31
Figure 8 : Processus de détermination du statut Seveso et du classement ICPE.....	36
Figure 9 : Rayon d'affichage concerné par le projet PORKETTO	40

Liste des tableaux

Tableau 1 : Réponses aux compléments demandés.....	6
Tableau 2 : Synthèse des exigences du PLU de Wancourt (secteur UEm)	13
Tableau 3 : Affectation des surfaces.....	20
Tableau 4 : Caractéristiques des installations de production de froid.....	24
Tableau 5 : Caractéristiques des produits chimiques	25
Tableau 6 : Consommations d’eau journalières et annuelles	28
Tableau 7 : Consommations d’électricité	29
Tableau 8 : Volume annuel des activités de l’entreprise.....	30
Tableau 9 : Chiffres d’affaires.....	33
Tableau 10 : Inventaire réglementaire des activités visées par les rubriques « 4000 »	37
Tableau 11 : Quantités seuils et mentions de dangers	38
Tableau 12 : Détails des calculs – Dépassement direct et règle du cumul.....	38
Tableau 13 : Classement des activités du site.....	39
Tableau 14 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (1/12).....	41
Tableau 15 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (2/12).....	42
Tableau 16 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (3/12).....	43
Tableau 17 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (4/12).....	44
Tableau 18 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (5/12).....	45
Tableau 19 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (6/12).....	46
Tableau 20 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (7/12).....	47
Tableau 21 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (8/12).....	48
Tableau 22 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (9/12).....	49
Tableau 23 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (10/12).....	50
Tableau 24 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (11/12).....	51
Tableau 25 : Conformité du projet à l’arrêté du 30 avril 2004 (12/12).....	52
Tableau 26 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (1/24)	53

Tableau 27 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (1/24)	54
Tableau 28 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (2/24)	55
Tableau 29 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (3/24)	56
Tableau 30 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (4/24)	57
Tableau 31 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (5/24)	58
Tableau 32 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (6/24)	59
Tableau 33 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (7/24)	60
Tableau 34 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (8/24)	61
Tableau 35 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (9/24)	62
Tableau 36 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (10/24)	63
Tableau 37 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (11/24)	64
Tableau 38 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (12/24)	65
Tableau 39 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (13/24)	66
Tableau 40 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (14/24)	67
Tableau 41 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (15/24)	68
Tableau 42 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (16/24)	69
Tableau 43 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (17/24)	70
Tableau 44 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (18/24)	71
Tableau 45 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (19/24)	72
Tableau 46 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (20/24)	73
Tableau 47 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (21/24)	74
Tableau 48 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (22/24)	75
Tableau 49 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (23/24)	76
Tableau 50 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (24/24)	77

Guide de lecture – Compléments apportés au dossier

Le Tableau 1 ci-dessous constitue un guide de lecture par rapport aux compléments apportés au dossier suite au courrier de demande de compléments du 15 mars 2021.

Partie	Complément demandé – partie étude d’incidence	Paragraphes modifiés
Introduction	Mention du dossier de déclaration	Paragraphe I
Présentation générale	Adresse du site	Paragraphe III.1
	Références cadastrales	Paragraphe III.2
	Compatibilité avec le PLU, point UE6	Paragraphe III.4
Activités	Affectation des surfaces	Paragraphe VI.2
	Rubriques ICPE	Paragraphe VI.10.3
	Convention de rejets	Paragraphe VI.10.2 + annexe 4
	Gestion des matières stercoraires	Paragraphe VI.10.8
	Zone d’épandage	Paragraphe VI.10.8
Utilitaires	Consommation en eau	Paragraphe VII.1
Capacités techniques et financières	Précisions et justifications	Paragraphes VIII.1 et VIII.2
Classement Seveso	Positionnement des rubriques 4xxx	Paragraphe X.2
Conformité réglementaire	Précisions concernant la conformité du projet	Paragraphe XI

Tableau 1 : Réponses aux compléments demandés

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 DOCUMENTS DE REFERENCE

Les documents de référence utilisés pour l'élaboration de ce chapitre sont :

- ✘ Code de l'Environnement - Partie Législative - Articles L. 511-1 et L. 511-2.
- ✘ Code de l'Environnement - Partie Réglementaire - Livre V (Prévention des pollutions, des risques et des nuisances) - Titre I^{er} - Chapitre II - Section I: Installations soumises à autorisation.
- ✘ Nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement, d'août 2020 – Version 49.
- ✘ Décision d'examen au cas par cas n°2020-4808 du 26 octobre 2020.
- ✘ Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n°2210 « abattage d'animaux ».
- ✘ Arrêté du 23 mars 2012 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n°2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) de la nomenclature des installations classées pour l'environnement.
- ✘ Arrêté du 03 août 2018 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration au titre de la rubrique 2910.
- ✘ Arrêté du 29 septembre 2005 relatif à l'évaluation et à la prise en compte de la probabilité d'occurrence, de la cinétique, de l'intensité des effets et de la gravité des conséquences des accidents potentiels dans les études de dangers des installations classées soumises à autorisation.
- ✘ Circulaire du 10 mai 2010 récapitulant les règles méthodologiques applicables aux études de dangers, à l'appréciation de la démarche de réduction du risque à la source et aux plans de prévention des risques technologiques (PPRT) dans les installations classées en application de la loi de juillet 2003.

III PRESENTATION GENERALE

III.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

III.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 26 000 m².

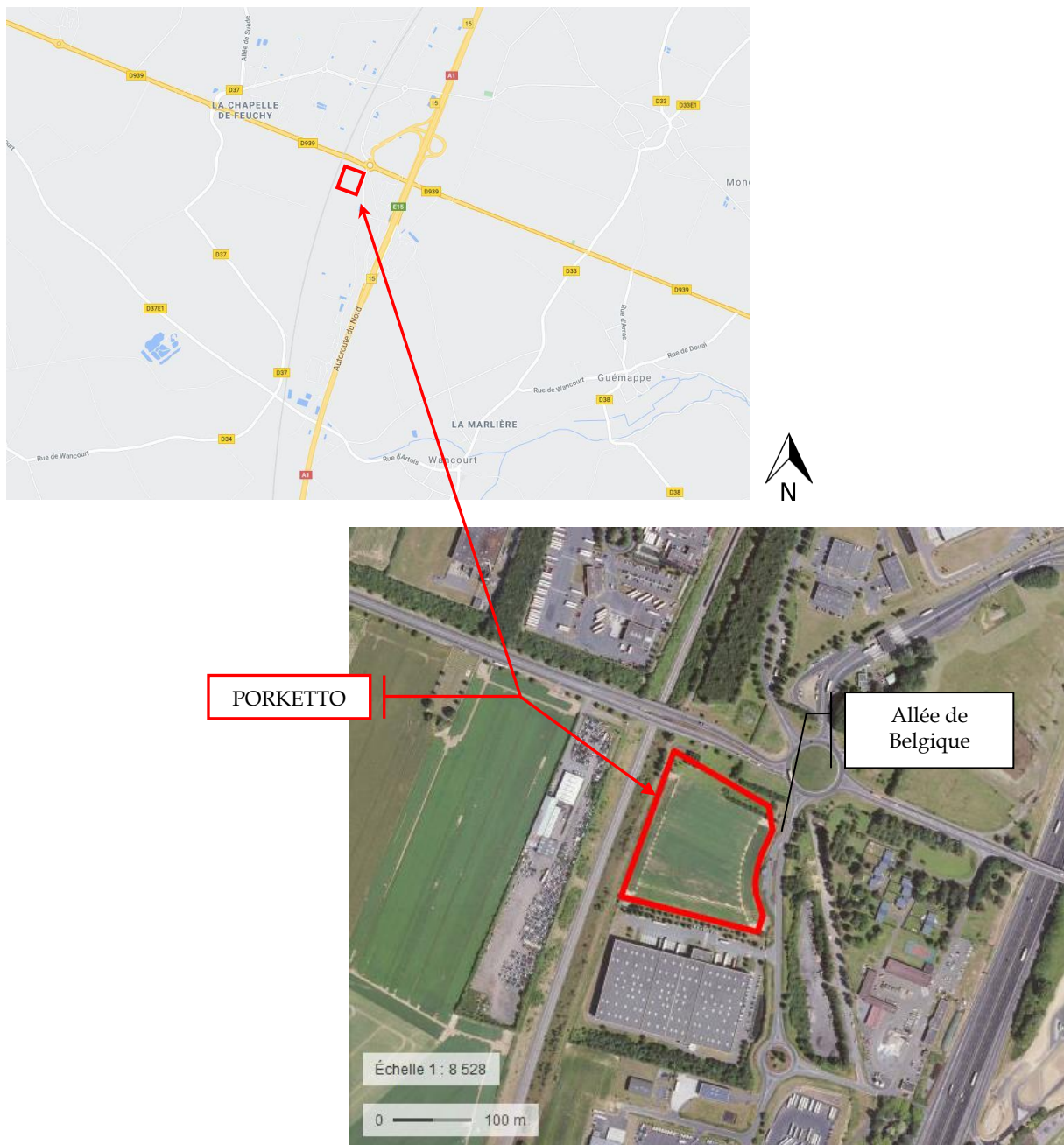


Figure 1 : Plan de localisation du site

L'emprise cadastrale du site est donnée sur la Figure 2. Le projet se situe sur les parcelles ZN92 et ZN181 de la commune de Wancourt.

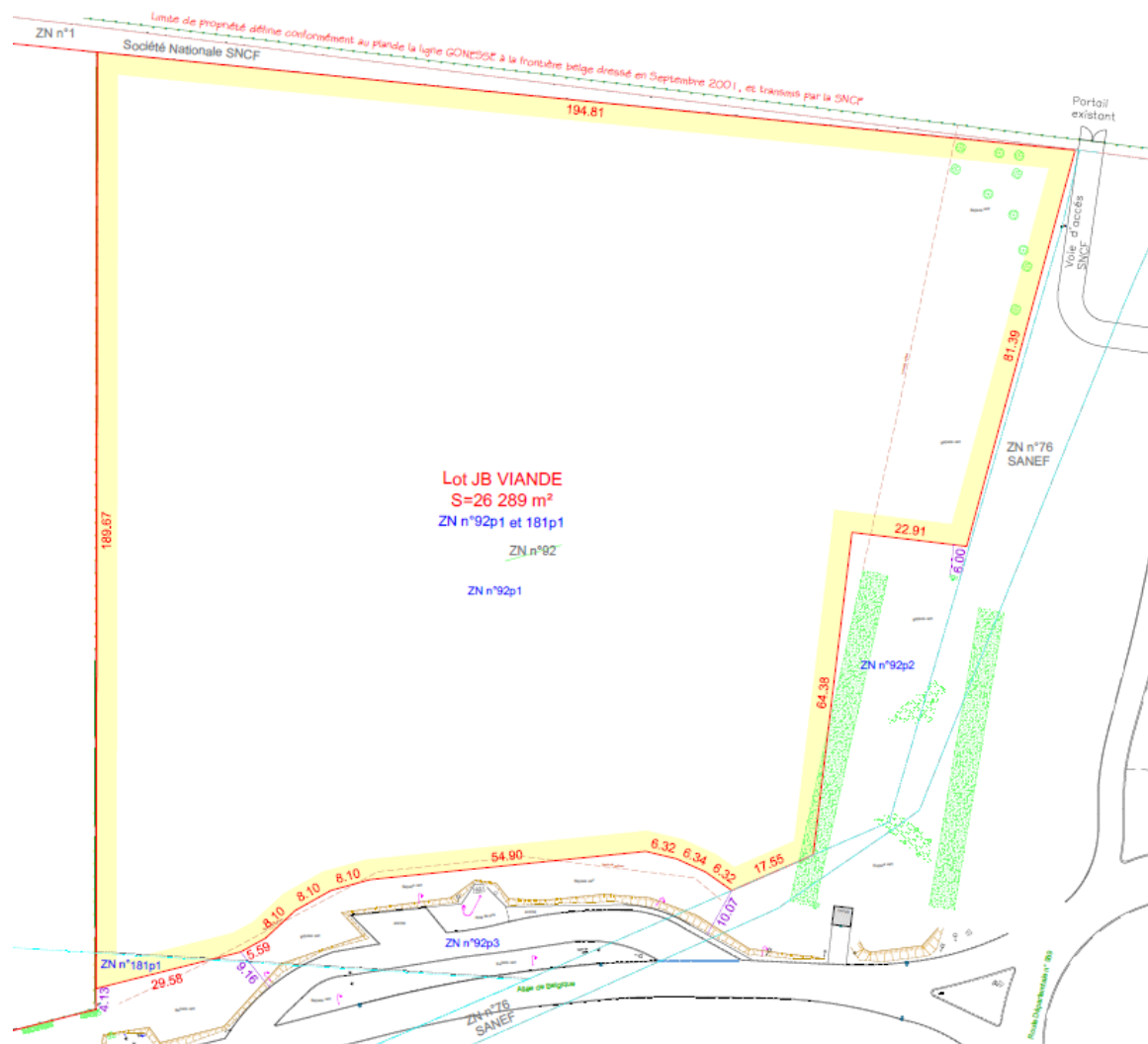


Figure 2 : Emprise cadastrale du site PORKETTO

III.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 1/250^{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.

III.4 Exigences du Plan Local d'Urbanisme

D'après le Plan Local d'Urbanisme intercommunal de la communauté de commune d'Arras, le site est classé en zone UEm. La Figure 3 reprend un extrait du PLU de Wancourt.

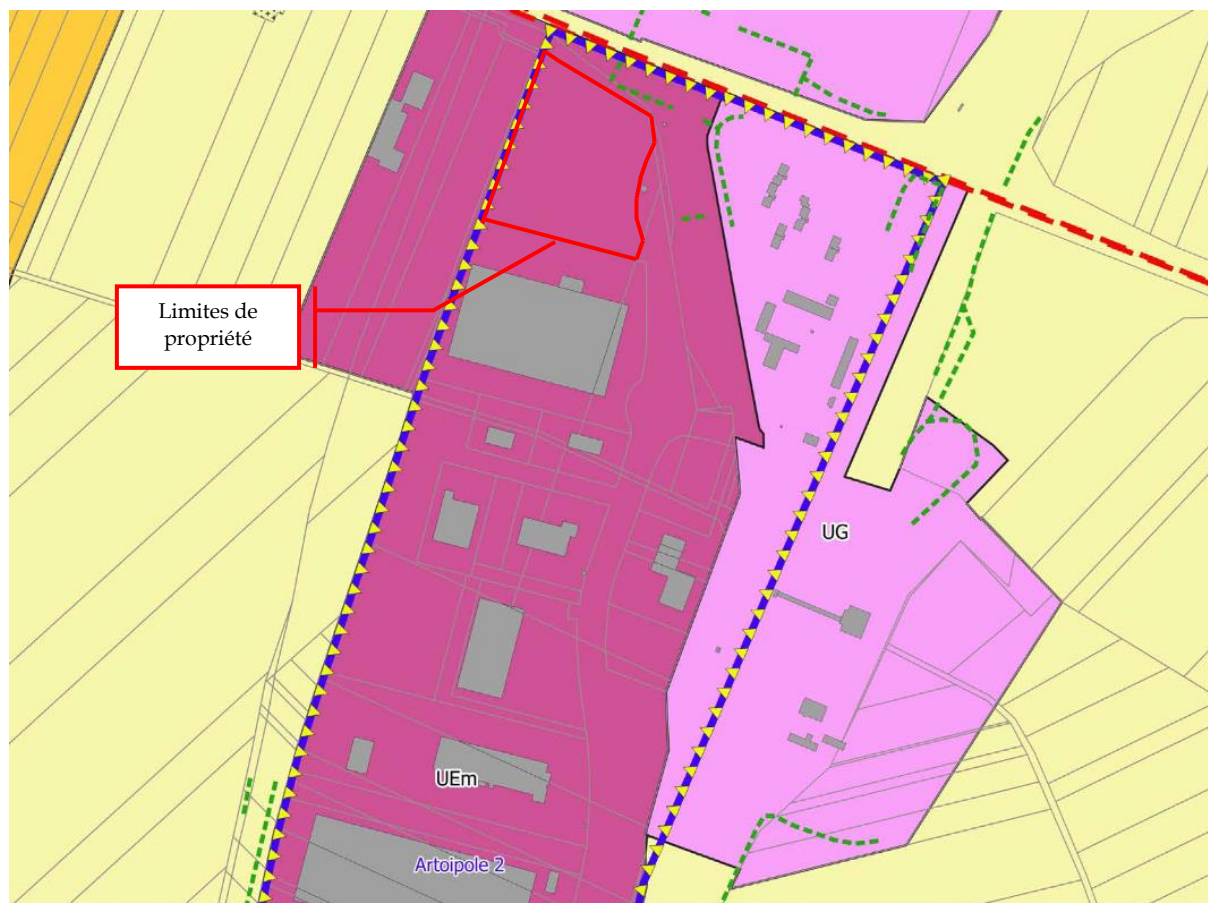


Figure 3 : Extrait du Plan Local d'Urbanisme de la commune de Wancourt (source : Communauté Urbaine d'Arras)

A l'échelle de la Communauté Urbaine d'Arras, la zone UE correspond à une zone urbaine à vocation spécifique d'activités économiques.

Le secteur UEm correspond au secteur à vocation d'activités mixtes à l'exception du commerce de détail et des services où s'effectue l'accueil d'une clientèle (sauf lorsqu'ils sont liés aux activités autorisées). Il comprend un sous-secteur UEm1 autorisant le commerce lié aux activités autorisées.

Les principales exigences applicables au site du projet PORKETTO sont synthétisées dans le Tableau 2.

Article	Exigence associée	Situation Porketto
UE2	Dans le secteur UEm sont autorisés les constructions et installations à usage d'activités industrielles, artisanales, de bureaux, d'entrepôts et de commerce de gros.	Conforme - Activité industrielle
UE4	L'emprise maximale au sol des constructions et installations est fixée à 80% de la superficie totale de l'unité foncière.	Conforme - Emprise au sol d'environ 60%
UE5	Hauteur des constructions : Il n'est pas fixé de règles.	Conforme
UE6	Les constructions et installations devront observer un recul minimal de : <ul style="list-style-type: none"> * 10 m par rapport aux limites d'emprise du domaine ferroviaire. * 35 m par rapport à l'axe central de la RD 939 pour le site d'Artoipôle 2. 	Conforme - Recul de 15 m par rapport aux limites d'emprise du domaine ferroviaire et de 45 m par rapport à la RD 939.
UE7	Si elle n'est pas en limite séparative, la construction devra observer un retrait tel que la distance comptée horizontalement de tout point de ce bâtiment au point de la limite séparative qui en est le plus rapproché doit être au moins égale à la moitié de la différence d'altitude entre ces deux points (H/2) sans pouvoir être inférieure à 3 m.	Conforme - Recul de 15 m par rapport aux limites de propriétés
UE9	Les constructions doivent présenter, par leurs dimensions, leur architecture et la nature des matériaux, un aspect compatible avec le caractère régional, le site ou le paysage.	Conforme - Permis de construire obtenu le 11/10/2020
UE10	La récupération et l'utilisation des eaux de pluie pour certains usages non sanitaires et sous certaines conditions techniques, en conformité avec le Code de la Santé Publique, doivent être favorisées. La capacité des constructions à réduire la surface de déperdition de chaleur et donc les besoins en énergie sera recherchée.	Conforme - Bâtiment répondant aux normes RT 2012
UE13	Les accès directs aux parcelles sont interdits depuis le RD 939 pour le site d'Artoipôle 2.	Conforme - Accès uniquement depuis l'allée de Belgique
UE14	Le raccordement des établissements déversant des eaux usées non domestiques au réseau d'assainissement public n'est pas obligatoire. Les activités générant des eaux usées non domestiques devront disposer d'une unité de traitement spécifique et répondre aux normes en vigueur. <u>Eaux pluviales :</u> En application du règlement d'assainissement de la Communauté Urbaine d'Arras, les eaux pluviales doivent être infiltrées dans le sol, sur l'unité foncière, sauf impossibilités techniques telles que l'imperméabilité des sols. Il en est ainsi des eaux de toitures, de parking, qui devront être éventuellement prétraitées. <u>Collecte des déchets</u> Tout projet doit respecter les dispositions du règlement en vigueur de collecte des déchets de l'autorité compétente en collecte et traitement des déchets ménagers et assimilés.	Conforme Le site disposera d'une unité de traitement (dégrillage et dégraisage). Le site dispose d'une convention de rejet de ces eaux usées Les eaux pluviales de voirie (parking VL) seront canalisées dans des noues puis dans un bassin d'infiltration. Les eaux de toiture et de voirie (hors parking VL) seront canalisées vers un bassin de confinement et traitées par un séparateur hydrocarbures avant de rejoindre le bassin d'infiltration.

Tableau 2 : Synthèse des exigences du PLU de Wancourt (secteur UEm)

L'ensemble du site sera clôturé. Les clôtures ne dépasseront pas la hauteur de 2 m et n'altéreront pas la visibilité aux sorties d'établissements et aux carrefours.

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

III.5 Exigences liées au registre des servitudes d'utilité publique

La Figure 4 présente le zonage des servitudes d'utilité publique au droit et à proximité du site PORKETTO.

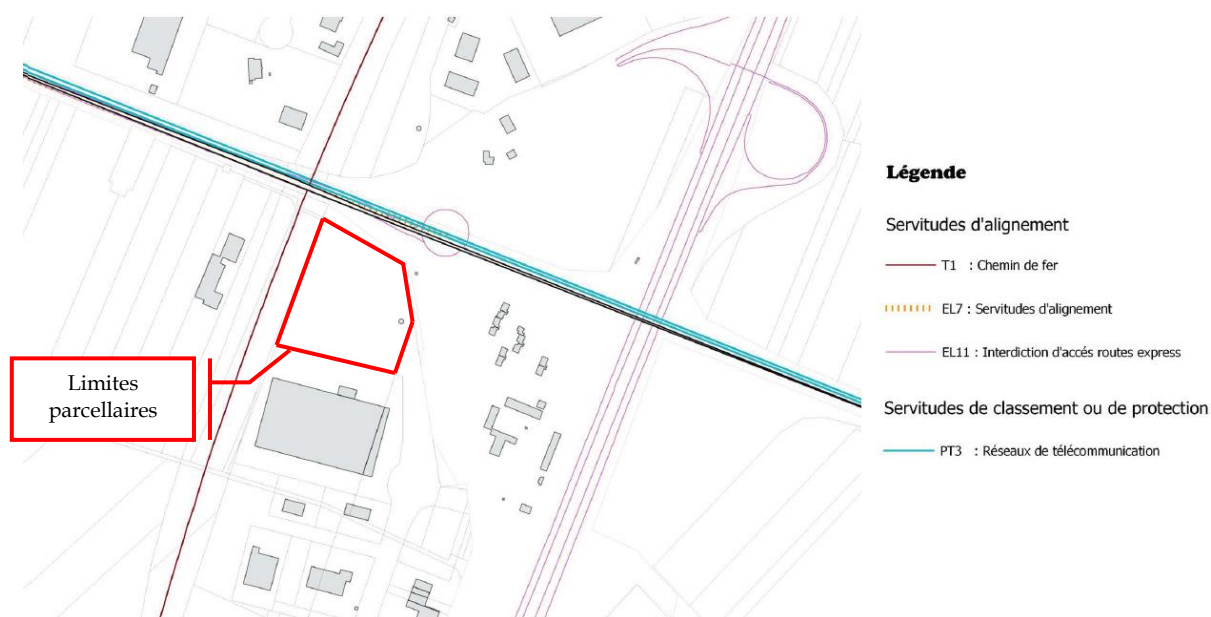


Figure 4 : Servitudes d'utilité publique (source : Communauté de commune d'Arras)

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

IV 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.

La commune de Wancourt est concernée par un PPRI par remontée de nappes naturelles. Le projet n'est pas concerné par un risque de remontée de nappe. Le PPRI de Wancourt a été prescrit le 30/10/2001 mais n'a pas été approuvé.

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. Le PLU ne précise pas de servitude par rapport à ce site.

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.

V 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.

VI NATURE ET VOLUME DES ACTIVITES

VI.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 ».

VI.2 Synoptique général

La Figure 5 présente le synoptique de fonctionnement des activités de PORKETTO à Wancourt.

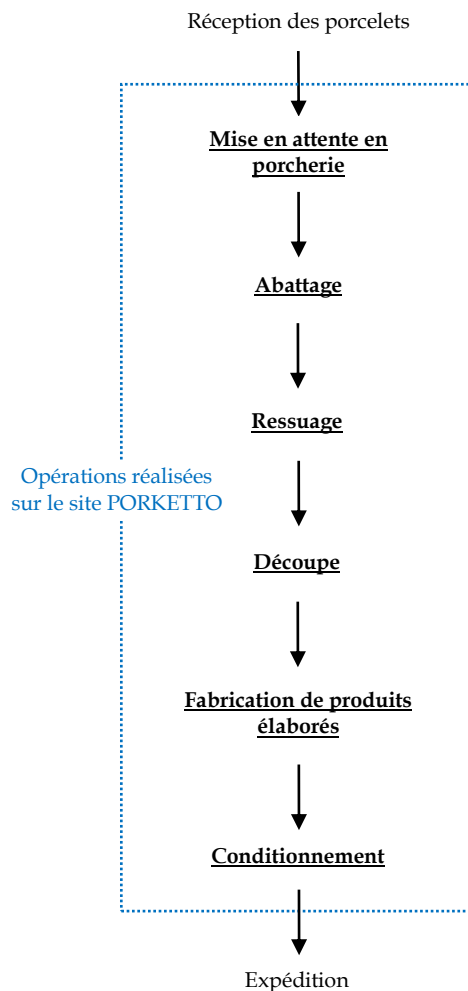


Figure 5 : Synoptique de fonctionnement des activités

La répartition des activités sur le site est présentée en Figure 6. Une vue en plan comprenant la localisation des locaux par activité est donnée en annexe 17.

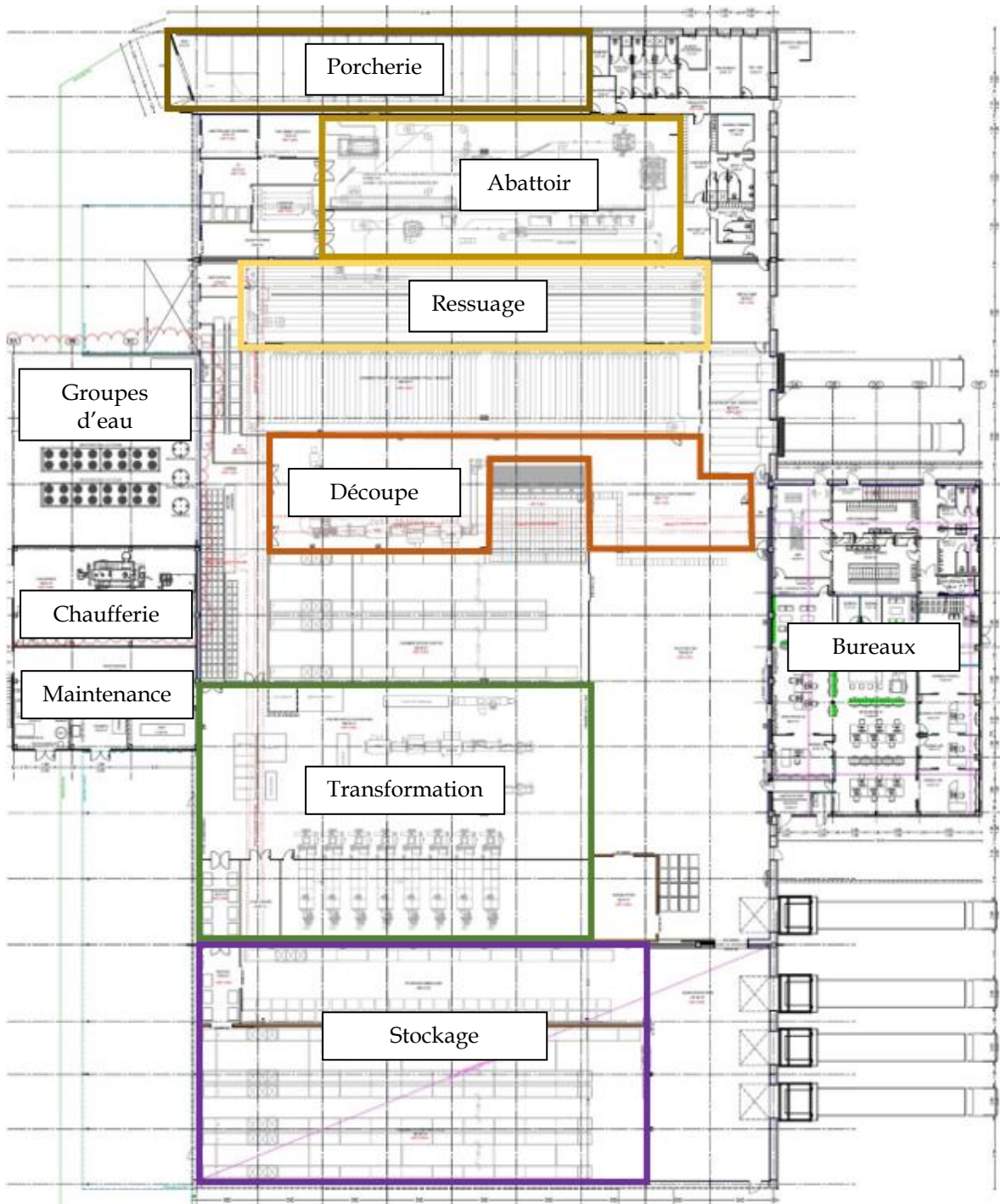


Figure 6 : Répartition des activités sur le site

L’affectation des surfaces est présentée dans le Tableau 3.

Installation / Activité	Dimensions		Installation / Activité	Dimensions	
	Surface (m ²)	Hauteur (m)		Surface (m ²)	Hauteur (m)
Bâtiment administratif	596,68	-	Atelier produits élaborés	565,35	4,30
Porcherie	261,21	4,30	Palettisation	454,69	4,30
Abattoir	419,88	4,30	Surgélation	45,22	2,80
Traitement déchets	19,48	4,30	Stockage emballage	251,88	7,50
Abats blancs	21,73	4,30	Chambre froide négative	562,32	16,00
Chambre froide C2	39,82	4,30	Quai expéditions	349,44	4,30
Consigne	37,49	4,30	Zone ext groupes froid	297,22	-
Bacs propres	24,78	4,30	Chaufferie	146,82	6,00
Ressuage	328,27	4,30	Maintenance	90,30	2,90
Réfectoire	40,76	4,30	Local TGBT	19,50	2,90
Abats rouge	12,65	4,30	Local Sécurité	7,11	2,90
Chambres froides – Stock carcasses	346,36	4,30	Local Transformateur	17,72	2,90
Quai réception / expédition	78,12	4,30	Zone steriflows	207,09	4,30
Atelier de découpe & conditionnement	362,71	4,30	Décongélation	26,27	2,80
Chambre froide C3	46,60	4,30	Frigo	26,57	2,80
Chambre froide positive	430,53	6,00	Déconditionnement	26,70	2,80

Tableau 3 : Affectation des surfaces

Les dispositions constructives générales du bâtiment seront :

- ✘ Structure métallique (R15).
- ✘ Parois intérieures et extérieures des ateliers abattage : Bs1d0.
- ✘ Murs extérieurs de l’atelier de transformation et stockage : A2s1d0.

- ✘ Parois intérieures des locaux frigorifiques : Bs1d0.
- ✘ Toiture bac acier avec éclairage naturel zénithal.
- ✘ Bardage métallique double peau.
- ✘ Désenfumage naturel du local chaufferie, des plenums.

Des murs séparatif REI 120 seront disposés :

- ✘ Entre l'atelier de transformation et les bureaux / locaux sociaux.
- ✘ Entre l'atelier de transformation et les locaux techniques.

VI.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.

VI.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 de son plan d'épandage.

VI.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 électroanesthésique.

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

Ensuite les carcasses font l'objet d'un traitement avant de passer au ressuage :

Les installations sont spécifiques à la morphologie des porcelets, ainsi la carcasse est placée dans une machine spécialement conçue pour l'échaudage et l'épilage des porcelets. Cette étape consiste à plonger la carcasse dans un bac d'eau de 7 m³ comprise entre 61° et 63° C, durant 4 à 6 min, pour

éliminer plus facilement les poils et les onglons. Si la température est mal maîtrisée, la peau se déchire (eau trop chaude) ou des poils resteront après l'épilage (eau trop froide).

Les poils sont collectés dans un bac et les onglons persistants sont éliminés par un opérateur.

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 de catégorie 3.

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 de catégorie 3.

Les carcasses de porcelets ne sont pas fendues.

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

VI.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 vers la salle de coupe et le cas échéant vers la zone de préparation des produits élaborés.

VI.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.

VI.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.

VI.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.

VI.10 Installations annexes

VI.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 (Stockage des carcasses / Produits de découpe / Consigne) ;
- * Chambres froides négatives (Ressuage / Produits finis emballés).

La production de froid sera assurée par deux groupes fonctionnant avec un fluide type HFC (R410A) dont la charge totale sera de l'ordre de 250 kg.

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.

Les caractéristiques des installations de production de froid sont données dans le Tableau 4.

Chambre	Volume (m³)	Produits stockés	Température de stockage (°C)	Liquide frigorigère
Chambre stockage carcasses	1 489	Carcasses de porcelets	0 / +3	Eau glycolée
Chambre stockage des produits de découpe (picking)	2 583	Produits de découpe sous vide	0 / +3	
Consigne	161	Carcasses de porcelets consignées	0 / +4	
Ressuage	1 024	Carcasses de porcelets	- 5	
C3 - Abats blancs valorisés	93	Abats blancs valorisés	0 / +4	
C2	171	Carcasses consignées	0 / +4	
C3 - Abats rouges	54	Abats rouges	0 / +4	
C3 - Stockage de sous-produits	200	Sous-produits issus de la découpe	0 / +7	
Chambre froide négative	8 997	Produits emballés	-20	CO ₂

Tableau 4 : Caractéristiques des installations de production de froid

Le site n'est pas classé au titre de la rubrique 1185 des installations classées pour la protection de l'environnement.

VI.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 et est fournie en annexe 4.

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.

VI.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.

Les produits stockés sont listés dans le Tableau 5.

Produit	Utilisation / Destination	Quantité	Point d’éclair	Classement ICPE
INDAL MTA	Détergent	0,41 t	Non applicable	4510 : Non classé (< 20 t)
ANTIBAK PEROX NO3	Détergent / Désinfectant	0,45 t	Non applicable	-
INDAL TA 400	Détergent / Désinfectant	0,48 t	Non applicable	-
INDAL CTP 45	Nettoyage	0,56 t	Non applicable	1630 : Non classé (< 100 t)
DEPTACID NTH	Détergent	0,5 t	Non applicable	4130 : Non classé (< 1 t)

Tableau 5 : Caractéristiques des produits chimiques

Les fiches de données de sécurité de ces produits sont données en annexe 5.

VI.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 d’une puissance de 15 kW (Localisation : Abattoir)
- Un four à griller d’une puissance de 5 kW (Localisation : Atelier produits préparés)

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

VI.10.5 Installations de compression

L’air comprimé du site sera fourni par deux compresseurs d’air de 30 kW chacun (300 m³/h).

VI.10.6 Transformation de l'énergie électrique

L'alimentation en électricité sera fournie depuis 1 transformateur à huile d'une puissance de 1600 kW 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.

VI.10.7 Conditions de stockage

VI.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.

VI.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.

VI.10.8 Gestion des déchets

Les déchets générés lors des différentes étapes de la production sont principalement des déchets organiques (animaux morts, saisies, sang, poils, soies, abats, os, couenne, parage, têtes, pied). Ces déchets seront stockés dans les chambres froides déchets (C2, C3) 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) en cours de mise à jour.

La zone d'épandage est définie en annexe de l'autorisation fournie en annexe 6. Il s'agit de l'exploitation agricole de l'agriculteur M. Couq Emmanuel, préteur de terres au 1 route de Monchy-le-Preux – D33 E1 – 62118 Pelves, sur un lit de paille de 10 cm.

VII UTILITAIRES

VII.1 Alimentation en eau

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

Le réseau sera équipé d’un disconnecteur pour éviter tout retour dans le réseau d’adduction, qui sera vérifié tous les ans.

Le site disposera d’une unité d’adoucissement d’eau pour la production de vapeur.

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.

Les estimations de consommations d’eau sont présentées dans le Tableau 6.

Activité	Consommation journalière (m ³)	Fréquence	Consommation annuelle (m ³)
Abattage	100	4 j/sem*	20 800
Découpe et transformation	2	5 j/sem	520
Nettoyage	20	5 j/sem	5 200
Sanitaires	3	5 j/sem	780
Total	125	-	27 300

* Pas d’abattage le jeudi

Tableau 6 : Consommations d’eau journalières et annuelles

VII.2 Alimentation en électricité

La consommation d’électricité sur l’ancien site de Feuchy pour la période de mai 2019 à avril 2020 est présentée dans le Tableau 7.

Année	Mois	Consommation totale (kWh)
2019	Mai	183 771
	Juin	198 751
	Juillet	236 696
	Août	248 094
	Septembre	218 418
	Octobre	223 789
	Novembre	209 427
	Décembre	184 613
2020	Janvier	186 495
	Février	174 431
	Mars	185 728
	Avril	170 593
Total (consommation annuelle)		2 420 806

Tableau 7 : Consommations d’électricité

VII.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.

VIII CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERE

VIII.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 et l’élaboration de produits crus et cuits.

L’entreprise emploie 42 personnes :

- * Abattoir : 12 salariés.
- * Découpe / emballage / préparation commande : 11 salariés.
- * Transformation : 5 salariés.
- * Transport / livraison : 2 salariés.
- * Maintenance : 2 salariés.
- * Administratif : 10 salariés.

Le site accueille également 1 vétérinaire et une équipe de 2 à 3 techniciens.

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.

Le volume des activités de l’entreprise pour les trois dernières années est donné dans le Tableau 8.

Année	Porcelets réceptionnés (t)	Carcasses vendues frais (t)	Carcasses vendues congelées (t)	Produits découpés vendus frais (t)	Produits découpés vendus congelés (t)	Produits transformés vendus frais (t)	Produits transformés vendus congelés (t)
2019	2 459	916	451	407	334	126	22
2018	2 658	867	440	358	288	67	29
2017	2 224	606	515	363	256	62	22

Tableau 8 : Volume annuel des activités de l’entreprise

Six engins de manutention électriques seront utilisés sur le site (transpalette, chariot, gerbeur, auto-laveuse). Les postes de charges seront disposés dans les ateliers. La puissance électrique totale de charge sera inférieure à 50 kW.

VIII.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.

La direction met en place un plan de formation annuel. L'ensemble du personnel est formé et évalué. La Figure 7 présente un extrait du plan de formation.

Formation	Contenu	Evaluation
Nettoyage et désinfection – Risque chimique	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de la procédure de nettoyage et de désinfection - Descriptif de la méthode de nettoyage et de désinfection des équipements et des zones de travaux - Méthode de dilution des produits - Fiche de donnée sécurité des produits - Descriptif des produits utilisés et utilisation - Equipement de protection individuelle 	Questionnaire d'évaluation interne
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de la méthode HACCP - Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise - Les bases de l'HACCP et les pré-requis - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire 	Questionnaire d'évaluation interne
Bonnes pratiques d'Hygiènes	<ul style="list-style-type: none"> - Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) - Connaître les exigences réglementaires et vos obligations par rapport aux services officiels - Les pénalités : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle 	Questionnaire d'évaluation interne
Formation spécifique au poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de la fiche de poste - Consignes d'hygiène et sécurité au poste - Descriptif des tâches - Points de contrôles et actions correctives - Equipement de protection au poste 	Questionnaire d'évaluation Hygiène – Evaluation au poste de travail
Opérateur protection animale	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des bonnes pratiques liées à la protection animales 	Bilan de compétences
Sauveteur Secouriste au travail	<ul style="list-style-type: none"> - Se situer dans le cadre juridique de son intervention. - Réaliser une protection adaptée. - Examiner une ou des victimes avant et pour la mise en œuvre d'une action de secours. - Faire alerter ou alerter selon l'organisation de l'entreprise. - Secourir : Les saignements abondants. Les étouffements. 	Evaluation formative à l'oral pour la théorie et la pratique (Certificat SST)
Risques professionnels	<p>Les postures pénibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le port de charge - Les risques biologiques - Le risque de coupure - Le risque de brûlures - Le risque lié au travail au froid - Le risque lié au bruit 	Evaluation au poste de travail (Réalisé par l'AST 62/59 – Médecine du travail)

Figure 7 : Extrait du plan de formation Porketto

VIII.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.

VIII.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 9 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 9 : 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.

Les éléments justificatifs sont rassemblés en annexe 26.

IX GARANTIES FINANCIERES

IX.1 Préambule

La mise en activité de certaines installations présentant des risques importants de pollution ou d'accident, des carrières et des installations de stockage de déchets est subordonnée à la constitution de garanties financières. L'objectif des garanties financières est :

- * De permettre à l'administration et aux collectivités de se prémunir contre une éventuelle insolvabilité de l'exploitant de l'installation, qui ne serait donc pas capable de prendre les mesures nécessaires à la surveillance du site et /ou à sa remise en état.
- * D'assurer, suivant la nature des dangers ou inconvénients de chaque catégorie d'installations, la surveillance du site et le maintien en sécurité de l'installation, les interventions éventuelles en cas d'accident et/ou de pollution avant ou après fermeture et la remise en état du site après cessation de l'activité (art. L. 516-1 du Code de l'Environnement).
- * D'éviter la création de sites orphelins.

Les garanties financières visent donc à anticiper le financement de la dépollution de certaines installations classées, en accord avec le principe du pollueur-payeur, et constituent une assurance permettant de mettre directement en lien les différents acteurs privés, à savoir les exploitants d'installations classées et les compagnies d'assurance.

A compter du 1^{er} juillet 2012, le champ d'application des garanties financières a été élargi, avec un nouveau dispositif de garanties financières qui entre en vigueur et exige des garanties financières pour la mise en sécurité de certaines installations soumises à autorisation et des installations de transit, tri ou traitement de déchets.

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.

X CADRAGE REGLEMENTAIRE

X.1 Positionnement vis-à-vis des rubriques 3xxx

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.

La société Porketto n'est pas classé suivant les rubriques 3641 et 3642 (capacité de production de 20 t/j pour l'activité d'abattage et inférieure à 75 t/j pour la production de produits finis).

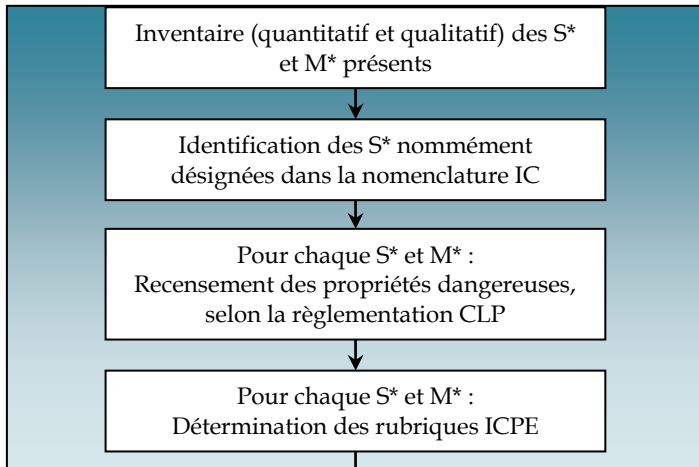
X.2 Positionnement vis-à-vis des rubriques 4xxx

Le principe de classement sous les rubriques 4xxx s'effectue en 2 étapes :

- * Etape n°1 : consiste à réaliser l'inventaire de toutes les substances et mélanges dangereux susceptibles d'être présents dans l'installation, en identifiant leurs propriétés dangereuses et les rubriques de la nomenclature des IC associées.
- * Etape n°2 : consiste à déterminer le statut Seveso sur la base de l'inventaire des substances réalisée, en procédant :
 - ⇒ Soit par la règle de dépassement de seuil direct.
 - ⇒ Soit par la règle des cumuls.

Le synoptique donné Figure 8 présente le processus de classement ICPE sous les rubriques 4xxx.

ETAPE 1



Légende :

S*	Substances dangereuses
M*	Mélange dangereux
SH	Seveso seuil haut
SB	Seveso seuil bas
A	Autorisation
E	Enregistrement
D	Déclaration
NC	Non classé
	Règle de dépassement direct
	Règle de cumul

ETAPE 2

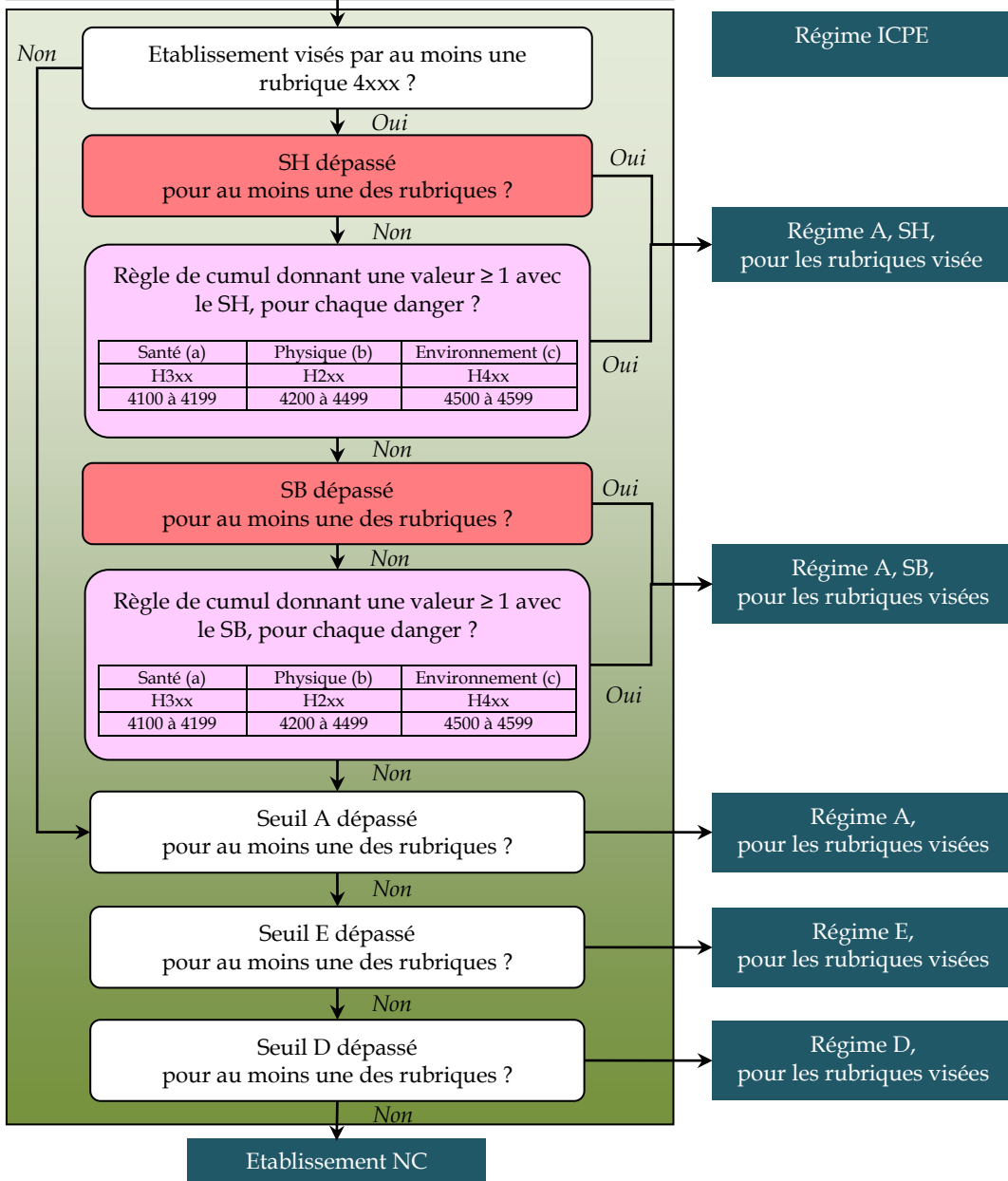


Figure 8 : Processus de détermination du statut Seveso et du classement ICPE

Le processus de détermination du statut de Porketto selon la réglementation Seveso peut être détaillé de la manière suivante :

- * Etape n°1 : l'inventaire détaillé des substances et mélanges dangereux potentiellement présents sur le site de Porketto a été réalisé sur la base des fiches de données de sécurité des produits stockés sur site.
- * Etape n°2 : la comparaison de la quantité maximale potentiellement présente a été réalisée vis-à-vis des différents seuils de la nomenclature afin de déterminer le statut Seveso et le régime ICPE ; cette étape permet de présenter les résultats suivants :
 - ⇒ Dépassement direct :
 - Seuil haut : l'établissement ne répond pas à la règle de dépassement direct seuil haut.
 - Seuil bas : l'établissement ne répond pas à la règle de dépassement direct seuil bas.
 - ⇒ Règle de cumul :
 - Seuil haut : l'établissement ne répond pas à la règle de cumul seuil haut.
 - Seuil bas : l'établissement ne répond pas à la règle de cumul seuil bas.

L'inventaire des substances visées par les rubriques « 4000 » de la nomenclature des ICPE est donnée dans le Tableau 10.

Rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristique de l'installation	Situation administrative
4510	Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie aiguë 1 ou chronique 1	Quantité : 0,41 t Non classé (< 20 t)	Non classé
4130	Toxicité aiguë catégorie 3 pour les voies d'exposition par inhalation. 2. Substances et mélanges liquides	Quantité : 0,5 t Non classé (< 1 t)	Non classé

Tableau 10 : Inventaire réglementaire des activités visées par les rubriques « 4000 »

Rubrique	Quantités seuil	Mentions de dangers
4510	Quantité seuil bas : 100 t Quantité seuil haut : 200 t	H315 ; H318 ; H400 ; H410 ; H411
4130	Quantité seuil bas : 50 t Quantité seuil haut : 200 t	H290 ; H314 ; H331

Tableau 11 : Quantités seuils et mentions de dangers

Les résultats des calculs (dépassement direct et règles de cumul) sont synthétisés dans le Tableau 12.

Règle de dépassement direct			
Seuil Haut	Pas de dépassement direct		
Seuil Bas	Pas de dépassement direct		

	Physique (H2xx)	Santé (H3xx)	Environnement (H4xx)
Règles de cumul pour les substances d'une manière générale			
Seuil Haut	0,002	0,005	0,002
Seuil Bas	0,004	0,014	0,004

Tableau 12 : Détails des calculs – Dépassement direct et règle du cumul

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

X.3 Classement des activités

Le Tableau 13 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
Préparation de produits alimentaires d’origine végétale	Quantité de produits entrants < 2 t/j	2220	Non classé
Exploitation d’abattoir	Production de 20 t/j	3641	Non classé
Traitement et transformation des matières premières en vue de la fabrication de produits alimentaires	Production de produits finis < 75 t/j	3642	Non classé
Installations de combustion	Chaudière au gaz naturel de 3,5 MW Four à flamber de 15 kW Four à griller de 5 kW	2910	Déclaration avec Contrôle périodique
Stockage de produit liquide toxique	Stockage de DEPTACID NTH = 500 kg	4130	Non classé
Stockage de produit dangereux pour l’environnement aquatique	Stockage de INDAL CTP 45 et INDAL MTA < 1 t	4510	Non classé
Groupes frigorifiques fonctionnant au R410A	Charge totale de 250 kg	1185	Non classé
Entrepôt de stockage couvert	Volume de 2640 m ³	1510	Non classé
Entrepôt frigorifique	Volume stocké 3410 m ³	1511	Non classé
Dépôt de fumiers	Dépôt inférieur à 200 m ³	2171	Non classé
Charge d’accumulateur électrique	Puissance de courant continu < 50 kW	2925	Non classé

Tableau 13 : Classement des activités du site

X.4 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 9, 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.

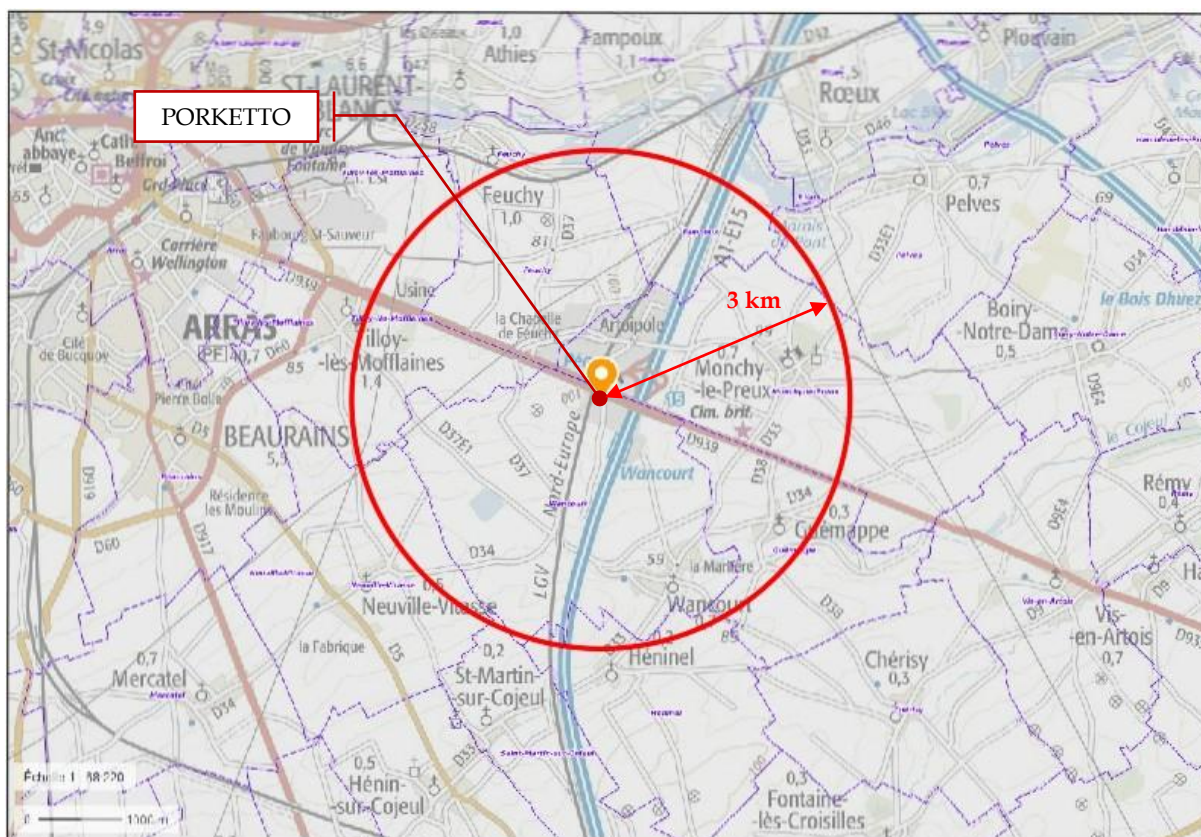


Figure 9 : Rayon d'affichage concerné par le projet PORKETTO

XI CONFORMITE DU PROJET

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 » et à l'arrêté du 23 mars 2012 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2221.

L'étude de la conformité de cette nouvelle installation par rapport à l'arrêté du 30 avril 2004 est présentée dans les Tableau 14 à Tableau 25.

Article	Exigence	Situation Porketto
3	<p>L'installation est implantée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à au moins 35 mètres des puits et forages, autres que ceux destinés au seul fonctionnement de l'installation, des sources, des aqueducs en écoulement libre, de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que les eaux soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères, des rivages, des berges des cours d'eau ; - sans préjudice des zones de dangers définies dans l'étude de dangers, à 100 mètres des habitations occupées par des tiers ou des locaux habituellement occupés par des tiers (hors locaux occupés par des personnels liés à l'installation), des stades ou des campings agréés, des zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanisme opposables aux tiers, ainsi que des lieux de baignade et des plages. Cette distance peut être réduite pour les locaux ou annexes ne présentant pas de risques de nuisances pour le voisinage, lorsque l'exploitant justifie de mesures compensatoires pérennes mises en œuvre pour les prévenir ou si l'étude d'impact du projet fait apparaître que les risques et nuisances ne sont pas augmentés. 	<p>Le projet ne se situe pas à proximité de puit et forage.</p> <p>Projet situé à plus de 150 m des premières habitations.</p>
4	<p>Les personnes étrangères à l'établissement n'ont pas accès libre à l'installation. L'ensemble de l'installation, d'où sont susceptibles de s'échapper des animaux, est clôturé et comporte, en tant que de besoin, des dispositifs destinés à empêcher leur fuite hors de l'installation.</p>	<p>L'ensemble du site est clôturé.</p>
5	<p>L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent d'intégrer l'installation dans le paysage. L'ensemble de l'installation est entretenu et maintenu propre en permanence.</p> <p>Les abords de l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont aménagés et maintenus en bon état de propreté. Les émissaires de rejet et leur périphérie font l'objet d'un soin particulier (plantation, engazonnement...).</p>	<p>Le projet prévoit plus de 8 000 m² d'espaces verts sur le site</p>
6	<p>L'exploitant dispose de réserves suffisantes de produits ou matières consommables utilisés de manière courante ou occasionnelle pour assurer la protection de l'environnement tels que filtres, produits de neutralisation, liquides inhibiteurs, produits absorbants.</p>	<p>Des dispositifs d'absorption seront tenus à disposition à proximité des zones d'entreposage, pour intervenir rapidement en cas de déversement accidentel.</p>

Tableau 14 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (1/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
7	<p>Les consignes d'exploitation de l'installation comportent explicitement les contrôles à effectuer en marche normale, à la suite d'un arrêt pour travaux de modification ou d'entretien des installations et à la remise en service de celles-ci en cas d'incident grave ou d'accident.</p> <p>L'exploitation se fait 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 de ses dangers et inconvénients. Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes sont établies, tenues à jour et portées à la connaissance du personnel dans les lieux fréquentés par celui-ci. Ces consignes indiquent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation, notamment de la chaîne d'abattage et des installations de traitement des effluents ; - les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une canalisation contenant des substances dangereuses ou polluantes telles que l'ammoniac ou le sang collecté. 	<p>Les contrôles à effectuer suite à la remise en marche des installations seront indiqués dans les consignes d'exploitation qui seront tenues à jour et portées à la connaissance du personnel dans les lieux concernés.</p> <p>Les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité des installations ainsi que les mesures à prendre en cas de danger seront portées à la connaissance du personnel.</p>
8	<p>Lorsqu'une ou des tours aéroréfrigérantes (1) ou un humidificateur sont directement associés à l'installation, l'exploitant doit respecter les dispositions suivantes.</p>	<p>Non concerné</p>
9	<p>Les installations électriques sont réalisées, entretenues et contrôlées conformément à la réglementation en vigueur. Les rapports de contrôle sont tenus à la disposition des inspecteurs des installations classées.</p> <p>L'installation est efficacement protégée contre les risques liés aux effets de l'électricité statique et de la foudre.</p>	<p>Les installations électriques seront contrôlées annuellement par un organisme spécialisé (SOCOTEC)</p>
10	<p>Sans préjudice des dispositions du code du travail, les bâtiments et annexes sont conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie, à permettre l'évacuation des personnes et l'intervention rapide des services de secours.</p> <p>L'établissement est pourvu en moyens de lutte contre l'incendie adaptés aux risques encourus. Une attention particulière est portée aux locaux abritant les installations frigorifiques. En nombre suffisant, ces moyens sont correctement répartis sur la superficie à protéger. Les moyens de lutte et de prévention contre l'incendie sont fixés par l'arrêté préfectoral.</p> <p>Les bâtiments et les annexes sont maintenus propres et régulièrement nettoyés de manière à éviter les amas de matières combustibles et de poussières.</p> <p>Les locaux sont équipés en partie haute de dispositifs permettant l'évacuation des fumées et gaz de combustion dégagés en cas d'incendie. Les commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité des accès. Le système de désenfumage est adapté aux risques particuliers de l'installation.</p>	<p>L'établissement sera équipé d'un système de sprinklage.</p> <p>Des murs coupe-feu sépareront la zone de production des locaux techniques et des bureaux.</p> <p>Le local chaufferie sera équipé de système de désenfumage.</p>

Tableau 15 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (2/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
11	Pour la détermination des flux, les émissions canalisées et, dans la mesure du possible, les émissions diffuses sont prises en compte.	Prise en compte des émissions canalisées
12	<p>L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception, la construction et l'exploitation de l'installation pour prévenir les risques de pollution accidentelle de l'air, des eaux ou des sols.</p> <p>En cas de pollution accidentelle provoquée par l'établissement, l'exploitant fournit, dans les meilleurs délais, tous les renseignements connus dont il dispose permettant de déterminer les mesures de sauvegarde à prendre pour ce qui concerne les personnes, la faune, la flore et les ouvrages exposés à cette pollution.</p> <p>Les effluents aqueux récupérés, susceptibles d'être pollués (pompage, lavage d'installation, etc.) sont stockés avant leur valorisation ou élimination, dans des conditions ne présentant pas de risque de pollution.</p>	<p>L'ensemble des déchets organiques sont stockés dans des bacs de rétention et dans des espaces réfrigérés adaptés avant récupération par un organisme agréé.</p> <p>Le site dispose d'une unité de prétraitement des effluents et d'un bassin de confinement.</p>
13	Tout accident ou incident susceptible de porter atteinte aux intérêts visés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement est déclaré, dans les meilleurs délais, à l'inspection des installations classées et fait l'objet d'un enregistrement sous forme de compte rendu écrit (origine et causes du phénomène, conséquences, mesures prises pour y parer et pour éviter qu'il ne se reproduise...) transmis sous quinze jours à l'inspection des installations classées.	Cette exigence sera reprise dans l'Arrêté préfectoral d'exploitation. Le responsable environnement du site sera chargé de son application.
14	<p>Le réseau de collecte est de type séparatif permettant d'isoler les eaux résiduaires polluées des eaux pluviales non susceptibles d'être polluées.</p> <p>Des dispositifs permettent d'isoler les eaux susceptibles d'être polluées lors d'un accident ou d'un incendie, y compris les eaux utilisées pour l'extinction d'un sinistre, des réseaux d'évacuation des eaux de ruissellement. Une consigne définit les modalités de mise en œuvre de ces dispositifs et de traitement de ces eaux polluées.</p>	Le réseau de collecte est de type séparatif
15	<p>L'aire de nettoyage et désinfection des véhicules ayant servi au transport des animaux est conçue de façon à récupérer lors de chaque utilisation l'ensemble des effluents produits et à les diriger vers la station de prétraitement de l'établissement ou les ouvrages de stockage du lisier.</p> <p>Les locaux d'attente et d'abattage des animaux, de refroidissement et de conservation des carcasses et de stockage des sous-produits d'origine animale sont construits en matériaux imperméables, résistants aux chocs, faciles à nettoyer et à désinfecter sur toute leur hauteur.</p> <p>Le sol est étanche, résistant au passage des équipements permettant la manipulation des produits stockés et conçu de façon à faciliter l'écoulement des jus d'égouttage, du sang d'égouttage résiduel et des eaux de nettoyage vers des installations de collecte.</p> <p>La collecte du sang des animaux est réalisée à part de façon à réduire au seul minimum non maîtrisable l'écoulement vers les installations de collecte des effluents.</p>	<p>Une pente de 3,1 % permet l'écoulement des eaux usées et du sang résiduel</p> <p>L'imperméabilité des locaux d'attente et d'abattage est garantie par les constructions en béton résistant aux acides.</p> <p>Le sang collecté est envoyé dans une cuve de stockage.</p>

Tableau 16 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (3/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
16	<p>Dans les abattoirs de ruminants, les emplacements sur lesquels il est procédé au retrait, à la manipulation et/ou au prélèvement de matériels à risques spécifiés sont conçus de façon à éviter ou, à défaut, à limiter au strict minimum les écoulements en provenance de ces produits et leur dispersion au sol, notamment par une utilisation rationnelle de l'eau et une collecte à la source d'éventuels résidus de ces matériels.</p>	Projet non concerné
17	<p>I. - Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :</p> <p>100 % de la capacité du plus grand réservoir ;</p> <p>50 % de la capacité totale des réservoirs associés.</p> <p>Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans le cas des liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ; - dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ; - dans tous les cas 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres. <p>II. - La capacité de rétention est étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résiste à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour son dispositif d'obturation qui est maintenu fermé en conditions normales.</p> <p>L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) peut être contrôlée à tout moment.</p> <p>Les produits récupérés en cas d'accident ne sont rejetés que dans des conditions conformes au présent arrêté ou sont éliminés comme les déchets.</p> <p>Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention.</p> <p>Le stockage des liquides inflammables, ainsi que des autres produits, toxiques, corrosifs ou dangereux pour l'environnement, n'est autorisé sous le niveau du sol que dans des réservoirs en fosse maçonnée, ou assimilés, et pour les liquides inflammables, dans les conditions énoncées ci-dessus.</p>	<p>Les dimensions des bacs de rétention des produits seront adaptées au volume stocké (Produits non inflammables : > 20% de la capacité totale).</p> <p>Les produits concernés seront stockés dans des bacs de rétention étanches aux produits contenus selon les fiches de sécurité correspondantes.</p> <p>Les produits incompatibles seront stockés dans des bacs de rétention différents.</p>
18	<p>L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation, en particulier les fiches de données de sécurité prévues par l'article R. 231-53 du code du travail. Les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractères très lisibles le nom des produits et les symboles de danger conformément à la réglementation en vigueur.</p>	<p>Les Fiches de Sécurité produit seront tenues à disposition. Les informations relatives à la dangerosité figureront sur les fûts conformément à la réglementation.</p>

Tableau 17 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (4/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
19	<p>Les déchets et les sous-produits animaux fermentescibles, y compris ceux récupérés en amont du dégrillage, sont conservés dans des locaux ou dispositifs adaptés pour éviter les odeurs, le contact avec les eaux pluviales et l'accès à ces matières par d'autres animaux.</p> <p>Pendant le stockage et au moment de l'enlèvement de ces déchets et sous-produits, et notamment dans les abattoirs de ruminants procédant au retrait des MRS, les jus d'écoulement sont dirigés vers l'installation de prétraitement des effluents d'abattoir.</p> <p>Les eaux résultant du nettoyage des locaux et des dispositifs de stockage des déchets et sous-produits (bacs ayant contenu des viandes et des abats saisis et, dans les abattoirs de ruminants, des MRS) sont collectées et dirigées vers l'installation de prétraitement des effluents de l'abattoir.</p> <p>Les cadavres, déchets et sous-produits fermentescibles non destinés à la consommation humaine sont enlevés ou traités à la fin de chaque journée de travail s'ils sont entreposés à température ambiante. Tout entreposage supérieur à 24 heures est réalisé dans des locaux ou dispositifs assurant leur confinement, le cas échéant réfrigérés.</p> <p>L'aire réservée aux fumiers et matières stercoraires est implantée de façon à ne pas gêner le voisinage. Elle est protégée des intempéries et isolée de façon à récupérer les jus d'égouttage afin de les diriger vers la station de prétraitement de l'établissement ou les ouvrages de stockage du lisier.</p> <p>A l'exception des procédés de traitement anaérobies, l'apparition de conditions anaérobies dans les bassins de stockage ou de traitement ou dans les canaux à ciel ouvert est évitée en toutes circonstances. Ces installations sont pourvues de dispositifs d'aération et/ou couvertes, si cela s'avère nécessaire.</p>	<p>Toutes les eaux issues du processus industriel et du lavage des bacs de rétention et locaux sont redirigées vers l'unité de prétraitement et le bassin de confinement du site.</p> <p>Le site dispose de chambres froides réfrigérées pour le stockage des déchets organiques. L'enlèvement par un organisme agréé s'effectuera 4 fois par semaine.</p> <p>L'aire réservée au fumier est située derrière le bâtiment et les jus dirigés vers l'unité de prétraitement.</p>
20	<p>Les installations sont conçues et exploitées de manière à limiter les usages superflus de l'eau. Le niveau maximum de consommation liée aux opérations d'abattage ne dépasse en aucun cas la valeur de 6 litres d'eau par kilogramme de carcasse. Lorsque la réfrigération des carcasses est assurée par immersion, le niveau de consommation ne dépasse pas 10 litres d'eau/kg de carcasse.</p>	<p>La consommation d'eau est estimée à 5,8 l/kg de carcasse.</p>
21	<p>En cas d'approvisionnement en eau potable par un réseau public, l'ouvrage est équipé d'un dispositif de disconnexion. Les volumes d'eau utilisés sont mesurés par le compteur dont est équipé le branchement de l'établissement.</p>	<p>Le site sera équipé d'un disjoncteur évitant tout retour dans le réseau</p>
22	<p>Les ouvrages de prélèvement dans les cours d'eau ne gênent pas le libre écoulement des eaux.</p> <p>Lorsqu'ils doivent être construits dans le lit d'un cours d'eau, ils respectent, sans préjudice de l'autorisation éventuellement requise en application de l'article L. 432-3 du code de l'environnement, les dispositions des articles L. 432-5 et L. 432-6 dudit code.</p> <p>Leur mise en place et leur fonctionnement sont compatibles avec les dispositions du schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux et du schéma d'aménagement et de gestion des eaux lorsqu'il existe.</p>	<p>Conforme - Voir étude d'impacts</p>

Tableau 18 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (5/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
23	<p>Lors de la réalisation de forage en nappe, toutes dispositions sont prises pour éviter de mettre en communication des nappes d'eau distinctes, sauf autorisation explicite dans l'arrêté d'autorisation, et pour prévenir toute introduction de pollution de surface.</p> <p>En cas de cessation d'utilisation d'un forage, l'exploitant prend les mesures appropriées pour l'obturation ou le comblement de cet ouvrage afin d'éviter la pollution des nappes d'eau souterraines.</p> <p>La mise en oeuvre d'un nouveau forage ou la mise hors service d'un forage est portée préalablement à la connaissance du préfet avec tous les éléments d'appréciation de l'impact hydrogéologique.</p>	L'approvisionnement en eau se fera à partir du réseau de la commune de Wancourt
24	<p>Les ouvrages de prélèvement d'eau, visés aux articles 22 et 23 ci-dessus, sont munis d'un dispositif de mesure totaliseur. Ce dispositif est relevé journalièrement si le débit prélevé est susceptible de dépasser 100 m³/j, hebdomadairement si ce débit est inférieur. Les résultats, consignés dans un registre éventuellement informatisé, sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées pour une durée définie dans l'arrêté d'autorisation.</p>	Le site ne sera pas concerné
25	<p>On entend par effluents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les eaux résultant de l'activité (process, lavage) ; - les eaux vannes (sanitaires). <p>Les canalisations de transport sont adaptées à la nature des effluents qu'elles sont susceptibles de contenir. Elles sont convenablement entretenues et font l'objet d'examens périodiques appropriés permettant de s'assurer de leur bon état. L'exploitant identifie les canalisations qui nécessitent un curage régulier, propose un planning de curage et prévoit la filière d'élimination de ces boues de curage.</p> <p>Les différentes canalisations sont repérées conformément aux règles en vigueur.</p> <p>Un schéma de tous les réseaux et un plan des égouts sont établis par l'exploitant et régulièrement mis à jour. Ils sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées ainsi que des services d'incendie et de secours.</p> <p>A l'exception des cas accidentels où la sécurité des personnes ou des installations est compromise, il est interdit d'établir des liaisons directes entre les réseaux de collecte des effluents devant subir un traitement ou être détruits et le milieu récepteur.</p>	Les canalisations seront adaptées. Un curage est prévu au minimum deux fois par année.

Tableau 19 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (6/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
26	<p>L'installation possède un dispositif de prétraitement des effluents produits comportant, au minimum, un dégrillage et, le cas échéant, un tamisage, un dessablage et un dégraissage. Le dégrillage est équipé d'ouvertures ou de mailles dont la taille n'excède pas 6 mm ou de systèmes équivalents assurant que la taille des particules solides des eaux résiduaires qui passent au travers de ces systèmes n'excède pas 6 mm. Tout broyage, macération ou tout autre procédé pouvant faciliter le passage de matières animales au-delà du stade de prétraitement est exclu. Ce dispositif est conçu de manière à faire face aux variations de débit, de température ou de composition des effluents à traiter, en particulier à l'occasion du démarrage ou de l'arrêt des installations.</p> <p>Le type de dégrillage utilisé, le temps de séjour des effluents stockés et la fréquence d'entretien de ces dispositifs sont adaptés en conséquence.</p> <p>Les installations de prétraitement sont correctement entretenues. Elles sont équipées de dispositifs permettant des prélèvements dans les rejets et des mesures de leur débit dans de bonnes conditions.</p> <p>Si une indisponibilité est susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites imposées, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en réduisant ou arrêtant si besoin les opérations concernées.</p> <p>Les effluents ne doivent pas contenir de substances nocives en quantités suffisantes pour inhiber le processus biologique des dispositifs d'épuration.</p>	<p>L'unité de prétraitement consistera en un dégrillage (6 mm) suivi d'un dégraissage.</p>
27	<p>Les eaux résiduaires rejetées au milieu naturel respectent les valeurs limites de concentration ou en rendement indiquées en annexe I du présent arrêté.</p> <p>Les valeurs limites de rejet sont compatibles avec les objectifs de qualité et la vocation piscicole du milieu récepteur, les dispositions du schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux et du schéma d'aménagement et de gestion des eaux, lorsqu'il existe.</p> <p>Dans ce but, l'arrêté d'autorisation peut fixer plusieurs niveaux de valeurs limites selon le débit du cours d'eau, le taux d'oxygène dissous ou tout autre paramètre significatif.</p> <p>Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi réduit que possible tout en prenant en compte les conditions de dilution dans le milieu naturel en période d'étiage. Les ouvrages de rejet permettent une bonne diffusion des effluents dans le milieu récepteur.</p> <p>L'arrêté d'autorisation fixe le débit maximal journalier du (ou des) rejet(s).</p>	<p>Le rejet se fera au réseau (Convention de rejet Veolia)</p>

Tableau 20 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (7/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
28	<p>Dans le cas où l'installation ne dispose pas de ses propres dispositifs d'épuration, l'exploitant s'assure du caractère pérenne du traitement de ses effluents par une station d'épuration extérieure à l'installation. Il garantit le respect de valeurs limites de rejet compatibles avec les capacités de traitement de la station d'épuration et les valeurs limites de rejet de cette station.</p> <p>Le raccordement à une station d'épuration collective, urbaine ou industrielle, n'est envisageable que dans le cas où l'infrastructure collective d'assainissement (réseau et station d'épuration) est apte à acheminer et traiter l'effluent dans de bonnes conditions.</p> <p>L'étude d'impact comporte un volet spécifique relatif au raccordement. Ce volet atteste de l'aptitude de la station à traiter l'effluent tel que décrit ci-dessus, détermine les caractéristiques des effluents qui peuvent être admis sur le réseau et précise la nature ainsi que le dimensionnement des ouvrages de prétraitement prévus, le cas échéant, pour réduire la pollution à la source et minimiser ou réguler les flux de pollution et les débits raccordés. Les incidences du raccordement sur le fonctionnement de la station, la qualité des boues, et s'il y a lieu, leur valorisation, sont en particulier étudiées au regard de la présence éventuelle de micropolluants minéraux ou organiques dans les effluents.</p> <p>Lorsque le flux maximal apporté par l'effluent est susceptible de dépasser 15 kg/j de MEST, 15 kg/j de DBO5 ou 45 kg/j de DCO, les valeurs limites de concentration calculées sur la base d'une consommation d'eau conforme à celle indiquée à l'article 20 imposées à l'effluent à la sortie de l'installation avant raccordement à une station d'épuration urbaine respectent les valeurs suivantes :</p> <p>MEST : 600 mg/l ; DBO5 : 800 mg/l ; DCO : 2 000 mg/l ; Azote global (exprimé en N) : 150 mg/l ; Phosphore total (exprimé en P) : 50 mg/l.</p> <p>L'arrêté d'autorisation peut prescrire des valeurs limites en concentration supérieures notamment en fonction de la consommation d'eau par kilogramme de carcasse et si l'étude d'impact démontre, à partir d'une argumentation de nature technique et, le cas échéant, économique, que de telles dispositions peuvent être retenues sans qu'il n'en résulte pour autant des garanties moindres vis-à-vis des impératifs de bon fonctionnement de la station d'épuration urbaine et de protection de l'environnement.</p> <p>Pour les polluants autres que ceux réglementés ci-dessus, les valeurs limites sont les mêmes que pour un rejet dans le milieu naturel.</p> <p>Les prescriptions de l'arrêté d'autorisation délivré au titre de la législation des installations classées s'appliquent sans préjudice de l'autorisation de raccordement au réseau public délivrée, en application de l'article L. 1331-10 du code de la santé publique, par la collectivité à laquelle appartient le réseau.</p> <p>Pour les installations déjà raccordées faisant l'objet d'une extension, l'étude d'impact comporte un volet spécifique relatif au raccordement. Ce volet atteste de l'aptitude de l'infrastructure d'assainissement à acheminer et traiter les effluents de l'abattoir dans de bonnes conditions, détermine les caractéristiques des effluents qui peuvent être admis sur le réseau et précise la nature ainsi que le dimensionnement des ouvrages de prétraitement prévus, le cas échéant, pour réduire la pollution à la source et minimiser les flux de pollution et les débits raccordés.</p>	<p>Le site dispose d'une convention de rejet avec Veolia. Le volet eau est abordé dans l'étude impact.</p>

Tableau 21 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (8/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
29	<p>Toutes dispositions sont prises pour limiter les quantités de déchets produits, notamment en effectuant toutes les opérations de valorisation possibles et économiquement acceptables.</p> <p>Les déchets qui ne peuvent pas être valorisés sont éliminés dans des installations habilitées à les recevoir dans des conditions fixées par la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne l'élimination des MRS et des sous-produits animaux.</p> <p>Les sous-produits animaux de l'installation sont entreposés dans des conditions ne présentant pas de risques (prévention des envols, des ruissellements, des infiltrations dans le sol, des odeurs...) pour les populations environnantes, humaines et animales, et l'environnement. Ils sont éliminés ou valorisés conformément à la réglementation en vigueur.</p> <p>Les matériels et outils jetables utilisés susceptibles d'être souillés par des matériels à risques spécifiés doivent être éliminés conformément au décret n° 97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la santé publique.</p>	<p>Toutes les dispositions nécessaires sont mises en place sur le site afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✘ Limiter à la source la quantité et la toxicité des déchets. ✘ Trier, recycler, séparer les différents types de déchets. ✘ S'assurer du traitement des déchets. <p>Les déchets issus de la production sont entreposés dans des bacs dédiés et placés dans des chambres réfrigérées jusqu'à récupération par une entreprise habilitée (ATEMAX).</p>
30	<p>Les matières recueillies lors du prétraitement des effluents de l'installation défini à l'article 26 du présent arrêté ainsi que les boues de curage des canalisations situées en amont de ce prétraitement sont collectées, transportées et éliminées conformément au règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé.</p>	<p>Les matières recueillies seront récupérées par un organisme agréé (ATEMAX)</p>

Tableau 22 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (9/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
31	<p>Sans préjudice des restrictions définies par la réglementation pour des motifs sanitaires, peuvent faire l'objet d'un épandage sur ou dans les terres agricoles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les effluents, à l'exclusion des eaux-vannes, qui ont subi le prétraitement défini à l'article 26 du présent arrêté dès lors que l'exploitant ne possède pas de station d'épuration ; - les boues produites et récupérées dans les dispositifs épuratoires situés en aval du dégrillage défini à l'article 26 du présent arrêté ; - le lisier, avec ou sans litière, transformé ou non, ainsi que le contenu de l'appareil digestif séparé de l'appareil digestif conformément à la réglementation en vigueur. <p>Ne peuvent pas faire l'objet d'un épandage les sous-produits de l'abattage non transformés, y compris le sang ainsi que les matières récupérées en amont du prétraitement défini à l'article 26 du présent arrêté. Il s'agit des déchets arrêtés par les siphons de sol grillagés situés dans les locaux de travail, les déchets de dégrillage, les boues de curage des canalisations situées en amont de ce prétraitement ainsi que les résidus bruts de dégraissage susceptibles de colmater les sols.</p> <p>Pour les abattoirs de ruminants, ces matières sont soumises à destruction par incinération ou co-incinération. Dans les autres cas, ces matières peuvent être valorisées dans les installations autorisées conformément à la réglementation en vigueur.</p> <p>Les épandages font l'objet d'une étude préalable comprise dans l'étude d'impact et répondent aux dispositions de l'arrêté du 17 août 1998 modifiant l'arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation.</p>	<p>Une étude préalable à la valorisation agricole des fumiers d'abattoir a été réalisée pour l'ancien site de Feuchy.</p> <p>Les conditions d'épandage seront similaires à l'ancien site.</p>

Tableau 23 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (10/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
32	<p>L'exploitant met en place un programme de surveillance des émissions de l'installation. Les mesures sont effectuées sous sa responsabilité et à ses frais. L'arrêté d'autorisation fixe la nature et la fréquence des mesures définissant le programme de surveillance conformément aux articles ci-dessous. En fonction des caractéristiques de l'installation ou de la sensibilité de l'environnement, d'autres polluants peuvent être visés ou des seuils inférieurs peuvent être définis.</p> <p>Les méthodes utilisées sont les méthodes de référence indiquées en annexe II. Toutefois, l'arrêté d'autorisation peut prévoir d'autres méthodes lorsque les résultats obtenus sont équivalents à ceux fournis par les méthodes de référence.</p> <p>Au moins une fois par an, les mesures sont effectuées par un organisme choisi en accord avec l'inspection des installations classées dans des conditions de déclenchement définies avec celle-ci.</p> <p>Les résultats de l'ensemble des mesures sont transmis à l'inspection des installations classées selon une fréquence définie dans l'arrêté préfectoral. Ils sont accompagnés de commentaires écrits sur les causes de dépassement éventuellement constatés, ainsi que sur les actions correctives mises en œuvre ou envisagées.</p> <p>Sans préjudice du troisième alinéa du présent article, l'inspection des installations classées peut, à tout moment, réaliser des prélèvements d'effluents liquides ou gazeux, de déchets ou de sol et réaliser des mesures de niveaux sonores.</p> <p>Les frais de prélèvement et d'analyses sont à la charge de l'exploitant.</p>	<p>Des contrôles inopinés de débit et de qualité des rejets seront réalisés 6 fois par an (effluents).</p> <p>Un contrôle des rejets sera réalisé une fois par an sur les eaux pluviales avant infiltration.</p> <p>Le responsable environnement du site sera en charge de la transmission des résultats à l'inspection de installations classées</p> <p>Une mesure du débit rejeté et des teneurs en O₂, SO₂, poussières, NO_x et CO dans les gaz rejetés à l'atmosphère sera effectuée au moins tous les trois ans. Le premier contrôle sera effectué quatre mois au plus tard après la mise en service de l'installation.</p>

Tableau 24 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (11/12)

Article	Exigence	Situation Porketto
33	<p>L'exploitant met en place un programme de surveillance des effluents rejetés ou raccordés. La fréquence de mesure des paramètres Débit, DCO, DBO5 et MEST est conforme à celle indiquée en annexe III.</p> <p>Lorsque l'installation est raccordée à une station d'épuration collective, une mesure au moins mensuelle est réalisée sur l'azote total et le phosphore total.</p> <p>Lorsque l'installation possède ses propres dispositifs d'épuration et lorsque les flux journaliers autorisés dépassent les valeurs indiquées ci-dessous, une mesure journalière est réalisée sur l'azote total et le phosphore total.</p> <p>Azote total : 50 kg/j. Phosphore total : 15 kg/j.</p> <p>Ces mesures sont effectuées à partir d'un échantillon prélevé sur une durée de 24 heures proportionnellement au débit.</p> <p>Dans le cas des rejets de bassins de lagunage, des seuils ou des fréquences différentes pourront être fixés en ce qui concerne le paramètre MEST. Lorsque le dépassement résulte majoritairement du flux prélevé dans le milieu naturel, l'arrêté prévu à l'article 32 peut fixer une fréquence moindre.</p>	<p>Les mesures seront effectuées sur des échantillons moyens de 24 heures et proportionnels au débit.</p> <p>Les mesures seront réalisées tous les 2 mois, conformément à la convention de déversement.</p>
34	<p>Si l'installation dispose d'un ou de plusieurs émissaires d'effluents gazeux, l'exploitant réalise, dans un délai de trois mois après notification de son arrêté d'autorisation, une mesure du débit horaire d'émission des rejets à l'atmosphère et des flux horaires de poussière, de dioxyde de soufre et d'oxyde d'azote. Le résultat est transmis au préfet, qui décide, le cas échéant, de la mise en place d'un programme régulier de surveillance des rejets gazeux et de mesures correctives.</p>	<p>Un programme régulier de surveillance des rejets sera mis en place. Les premières mesures de débit et des flux seront réalisées dans un délai de trois mois après notification de l'arrêté d'autorisation.</p>
35	<p>Les émissions sonores de l'installation respectent les dispositions de l'arrêté du 23 janvier 1997 susvisé.</p>	<p>Ce point est abordé dans le volet « bruit » de l'évaluation environnementale.</p>
36	<p>L'installation est construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou de constituer une nuisance pour celui-ci.</p>	<p>La localisation des installations a été prévue de sorte à limiter les nuisances pour le voisinage. Les dispositions prises pour garantir la sécurité sont détaillées dans l'étude de dangers.</p>
37	<p>Les autorisations des installations sont compatibles, pour le domaine de l'eau, avec les dispositions du schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux et, le cas échéant, du schéma d'aménagement des eaux lorsqu'il existe.</p>	<p>La compatibilité du projet avec le SDAGE et le SAGE a été vérifiée dans le volet « eau » de l'étude environnementale.</p>

Tableau 25 : Conformité du projet à l'arrêté du 30 avril 2004 (12/12)

L'étude de la conformité de cette nouvelle installation par rapport à l'arrêté du 23 mars 2012 est présentée dans les Tableau 27 à Tableau 50.

Article	Exigence	Situation Porketto
2	<p>Au sens du présent arrêté, on entend par :</p> <p>" Champ des activités visées par la rubrique 2221 " : le seul conditionnement des matières premières, sans aucun autre traitement ou transformation sur ce produit, notamment par découpage, est exclu, qu'elles aient été ou non préalablement transformées.</p> <p>Si la seule opération effectuée sur des produits conditionnés est la surgélation et/ou la congélation sans aucun autre traitement ou transformation sur ce produit, les installations de surgélation/congélation ne relèvent pas de cette rubrique.</p>	<p>Les activités exercées par la société Porketto sont l'abattage (suivant la rubrique 2210) et la transformation de matière d'origine animale (découpe, préparation de produits aléborés, cuisson...).</p> <p>Les produits entrants sont les produits d'origine animale issus de l'activité d'abattage et les produits d'origine végétale (quantité < 2 t/j).</p> <p>La production de produits finis sera inférieure à 75 t/j.</p> <p>Les activités nécessiteront l'utilisation d'une chambre froide positive (0 / +7°C) pour le stockage de sous-produits issus de la découpe (capacité de 200 m³) et d'une chambre froide négative (-20°C) pour la congélation de produits finis emballés (capacité de 8 997 m³).</p> <p>L'établissement Porketto n'est pas un établissement recevant du public (ERP)</p>
3	<p>L'installation est implantée, réalisée et exploitée conformément aux plans et autres documents joints à la demande d'enregistrement.</p> <p>L'exploitant énumère et justifie en tant que de besoin toutes les dispositions prises pour la conception, la construction et l'exploitation des installations afin de respecter les prescriptions du présent arrêté.</p>	<p>L'installation sera conforme au plan de masse joint en annexe 3.</p> <p>Les éléments de construction ont été appréciés selon les prescriptions des arrêtés ministériels applicables.</p>

Tableau 26 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (1/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
4	<p>L’exploitant établit et tient à jour un dossier comportant les documents suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une copie de la demande d’enregistrement et du dossier qui l’accompagne ; - le dossier d’enregistrement tenu à jour et daté en fonction des modifications apportées à l’installation ; - l’arrêté d’enregistrement délivré par le préfet ainsi que tout arrêté préfectoral relatif à l’installation ; - les résultats des mesures sur les effluents et le bruit au cours des cinq dernières années ; - les différents documents prévus par le présent arrêté, à savoir : <ul style="list-style-type: none"> - le registre rassemblant l’ensemble des déclarations d’accidents ou d’incidents faites à l’inspection des installations classées ; - le plan de localisation des risques (cf. article 8) ; - le registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus (cf. article 9) ; - le plan général des stockages (cf. article 8) ; - les fiches de données de sécurité des produits présents dans l’installation (cf. article 9) ; - les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des locaux à risque (cf. article 11) ; - les éléments justifiant la conformité, l’entretien et la vérification des installations électriques et des systèmes de détection, (cf. articles 17 et 20) ; - les consignes d’exploitation (cf. article 26) ; - le registre des résultats de mesure de prélèvement d’eau (cf. article 29) ; - le plan des réseaux de collecte des effluents (cf. article 31) ; - le registre des résultats des mesures des principaux paramètres permettant de s’assurer la bonne marche de l’installation de prétraitement des effluents (cf. article 42) ; - le cahier d’épandage s’il y a lieu (cf. article 43) ; - le registre des déchets dangereux générés par l’installation (cf. article 57) ; - le programme de surveillance des émissions (cf. article 58) ; - les éléments techniques permettant d’attester de l’absence d’émission dans l’eau de certains produits par l’installation (cf. article 60). <p>Ce dossier est tenu à la disposition de l’inspection des installations classées.</p>	<p>Le dossier sera établi et maintenu à jour par l’exploitant. Le dossier comportera l’ensemble des éléments listés ci-contre.</p> <p>Ce dossier sera tenu à disposition de l’inspection des installations classées.</p>

Tableau 27 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (1/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
5	<p>5.1. Règles générales.</p> <p>L'installation est implantée à une distance minimale de 10 mètres des limites de propriété de l'installation.</p> <p>En cas d'impossibilité technique de respecter ces distances, l'exploitant proposera des mesures alternatives permettant d'assurer un niveau de sécurité des tiers équivalent.</p> <p>L'installation ne se situe pas au-dessus ou en dessous de locaux habités ou occupés par des tiers.</p> <p>5.2. Cas des installations implantées au sein d'établissements recevant du public (ERP) de type M</p> <p>Si l'installation est mitoyenne de locaux habités ou occupés par des tiers, les parois, plafonds et planchers mitoyens sont tous REI 120.</p>	<p>L'installation est située à 10 m des limites de propriété en son point le plus proche.</p> <p>L'installation ne se situe pas en dessus ou en dessous et n'est pas mitoyenne de locaux occupés par des tiers .</p>
6	<p>Sans préjudice des règlements d'urbanisme, l'exploitant adopte les dispositions suivantes, nécessaires pour prévenir les envols de poussières et matières diverses :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les voies de circulation et aires de stationnement des véhicules sont aménagées (formes de pente, revêtement, etc.), et convenablement nettoyées ; - les véhicules sortant de l'installation n'entraînent pas de dépôt de poussière ou de boue sur les voies de circulation. Pour cela, des dispositions telles que le lavage des roues des véhicules sont prévues en cas de besoin ; - les surfaces où cela est possible sont engazonnées ou végétalisées ; - des écrans de végétation sont mis en place, si cela est possible. 	<p>Les voies de circulation seront bitumées. Le projet n'est pas source d'émission de poussières. Les véhicules sont nettoyés après déchargement.</p> <p>Le projet prévoit une surface verte de plus de 8 000 m².</p>
7	<p>L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent d'intégrer l'installation dans le paysage.</p> <p>L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu en permanence.</p> <p>Les abords de l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont aménagés et maintenus en bon état de propreté. Les émissaires de rejet et leur périphérie font l'objet d'un soin particulier.</p>	<p>Le bâtiment sera peu visible depuis la RD 939. Les matériaux et couleurs des façades ont été choisis de manière à former un ensemble harmonieux.</p> <p>Un aménagement paysager sera mis en place et entretenu.</p>
8	<p>L'exploitant recense, sous sa responsabilité, les parties de l'installation qui, en raison des caractéristiques qualitatives et quantitatives des matières mises en œuvre, stockées, utilisées ou produites, sont susceptibles d'être à l'origine d'un sinistre pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur les intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement.</p> <p>L'exploitant dispose d'un plan général des ateliers et des stockages indiquant ces risques.</p>	<p>L'exploitant disposera d'un plan général des ateliers et des stockages sur lequel figureront les risques associés.</p>
9	<p>Sans préjudice des dispositions du code du travail, l'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation, en particulier les fiches de données de sécurité.</p> <p>L'exploitant tient à jour un registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus, auquel est annexé un plan général des stockages. Ce registre est tenu à la disposition des services d'incendie et de secours.</p>	<p>Les Fiches de Sécurité produit seront tenues à disposition (voir annexe 5).</p> <p>Un registre des produits dangereux sera tenu à jour et à disposition.</p>

Tableau 28 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (2/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
10	<p>Les locaux sont maintenus propres et régulièrement entretenus, notamment de manière à éviter les amas de matières dangereuses ou polluantes et de poussières. Le matériel de nettoyage est adapté aux risques présentés par les produits et poussières.</p> <p>Toutes dispositions sont prises en permanence pour empêcher l'introduction et la pullulation des insectes et des nuisibles, ainsi que pour en assurer la destruction.</p>	<p>Les locaux sont régulièrement nettoyés. Les produits utilisés sont adaptés aux activités de l'installation.</p> <p>Les déchets sont stockés en chambre froide et traités par un organisme spécialisé.</p>
11	<p>De façon générale, les dispositions constructives visent à ce que la ruine d'un élément de structure n'entraîne pas la ruine en chaîne de la structure du bâtiment, notamment les locaux avoisinants, et ne favorise pas l'effondrement de la structure vers l'extérieur du premier local en feu.</p>	<p>La non ruine en chaîne de la structure est assurée par le dispositif de sprinklage.</p>
11.1	<p>Les locaux à risque incendie visés à l'article 11.1.1 présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ensemble de la structure a minima R. 15 ; - les murs extérieurs sont construits en matériaux A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques s'ils sont visés par le dernier alinéa de l'article 11.2) ; - les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3) ; - ils sont isolés des autres locaux par une distance d'au moins 10 mètres ou par des parois, plafonds et planchers qui sont tous REI 120 ; - toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 120 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique. 	<p>Les locaux techniques seront séparés de la zone de production par un mur coupe-feu REI 120.</p> <p>La chambre froide négative est considéré comme local à risque incendie. Les dispositions constructives sont compensées par l'installation d'un système de sprinklage sur l'ensemble de la production et du stockage.</p>
11.2	<p>Les autres locaux, et notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ensemble de la structure a minima R. 15 ; - parois intérieures et extérieures de classe A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques) ; - les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice 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. <p>Les locaux frigorifiques sont à simple rez-de-chaussée.</p> <p>Si les locaux, frigorifiques ou non, dédiés au stockage des produits finis abritent plus que la quantité produite en deux jours par l'installation relevant de la rubrique 2221, ces locaux sont considérés comme des locaux à risque d'incendie. Les prescriptions du présent article ne sont pas applicables et ces locaux doivent respecter les prescriptions de l'article 11.1.2.</p>	<p>Les locaux de production auront une structure R15. La toiture sera Broof (t3).</p> <p>L'ensemble de la zone de production et de stockage sera couvert par un système de sprinklage.</p> <p>Les locaux frigorifiques seront à simple rez-de-chaussée.</p>
11.3	<p>Les ouvertures effectuées dans les éléments séparatifs (passage de gaines et canalisations, de convoyeurs, etc.) sont munies de dispositifs assurant un degré de résistance au feu équivalent à celui exigé pour ces éléments séparatifs.</p> <p>Les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu sont conservés et tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.</p>	<p>Les ouvertures seront munies de dispositifs assurant le degré de résistance au feu des éléments séparatifs.</p>

Tableau 29 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (3/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
12.I	<p>L'installation dispose en permanence d'un accès au moins pour permettre à tout moment l'intervention des services d'incendie et de secours.</p> <p>Au sens du présent arrêté, on entend par « accès à l'installation » une ouverture reliant la voie de desserte ou publique et l'intérieur du site suffisamment dimensionnée pour permettre l'entrée des engins de secours et leur mise en oeuvre.</p> <p>Les véhicules dont la présence est liée à l'exploitation de l'installation stationnent sans occasionner de gêne pour l'accessibilité des engins des services de secours depuis les voies de circulation externes à l'installation, même en dehors des heures d'exploitation et d'ouverture de l'installation.</p>	<p>L'installation sera accessible aux services de secours par une voie engin respectant les caractéristiques requises depuis l'allée de Belgique.</p> <p>Le stationnement des véhicules légers est prévu de manière à ne pas gêner la progression des secours.</p>
12.II	<p>Une voie « engins » au moins est maintenue dégagée pour la circulation sur le périmètre de l'installation et est positionnée de façon à ne pouvoir être obstruée par l'effondrement de tout ou partie de cette installation.</p> <p>Cette voie « engins » respecte les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la largeur utile est au minimum de 3 mètres, la hauteur libre au minimum de 3,5 mètres et la pente inférieure à 15 % ; - dans les virages de rayon intérieur inférieur à 50 mètres, un rayon intérieur R minimal de 13 mètres est maintenu et une sur-largeur de $S = 15/R$ mètres est ajoutée ; - la voie résiste à la force portante calculée pour un véhicule de 160 kN avec un maximum de 90 kN par essieu, ceux-ci étant distants de 3,6 mètres au maximum ; - chaque point du périmètre de l'installation est à une distance maximale de 60 mètres de cette voie ; - aucun obstacle n'est disposé entre les accès à l'installation ou aux voies échelles et la voie « engins ». <p>En cas d'impossibilité de mise en place d'une voie « engins » permettant la circulation sur l'intégralité du périmètre de l'installation et si tout ou partie de la voie est en impasse, les 40 derniers mètres de la partie de la voie en impasse sont d'une largeur utile minimale de 7 mètres et une aire de retournement de 20 mètres de diamètre est prévue à son extrémité.</p>	<p>La voie engin sera maintenue dégagée et permettra la circulation sur le périmètre de l'installation.</p> <p>La voie engin respectera les caractéristiques requises.</p>
12.III	<p>Pour permettre le croisement des engins de secours, tout tronçon de voie « engins » de plus de 100 mètres linéaires dispose d'au moins deux aires dites de croisement, judicieusement positionnées, dont les caractéristiques sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - largeur utile minimale de 3 mètres en plus de la voie « engins » ; - longueur minimale de 10 mètres, présentant a minima les mêmes qualités de pente, de force portante et de hauteur libre que la voie « engins ». 	<p>Une aire de retournement sera aménagée respectant les prescriptions.</p>

Tableau 30 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (4/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
12.IV	<p>Pour toute installation située dans un bâtiment de hauteur supérieure à 8 mètres, au moins une façade est desservie par au moins une voie « échelle » permettant la circulation et la mise en station des échelles aériennes. Cette voie échelle est directement accessible depuis la voie « engins » définie au II.</p> <p>Depuis cette voie, une échelle accédant à au moins toute la hauteur du bâtiment peut être disposée. La voie respecte par ailleurs les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la largeur utile est au minimum de 4 mètres, la longueur de l'aire de stationnement au minimum de 10 mètres, la pente au maximum de 10 % ; - dans les virages de rayon intérieur inférieur à 50 mètres, un rayon intérieur R minimal de 13 mètres est maintenu et une sur-largeur de $S = 15/R$ mètres est ajoutée ; - aucun obstacle aérien ne gêne la manoeuvre de ces échelles à la verticale de l'ensemble de la voie ; - la distance par rapport à la façade est de 1 mètre minimum et 8 mètres maximum pour un stationnement parallèle au bâtiment et inférieure à 1 mètre pour un stationnement perpendiculaire au bâtiment ; - la voie résiste à la force portante calculée pour un véhicule de 160 kN avec un maximum de 90 kN par essieu, ceux-ci étant distants de 3,6 mètres au maximum, et présente une résistance au poinçonnement minimale de 88 N/cm². <p>Par ailleurs, pour toute installation située dans un bâtiment de plusieurs niveaux possédant au moins un plancher situé à une hauteur supérieure à 8 mètres par rapport au niveau d'accès des secours, sur au moins deux façades, cette voie « échelle » permet d'accéder à des ouvertures.</p> <p>Ces ouvertures permettent au moins un accès par étage pour chacune des façades disposant d'une voie « échelle » et présentent une hauteur minimale de 1,80 mètre et une largeur minimale de 0,90 mètre. Les panneaux d'obturation ou les châssis composant ces accès s'ouvrent et demeurent toujours accessibles de l'extérieur et de l'intérieur. Ils sont aisément repérables de l'extérieur par les services de secours.</p>	<p>Le périmètre du bâtiment est entièrement accessible depuis la voie engin.</p> <p>Le bâtiment est entièrement sprinklé et ne nécessite pas la mise à disposition de voies échelles.</p>
12.V	<p>A partir de chaque voie « engins » ou « échelle » est prévu un accès à toutes les issues du bâtiment ou au moins à deux côtés opposés de l'installation par un chemin stabilisé de 1,40 mètre de large au minimum.</p>	<p>Les issues du bâtiment seront accessibles depuis la voie engin par un chemin stabilisé de 1,40 m.</p>

Tableau 31 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (5/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
13.1	<p>Les locaux à risque incendie sont équipés en partie haute de dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur (DENFC), conformes à la norme NF EN 12101-2, version décembre 2003, permettant l'évacuation à l'air libre des fumées, gaz de combustion, chaleur et produits imbrûlés dégagés en cas d'incendie, à l'exception des locaux frigorifiques et des locaux intégrés aux établissements ERP de type M.</p> <p>Ces dispositifs sont composés d'exutoires à commande automatique et manuelle (ou autocommande). La surface utile d'ouverture de l'ensemble des exutoires n'est pas inférieure à 2 % de la surface au sol du local.</p> <p>Afin d'équilibrer le système de désenfumage et de le répartir de manière optimale, un DENFC de superficie utile comprise entre 1 et 6 m² est prévu pour 250 m² de superficie projetée de toiture.</p> <p>En exploitation normale, le réarmement (fermeture) est possible depuis le sol du local ou depuis la zone de désenfumage. Ces commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité de chacun des accès et installées conformément à la norme NF S 61-932, version décembre 2008.</p> <p>L'action d'une commande de mise en sécurité ne peut pas être inversée par une autre commande.</p> <p>Les dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur sont à adapter aux risques particuliers de l'installation.</p> <p>Tous les dispositifs installés en référence à la norme NF EN 12 101-2, version décembre 2003, présentent les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - système d'ouverture de type B (ouverture + fermeture) ; - fiabilité : classe RE 300 (300 cycles de mise en sécurité). Les exutoires sont soumis à 10 000 cycles d'ouverture en position d'aération ; - la classification de la surcharge neige à l'ouverture est SL 250 (25 daN/m²) pour des altitudes inférieures ou égales à 400 mètres et SL 500 (50 daN/m²) pour des altitudes supérieures à 400 mètres et inférieures ou égales à 800 mètres. La classe SL 0 est utilisable si la région d'implantation n'est pas susceptible d'être enneigée ou si des dispositions constructives empêchent l'accumulation de la neige. Au-dessus de 800 mètres, les exutoires sont de la classe SL 500 et installés avec des dispositions constructives empêchant l'accumulation de la neige ; - classe de température ambiante T(00) ; - classe d'exposition à la chaleur B300. <p>Des amenées d'air frais d'une superficie égale à la surface des exutoires du plus grand canton sont réalisées soit par des ouvrants en façade, soit par des bouches raccordées à des conduits, soit par les portes donnant sur l'extérieur.</p>	<p>Les locaux à risque incendie (chaufferie) seront équipés de dispositifs de désenfumage manuel placés à proximité des accès.</p> <p>Ces dispositifs respecteront les caractéristiques requises.</p>
13.2	<p>Les locaux implantés au sein d'établissements recevant du public (ERP) de type M sont équipés d'un système de désenfumage conforme aux règles techniques relatives au désenfumage figurant dans le règlement ERP ainsi que dans les articles spécifiques relatifs au type M.</p>	<p>Non applicable au projet</p>

Tableau 32 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (6/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
14	<p>L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours ; - de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque local, comme prévu à l'article 8 ; - d'un ou plusieurs appareils d'incendie (prises d'eau, poteaux par exemple), d'un réseau public ou privé d'un diamètre nominal DN100 ou DN150 implantés de telle sorte que tout point de la limite de l'installation se trouve à moins de 100 mètres d'un appareil permettant de fournir un débit minimal de 60 mètres cubes par heure pendant une durée d'au moins deux heures et dont les prises de raccordement sont conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces appareils. Les appareils sont distants entre eux de 150 mètres maximum (les distances sont mesurées par les voies praticables aux engins d'incendie et de secours). A défaut, une réserve d'eau d'au moins 120 mètres cubes destinée à l'extinction est accessible en toutes circonstances et à une distance de l'installation ayant recueilli l'avis des services départementaux d'incendie et de secours. Cette réserve dispose des prises de raccordement conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter et doit permettre de fournir un débit de 60 m³/h. L'exploitant est en mesure de justifier au préfet la disponibilité effective des débits d'eau ainsi que le dimensionnement de l'éventuel bassin de stockage ; - d'extincteurs répartis à l'intérieur de l'installation lorsqu'elle est couverte, sur les aires extérieures et dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les matières stockées ; - les moyens de lutte contre l'incendie sont capables de fonctionner efficacement quelle que soit la température de l'installation, et notamment en période de gel. L'exploitant s'assure de la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie conformément aux référentiels en vigueur. 	<p>L'établissement sera équipé d'un système de sprinklage.</p> <p>Les besoins en eau seront couverts par une réserve de 970 m³ (sprinklage + défense extérieure) et par un poteau incendie de 180 m³/h.</p> <p>Des extincteurs adaptés aux risques seront disposés dans l'installation.</p>
15	<p>Les tuyauteries transportant des fluides dangereux ou insalubres et de collecte d'effluents pollués ou susceptibles de l'être sont étanches et résistent à l'action physique et chimique des produits qu'elles sont susceptibles de contenir. Elles sont convenablement entretenues et font l'objet d'examen périodiques appropriés permettant de s'assurer de leur bon état.</p>	<p>Les canalisations seront adaptées. Un curage est prévu au minimum deux fois par année.</p>
16	<p>Dans les parties de l'installation mentionnées à l'article 8 et recensées comme pouvant être à l'origine d'une explosion, les installations électriques, mécaniques, hydrauliques et pneumatiques sont conformes aux dispositions du décret du 19 novembre 1996 susvisé.</p>	<p>Les installations électriques, mécaniques, hydrauliques et pneumatiques seront conformes aux dispositions du décret du 19 novembre 1996 pour les parties de l'installation concernées par un risque d'explosion.</p>

Tableau 33 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (7/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
17.I	<p>L’exploitant tient à la disposition de l’inspection des installations classées les éléments justifiant que ses installations électriques sont réalisées conformément aux règles en vigueur, entretenues en bon état et vérifiées.</p> <p>Les équipements métalliques sont mis à la terre conformément aux règlements et aux normes applicables.</p> <p>Les matériaux utilisés pour l’éclairage naturel ne produisent pas, lors d’un incendie, de gouttes enflammées.</p> <p>Le chauffage des locaux de production, de stockage et des locaux techniques ne peut être réalisé que par eau chaude, vapeur produite par un générateur thermique ou autre système présentant un degré de sécurité équivalent.</p>	<p>Les installations électriques seront contrôlées annuellement par un organisme spécialisé (SOCOTEC).</p> <p>Les équipements métalliques seront mis à la terre.</p>
17.II	<p>Les équipements techniques (systèmes de réchauffage électrique des encadrements de portes, résistances de dégivrage, soupapes d’équilibrage de pression, etc.) présents à l’intérieur des chambres froides ou sur les parois de celles-ci ne sont pas une cause possible d’inflammation ou de propagation de fuite.</p> <p>En particulier, si les matériaux du local ne sont pas A2s1d0, les câbles électriques les traversant sont pourvus de fourreaux non propagateurs de flammes, de manière à garantir l’absence de contact direct entre le câble et le parement du panneau ou de l’isolant, les parements métalliques devant être percés proprement et ébavurés. Les résistances électriques de réchauffage ne sont pas en contact direct avec les isolants.</p> <p>En outre, si les panneaux sandwichs ne sont pas A2s1d0, les luminaires sont positionnés de façon à respecter une distance minimale de 20 centimètres entre la partie haute du luminaire et le parement inférieur du panneau isolant. Les autres équipements électriques sont maintenus à une distance d’au moins 5 centimètres entre la face arrière de l’équipement et le parement du panneau. Cette disposition n’est pas applicable aux câbles isolés de section inférieure à 6 millimètres carrés qui peuvent être posés sous tubes IRO fixés sur les panneaux.</p> <p>Les câbles électriques forment un S au niveau de l’alimentation du luminaire pour faire goutte d’eau et éviter la pénétration d’humidité.</p> <p>Les prises électriques destinées à l’alimentation des groupes frigorifiques des véhicules sont installées sur un support A2s1d0.</p>	<p>Les équipements techniques présents à l’intérieur des chambres froides ne seront pas cause d’inflammation ou de propagation de fuite.</p> <p>Les panneaux sandwichs seront A2s1d0.</p>
18	<p>Sans préjudice des dispositions du code du travail, les locaux sont convenablement ventilés pour prévenir la formation d’atmosphère explosive ou toxique. Le débouché à l’atmosphère de la ventilation est placé aussi loin que possible des immeubles habités ou occupés par des tiers et des bouches d’aspiration d’air extérieur, et à une hauteur suffisante compte tenu de la hauteur des bâtiments environnants afin de favoriser la dispersion des gaz rejetés et au minimum à 1 mètre au-dessus du faitage.</p> <p>La forme du conduit d’évacuation, notamment dans la partie la plus proche du débouché à l’atmosphère, est conçue de manière à favoriser au maximum l’ascension et la dispersion des polluants dans l’atmosphère (par exemple, l’utilisation de chapeaux est interdite).</p>	<p>Les locaux seront ventilés La ventilation assurera en permanence un balayage de l’atmosphère du local, au moyen d’ouvertures en parties haute et basse permettant une circulation efficace de l’air</p>

Tableau 34 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (8/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
19	<p>Chaque local technique ou armoire technique ou partie de l'installation recensée selon les dispositions de l'article 8 en raison des conséquences d'un sinistre susceptible de se produire disposent d'une détection adaptée aux risques en présence. L'exploitant dresse la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité et détermine les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps.</p> <p>L'exploitant est en mesure de démontrer la pertinence du dimensionnement retenu pour les dispositifs de détection et, le cas échéant, d'extinction. En cas d'installation de systèmes d'extinction automatique d'incendie, ceux-ci sont conçus, installés et entretenus régulièrement conformément aux référentiels reconnus.</p>	<p>Le local chaufferie sera équipé de capteurs de détection de gaz asservis à deux vannes automatiques.</p> <p>Des détecteurs de fumée seront disposés dans les locaux techniques et dans les zones de stockage.</p>
20.I	<p>Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :</p> <p>100 % de la capacité du plus grand réservoir ;</p> <p>50 % de la capacité totale des réservoirs associés.</p> <p>Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires.</p> <p>Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ; - dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ; - dans tous les cas, 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres. 	<p>Les liquides concernés seront stockés sur rétention. Les dimensions des bacs de rétention seront adaptées au volume stocké.</p>
20.II	<p>La capacité de rétention est étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résiste à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour son dispositif d'obturation qui est maintenu fermé.</p> <p>L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) doit pouvoir être contrôlée à tout moment.</p> <p>Les produits récupérés en cas d'accident ne peuvent être rejetés que dans des conditions conformes au présent arrêté ou sont éliminés comme les déchets.</p> <p>Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention.</p> <p>Le stockage des liquides inflammables, ainsi que des autres produits toxiques ou dangereux pour l'environnement, n'est permis sous le niveau du sol que dans des réservoirs en fosse maçonnée, ou assimilés, et pour les liquides inflammables, dans les conditions énoncées ci-dessus.</p>	<p>Les bacs de rétention seront adaptés aux produits contenus.</p> <p>En cas d'épandage, les produits seront éliminés par un organisme spécialisé.</p> <p>Les produits incompatibles seront stockés dans des bacs de rétention différents.</p>

Tableau 35 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (9/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
20.III	Lorsque les stockages sont à l'air libre, les rétentions sont vidées dès que possible des eaux pluviales s'y versant.	Non concerné.
20.IV	<p>Le sol des aires et des locaux de stockage ou de manipulation des matières dangereuses pour l'homme ou susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol est étanche et équipé de façon à pouvoir recueillir les eaux de lavage et les matières répandues accidentellement.</p> <p>Les aires de chargement et de déchargement de véhicules citernes sont étanches et reliées à des rétentions dimensionnées selon les règles fixées à l'alinéa I ci-dessus.</p> <p>Le transport des produits à l'intérieur de l'établissement est effectué avec les précautions nécessaires pour éviter le renversement accidentel des emballages (arrimage des fûts...).</p>	L'imperméabilité des locaux est garantie par les constructions en béton résistant aux acides.
20.V	<p>Toutes mesures sont prises pour recueillir l'ensemble des eaux et écoulements susceptibles d'être pollués lors d'un sinistre, y compris les eaux utilisées lors d'un incendie, afin que celles-ci soient récupérées ou traitées afin de prévenir toute pollution des sols, des égouts, des cours d'eau ou du milieu naturel. Ce confinement peut être réalisé par des dispositifs internes ou externes à l'installation. Les dispositifs internes sont interdits lorsque des matières dangereuses sont stockées.</p> <p>En cas de dispositif de confinement externe à l'installation, les matières canalisées sont collectées, de manière gravitaire ou grâce à des systèmes de relevage autonomes, puis convergent vers cette capacité spécifique. En cas de recours à des systèmes de relevage autonomes, l'exploitant est en mesure de justifier à tout instant d'un entretien et d'une maintenance rigoureux de ces dispositifs. Des tests réguliers sont par ailleurs menés sur ces équipements.</p> <p>En cas de confinement interne, les orifices d'écoulement sont en position fermée par défaut. En cas de confinement externe, les orifices d'écoulement issus de ces dispositifs sont munis d'un dispositif automatique d'obturation pour assurer ce confinement lorsque des eaux susceptibles d'être polluées y sont portées. Tout moyen est mis en place pour éviter la propagation de l'incendie par ces écoulements.</p> <p>Le volume nécessaire à ce confinement est déterminé de la façon suivante. L'exploitant calcule la somme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du volume des matières liquides stockées ; - du volume d'eau d'extinction nécessaire à la lutte contre l'incendie (120 m3 minimum) ; - du volume d'eau lié aux intempéries à raison de 10 litres par mètre carré de surface de drainage vers l'ouvrage de confinement lorsque le confinement est externe. <p>Les eaux d'extinction collectées sont éliminées vers les filières de traitement des déchets appropriées.</p>	<p>Les eaux susceptibles d'être polluées seront collectées via le réseau d'eaux usées du site et redirigées vers le bassin de confinement.</p> <p>Une vanne d'arrêt automatique permettra le confinement des eaux.</p> <p>Le volume d'eau à confiner a été calculé selon le guide D9A.</p> <p>Les eaux d'extinction seront éliminées vers des filières appropriées.</p>

Tableau 36 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (10/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
21	<p>L'exploitant désigne une ou plusieurs personnes référentes ayant une connaissance de la conduite de l'installation, des dangers et inconvénients que son exploitation induit, des produits utilisés ou stockés dans l'installation et des dispositions à mettre en oeuvre en cas d'incident.</p> <p>Les personnes étrangères à l'établissement n'ont pas l'accès libre aux installations.</p>	<p>L'exploitant désignera une personne référente ayant connaissance de la conduite de l'installation et des dangers associés.</p> <p>L'accès est interdit à toute personne non autorisée.</p>
22	<p>Dans les parties de l'installation recensées à l'article 8, et notamment celles recensées locaux à risque d'incendie définis à l'article 11.1.1, les travaux de réparation ou d'aménagement ne peuvent être effectués qu'après délivrance d'un « permis d'intervention » (pour une intervention sans flamme et sans source de chaleur) et éventuellement d'un « permis de feu » (pour une intervention avec source de chaleur ou flamme) et en respectant une consigne particulière. Ces permis sont délivrés après analyse des risques liés aux travaux et définition des mesures appropriées.</p> <p>Le « permis d'intervention » et éventuellement le « permis de feu » et la consigne particulière sont établis et visés par l'exploitant ou par une personne qu'il aura nommément désignée. Lorsque les travaux sont effectués par une entreprise extérieure, le « permis d'intervention » et éventuellement le « permis de feu » et la consigne particulière relative à la sécurité de l'installation sont signés par l'exploitant et l'entreprise extérieure ou les personnes qu'ils auront nommément désignées.</p> <p>Dans les parties de l'installation présentant des risques d'incendie ou d'explosion, il est interdit d'apporter du feu sous une forme quelconque, sauf pour la réalisation de travaux ayant fait l'objet d'un « permis de feu ».</p> <p>Cette interdiction est affichée en caractères apparents.</p>	<p>Les travaux réalisés dans les parties de l'installation définies comme étant à risque seront réalisés après délivrance d'un permis de feu ou d'intervention.</p> <p>L'interdiction d'apport de feu sera affichée dans les locaux concernés.</p>
23.I	<p>L'exploitant assure ou fait effectuer la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie mis en place (exutoires, systèmes de détection et d'extinction, portes coupe-feu, colonne sèche, par exemple) ainsi que des éventuelles installations électriques et de chauffage, conformément aux référentiels en vigueur.</p> <p>Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.</p>	<p>Les dispositifs et matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie seront contrôlés périodiquement par un organisme agréé.</p>
23.II	<p>Sans préjudice de la réglementation relative aux équipements sous pression, l'outil de production (réacteur, équipement de séchage, équipements de débactérisation/stérilisation, appareil à distiller, condenseurs, séparateurs et absorbeurs, chambre de fermentation ou tempérée, fours, cuiseurs, tunnels de cuisson, autoclaves, friteuses, cuves et bacs de préparation...) est régulièrement contrôlé conformément aux préconisations du constructeur de cet équipement.</p> <p>Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.</p>	<p>Les autoclaves utilisés sur le site seront contrôlés conformément aux préconisations du constructeur.</p> <p>Le suivi des contrôles sera réalisé par la tenue d'un registre.</p>

Tableau 37 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (11/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
24.I	<p>Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes sont établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel.</p> <p>Ces consignes indiquent notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l’interdiction d’apporter du feu sous une forme quelconque, notamment l’interdiction de fumer dans les zones présentant des risques d’incendie ou d’explosion ; - l’interdiction de tout brûlage à l’air libre ; - l’obligation du « permis d’intervention » pour les parties concernées de l’installation ; - les conditions de conservation et de stockage des produits, notamment les précautions à prendre pour l’emploi et le stockage de produits incompatibles ; - les procédures d’arrêt d’urgence et de mise en sécurité de l’installation (électricité, réseaux de fluides) ; - les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une tuyauterie contenant des substances dangereuses ; - les modalités de mise en œuvre des dispositifs d’isolement du réseau de collecte, prévues à l’article 20 ; - les moyens d’extinction à utiliser en cas d’incendie ; - la procédure d’alerte avec les numéros de téléphone du responsable d’intervention de l’établissement, des services d’incendie et de secours, etc. ; - l’obligation d’informer l’inspection des installations classées en cas d’accident ; - les règles de stockage définies à l’article 24 (II) ; - les modalités de nettoyage et de récupération des matières au sein des ateliers prévues par l’article 29 (II). 	<p>Les consignes de sécurité, telles que décrites ci-contre, seront établies et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel.</p>
24.II	<p>A. Lieu de stockage.</p> <p>Le stockage de consommables dans les locaux de fabrication est interdit sauf en cours de fabrication.</p> <p>Tout stockage est interdit dans les combles.</p> <p>B. Règles de stockage à l’extérieur.</p> <p>La surface maximale des îlots au sol est de 150 mètres carrés, la hauteur maximale de stockage est de 8 mètres, la distance entre deux îlots est de 2,50 mètres minimum.</p> <p>Ces îlots sont implantés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 3 mètres minimum des limites de propriété ; - à une distance suffisante, sans être inférieure à 3 mètres, des parois extérieures du bâtiment afin de permettre une intervention sur l’ensemble des façades de l’îlot en cas de sinistre. 	<p>Le stockage sera réalisé dans les locaux dédiés.</p> <p>Aucun stockage ne sera réalisé en extérieur (fumière uniquement).</p>

Tableau 38 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (12/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
24.II	<p>C. - Règles de stockage à l'intérieur des locaux.</p> <p>Une distance minimale de 1 mètre est maintenue entre le sommet des stockages et la base de la toiture ou le plafond ou de tout système de soufflage ou d'aspiration d'air ; cette distance respecte la distance minimale nécessaire au bon fonctionnement du système d'extinction automatique d'incendie, lorsqu'il existe.</p> <p>Les matières stockées en vrac (produits nus posés au sol en tas) sont séparées des autres matières par un espace minimum de 3 mètres sur le ou les côtés ouverts. Une distance minimale de 1 mètre est respectée par rapport aux parois et aux éléments de structure.</p> <p>Les matières conditionnées en masse (produits empilés les uns sur les autres) sont stockées de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les îlots au sol ont une surface limitée à 150 mètres carrés ; - la hauteur maximale de stockage est égale à 8 mètres ; - la distance minimale entre deux îlots est de 2,50 mètres. <p>Les matières conditionnées dans des contenants autoporteurs gerbables (contenant autoporteur destiné à être empilé) sont stockées de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les îlots au sol ont une surface limitée à 150 mètres carrés ; - la hauteur maximale de stockage est égale à 10 mètres ; - la distance minimale entre deux îlots est de 2,50 mètres. <p>Les matières stockées sous température positive dans des supports de stockage porteurs tels que les rayonnages ou les palettières (racks) sont stockées à une hauteur maximale de 10 mètres en l'absence d'extinction automatique.</p> <p>Les matières stockées sous température négative dans des supports de stockage porteurs tels que les rayonnages ou les palettières sont stockées à une hauteur maximale de 10 mètres en l'absence d'une détection haute sensibilité avec transmission de l'alarme à l'exploitation ou à une société de surveillance extérieure.</p> <p>La hauteur de stockage des matières dangereuses liquides au sens du règlement (CE) n° 1272/2008 est limitée à 5 mètres par rapport au sol intérieur.</p>	<p>La hauteur maximale du stockage en masse sera inférieure à 8 m. Une distance d'1 m entre le haut du stockage et le haut de la structure sera respectée.</p> <p>Le stockage en chambre froide positive aura une hauteur inférieure à 10 m.</p> <p>La chambre froide négative, dont la hauteur de stockage est supérieure à 10 m, sera équipée d'une détection haute sensibilité avec transmission de l'alarme.</p>
25	<p>« Le rejet respecte les dispositions de l'article 22 du 2 février 1998 modifié en matière de :</p> <p>« - compatibilité avec le milieu récepteur (article 22-2-I) ;</p> <p>« - suppression des émissions de substances dangereuses (article 22-2-III).</p> <p>« Pour chaque polluant, le flux rejeté est inférieur à 10 % du flux admissible par le milieu.</p> <p>« La conception et l'exploitation des installations permet de limiter les débits d'eau et les flux polluants. »</p>	<p>Le réseau est séparatif.</p> <p>Les effluents seront prétraités et rejetés. Le site dispose d'une convention de rejet de ses effluents. Des contrôles réguliers de la qualité des rejets seront mis en place.</p>

Tableau 39 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (13/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
26	<p>Le prélèvement ne se situe pas dans une zone où des mesures permanentes de répartition quantitative ont été instituées au titre de l'article L. 211-2 du code de l'environnement.</p> <p>Le prélèvement maximum journalier effectué dans le réseau public et/ou le milieu naturel est déterminé par l'exploitant dans son dossier de demande d'enregistrement.</p> <p>Si le prélèvement d'eau est effectué, y compris par dérivation, dans un cours d'eau, dans sa nappe d'accompagnement ou dans un plan d'eau ou canal alimenté par ce cours d'eau ou cette nappe, il est d'une capacité maximale inférieure à 1 000 m³/heure et inférieur à 5 % du débit du cours d'eau ou, à défaut, du débit global d'alimentation du canal ou du plan d'eau.</p> <p>Si le prélèvement d'eau est effectué par forage, puits ou ouvrage souterrain dans un système aquifère, à l'exclusion de nappes d'accompagnement de cours d'eau, par pompage, drainage, dérivation ou tout autre procédé, le volume total prélevé est inférieur à 200 000 m³ par an.</p> <p>La réfrigération en circuit ouvert est interdite.</p>	<p>La consommation maximale journalière (réseau public uniquement) est de l'ordre de 125 m³ par jour.</p>
27	<p>Si le volume prélevé par forage est supérieur à 10 000 m³/an, les dispositions prises pour l'implantation, l'exploitation, le suivi, la surveillance et la mise à l'arrêt des ouvrages de prélèvement sont conformes aux dispositions indiquées dans l'arrêté du 11 septembre 2003 relatif aux prélèvements soumis à déclaration au titre de la rubrique 1.1.2.0 en application des articles L. 214-1 à L. 214-3 du code de l'environnement.</p> <p>Les installations de prélèvement d'eau sont munies d'un dispositif de mesure totalisateur. Ce dispositif est relevé quotidiennement si le débit prélevé est susceptible de dépasser 100 m³/j, hebdomadairement si ce débit est inférieur. Ces résultats sont portés sur un registre éventuellement informatisé et conservés dans le dossier de l'installation.</p> <p>Les ouvrages de prélèvement dans les cours d'eau ne gênent pas le libre écoulement des eaux. Seuls peuvent être construits dans le lit du cours d'eau des ouvrages de prélèvement ne nécessitant pas l'autorisation mentionnée à l'article L. 214-3 du code de l'environnement. Le fonctionnement de ces ouvrages est conforme aux dispositions de l'article L. 214.18.</p> <p>En cas de raccordement sur un réseau public ou sur un forage en nappe, l'ouvrage est équipé d'un dispositif de disconnexion. En cas de coexistence sur le site d'un réseau d'alimentation en eau public et d'un réseau d'alimentation en eau privé (forage par exemple), aucune connexion ne peut être établie entre ces deux réseaux.</p>	<p>Le réseau est équipé d'un disjoncteur pour éviter tout retour.</p>
28	<p>Toute réalisation de forage est conforme avec les dispositions de l'article 131 du code minier et à l'arrêté du 11 septembre 2003 fixant les prescriptions générales applicables aux sondage, forage, création de puits ou d'ouvrage souterrain soumis à déclaration en application des articles L. 214-1 à L. 214-3 du code de l'environnement et relevant de la rubrique 1.1.1.0 de la nomenclature fixée dans l'article R. 214-1 du code de l'environnement.</p> <p>Lors de la réalisation de forages en nappe, toutes dispositions sont prises pour éviter de mettre en communication des nappes d'eau distinctes et pour prévenir toute introduction de pollution de surface, notamment par un aménagement approprié vis-à-vis des installations de stockage ou d'utilisation de substances dangereuses.</p> <p>La réalisation de tout nouveau forage ou la mise hors service d'un forage est portée à la connaissance du préfet avec tous les éléments d'appréciation de l'impact hydrogéologique.</p>	<p>Le projet ne prévoit pas la réalisation de forage.</p>

Tableau 40 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (14/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
29.I	<p>Il est interdit d'établir des liaisons directes entre les réseaux de collecte des effluents devant subir un traitement ou être détruits et le milieu récepteur, à l'exception des cas accidentels où la sécurité des personnes ou des installations serait compromise.</p> <p>Les effluents aqueux rejetés par les installations ne sont pas susceptibles de dégrader les réseaux de l'installation ou de dégager des produits toxiques ou inflammables dans ces réseaux, éventuellement par mélange avec d'autres effluents. Ces effluents ne contiennent pas de substances de nature à gêner le bon fonctionnement des ouvrages de traitement du site.</p> <p>Les collecteurs véhiculant des eaux polluées par des liquides inflammables, ou susceptibles de l'être, sont équipés d'une protection efficace contre le danger de propagation de flammes.</p> <p>Le plan des réseaux de collecte des effluents fait apparaître les secteurs collectés, les points de branchement, regards, avaloirs, postes de relevage, postes de mesure, vannes manuelles et automatiques... Il est conservé dans le dossier de l'installation.</p>	<p>Les effluents subiront un pré-traitement sur le site avant traitement par la station d'épuration de Veolia.</p> <p>Les effluents ne sont pas de nature à dégrader les réseaux de l'installation ou dégager des produits toxiques ou inflammables.</p> <p>Le plan des réseaux est tracé sur la plan de masse et fait apparaître les différentes installations.</p>
29.II	<p>Afin de limiter au minimum la charge de l'effluent en corps gras, particules alimentaires, et débris organiques en général, les sols des ateliers, chambres froides et tous ateliers de travail sont nettoyés à sec par raclage avant lavage.</p> <p>Sans préjudice des obligations réglementaires sanitaires, les sols des zones susceptibles de recueillir des eaux résiduaires et/ou de lavage de l'installation sont garnis d'un revêtement imperméable et la pente permet de conduire ces effluents vers un orifice pourvu d'un siphon et, le cas échéant, d'un bac perforé permettant de récupérer les matières solides, et raccordé au réseau d'évacuation.</p> <p>L'installation possède un dispositif de prétraitement des effluents produits comportant, au minimum, un dégrillage et, le cas échéant, un tamisage, un dessablage, un dégraissage, ou toute autre solution de traitement.</p>	<p>Les ateliers de travail seront nettoyés à sec par raclage préalablement au lavage.</p> <p>Les sols des locaux sont imperméables et la pente permet de rediriger les effluents vers le réseau d'évacuation.</p> <p>L'unité de pré-traitement est composée d'un dégrillage 6 mm et d'un dégraissage.</p>
29.III	<p>En présence de matériels à risque spécifiés tels que définis par le règlement n° 1069/2009 au sein de l'installation, le processus de prétraitement est équipé d'ouvertures ou de mailles dont la taille n'excède pas 6 millimètres ou de systèmes équivalents assurant que la taille des particules solides des eaux résiduaires qui passent au travers de ces systèmes n'excède pas 6 millimètres.</p> <p>Les matières recueillies sont éliminées conformément aux dispositions de l'article 57 (II) ci-après.</p>	<p>L'unité de pré-traitement est composée d'un dégrillage 6 mm et d'un dégraissage.</p> <p>Les matières issues du pré-traitement sont éliminées par un organisme spécialisé.</p>
30	<p>Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi réduit que possible.</p> <p>Les ouvrages de rejet permettent une bonne diffusion des effluents dans le milieu récepteur et une minimisation de la zone de mélange.</p> <p>Les dispositifs de rejet des eaux résiduaires sont aménagés de manière à réduire autant que possible la perturbation apportée au milieu récepteur, aux abords du point de rejet, en fonction de l'utilisation de l'eau à proximité immédiate et à l'aval de celui-ci, et à ne pas gêner la navigation.</p>	<p>Aucun point de rejet vers le milieu naturel.</p>

Tableau 41 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (15/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
31	<p>Sur chaque canalisation de rejet d'effluents sont prévus un point de prélèvement d'échantillons et des points de mesure (débit, température, concentration en polluant...).</p> <p>Ces points sont implantés dans une section dont les caractéristiques (rectitude de la conduite à l'amont, qualité des parois, régime d'écoulement, etc.) permettent de réaliser des mesures représentatives de manière que la vitesse n'y soit pas sensiblement ralentie par des seuils ou obstacles situés à l'aval et que l'effluent soit suffisamment homogène.</p> <p>Ces points sont aménagés de manière à être aisément accessibles et permettre des interventions en toute sécurité. Toutes dispositions sont également prises pour faciliter l'intervention d'organismes extérieurs à la demande de l'inspection des installations classées.</p>	<p>Un contrôle du débit est réalisé à l'aide d'un canal venturi équipé d'un débitmètre. Un préleveur d'échantillons est asservi au débit. Des sondes permettent de contrôler le pH et la température de l'eau. Le programme de mesure et fréquence correspond à celui de la convention de rejet.</p>
32	<p>« En matière de dispositif de gestion des eaux pluviales, les dispositions de l'article 43 du 2 février 1998 modifié s'appliquent.</p> <p>« Les eaux pluviales susceptibles d'être significativement polluées du fait des activités menées par l'installation industrielle respectent les valeurs limites fixées à l'article 37 avant rejet au milieu naturel. »</p>	<p>Les eaux pluviales sont traitées par un séparateur à hydrocarbure avant infiltration.</p>
33	<p>Les rejets directs ou indirects d'effluents vers les eaux souterraines sont interdits.</p>	<p>Les effluents ne seront pas rejetés vers les eaux souterraines.</p>
34	<p>Tous les effluents aqueux sont canalisés.</p> <p>La dilution des effluents est interdite.</p> <p>Le débit maximal journalier spécifique autorisé est de 6 m³/tonne de produit entrant ou 10 m³/tonne de produit entrant en cas d'utilisation d'eau au sein d'un dispositif de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air.</p>	<p>Tous les effluents aqueux sont canalisés. Aucune dilution ne sera réalisée.</p>

Tableau 42 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (16/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
35	<p>« Les prescriptions de cet article s’appliquent uniquement aux rejets directs au milieu naturel.</p> <p>« L’exploitant justifie que le débit maximum journalier ne dépasse pas 1/10 du débit moyen interannuel du cours d’eau.</p> <p>« La température des effluents rejetés doit être inférieure à 30 °C sauf si la température en amont dépasse 30 °C. Dans ce cas, la température des effluents rejetés ne doit pas être supérieure à la température de la masse d’eau amont. Pour les installations raccordées, la température des effluents rejetés pourra aller jusqu’à 50 °C, sous réserve que l’autorisation de raccordement ou la convention de déversement le prévoit ou sous réserve de l’accord préalable du gestionnaire de réseau. Leur pH doit être compris entre 5,5 et 8,5, 9,5 s’il y a neutralisation alcaline.</p> <p>« La modification de couleur du milieu récepteur, mesurée en un point représentatif de la zone où s’effectue le mélange, ne dépasse pas 100 mg Pt/l.</p> <p>« Pour les eaux réceptrices, les rejets n’induisent pas, en dehors de la zone où s’effectue le mélange :</p> <p>« - une élévation de température supérieure à 1,5 °C pour les eaux salmonicoles, à 3 °C pour les eaux cyprinicoles et de 2 °C pour les eaux conchyliques ;</p> <p>« - une température supérieure à 21,5 °C pour les eaux salmonicoles, à 28 °C pour les eaux cyprinicoles et à 25 °C pour les eaux destinées à la production d’eau alimentaire ;</p> <p>« - un pH en dehors des plages de valeurs suivantes : 6/9 pour les eaux salmonicoles, cyprinicoles et pour les eaux de baignade ; 6,5/8,5 pour les eaux destinées à la production alimentaire et 7/9 pour les eaux conchyliques ;</p> <p>« - un accroissement supérieur à 30 % des matières en suspension et une variation supérieure à 10 % de la salinité pour les eaux conchyliques.</p>	<p>Non applicable. Aucun rejet des effluents ne sera réalisé au milieu naturel.</p>
36.I	<p>Sans préjudice des dispositions de l’article 25, les eaux résiduaires rejetées au milieu naturel respectent les valeurs limites de concentration suivantes, selon le flux journalier maximal autorisé.</p> <p>Pour chacun des polluants rejetés par l’installation, le flux maximal journalier est à préciser dans le dossier d’enregistrement.</p> <p>Dans le cas où le rejet s’effectue dans le même milieu que le milieu de prélèvement, la conformité du rejet par rapport aux valeurs limites d’émissions pourra être évaluée selon les modalités définies au 2ème alinéa de l’article 32 de l’arrêté du 2 février 1998 modifié.</p>	<p>Non applicable. Aucun rejet des effluents ne sera réalisé au milieu naturel.</p>
36.II	<p>Par ailleurs, pour toutes les autres substances susceptibles d’être rejetées par l’installation, les eaux résiduaires rejetées au milieu naturel respectent les valeurs limites de concentration suivantes.</p>	<p>Non applicable. Aucun rejet des effluents ne sera réalisé au milieu naturel.</p>
37	<p>« En matière de traitement externe des effluents par une station d’épuration collective, les dispositions de l’article 34 de l’arrêté du 2 février 1998 modifié s’appliquent.</p> <p>« Elles concernent notamment :</p> <p>- les modalités de raccordement ;</p> <p>- les valeurs limites avant raccordement ;</p> <p>« Ces dernières dépendent de la nature des polluants rejetés (macropolluants ou substances dangereuses) et du type de station d’épuration (urbaine, industrielle ou mixte). »</p>	<p>Les modalités de raccordement et les valeurs limites seront conformes aux prescriptions de l’article 34 de l’arrêté du 2 février 1998.</p>

Tableau 43 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (17/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
38	<p>« En matière de traitement externe des effluents par une station d'épuration collective, les dispositions de l'article 34 de l'arrêté du 2 février 1998 modifié s'appliquent.</p> <p>« Elles concernent notamment :</p> <p>« - les modalités de raccordement ;</p> <p>« - les valeurs limites avant raccordement ;</p> <p>« Ces dernières dépendent de la nature des polluants rejetés (macropolluants ou substances dangereuses) et du type de station d'épuration (urbaine, industrielle ou mixte). »</p>	<p>Les modalités de raccordement et les valeurs limites seront conformes aux prescriptions de l'article 34 de l'arrêté du 2 février 1998.</p>
40	<p>Les installations de traitement en cas de rejet direct dans le milieu naturel et les installations de prétraitement en cas de raccordement à une station d'épuration collective, urbaine ou industrielle, lorsqu'elles sont nécessaires au respect des valeurs limites imposées au rejet, sont conçues et exploitées de manière à faire face aux variations de débit, de température ou de composition des effluents à traiter en particulier à l'occasion du démarrage ou de l'arrêt des installations.</p> <p>Les installations de traitement et/ou de prétraitement sont correctement entretenues. Les principaux paramètres permettant de s'assurer de leur bonne marche sont mesurés périodiquement. Les résultats de ces mesures sont portés sur un registre éventuellement informatisé et conservés dans le dossier de l'installation pendant cinq années.</p> <p>Si une indisponibilité ou un dysfonctionnement des installations de traitement et/ou de prétraitement est susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites imposées par le présent arrêté, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en limitant ou en arrêtant si besoin l'activité concernée.</p>	<p>Le séparateur sera entretenu au minimum une fois par an par la société LAFLUTE (vidange et nettoyage haute pression).</p> <p>Si des dépassements de valeurs limites sont observés, l'exploitant limitera ses activités afin de déterminer l'origine de la pollution et mettra en œuvre des mesures correctives avant retour au taux d'activité initial.</p>
41	<p>Sans préjudice des restrictions définies par la réglementation pour des motifs sanitaires, peuvent faire l'objet d'un épandage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les effluents, à l'exclusion des eaux usées générées par le personnel dans les parties communes ; - les boues produites et récupérées dans les dispositifs épuratoires, le cas échéant, après l'opération de dégrillage visée à l'article 29 du présent arrêté pour les matériels à risque spécifiés. <p>L'exploitant respecte les dispositions de l'annexe III concernant les dispositions techniques à appliquer pour l'épandage.</p>	<p>Le plan d'épandage concerne les matières stercoraires et le fumier.</p>

Tableau 44 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (18/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
42.I	<p>Les poussières, gaz polluants ou odeurs sont captés à la source et canalisés, sauf dans le cas d'une impossibilité technique justifiée. Sans préjudice des règles relatives à l'hygiène et à la sécurité des travailleurs, les rejets sont conformes aux dispositions du présent arrêté.</p> <p>Les stockages de produits pulvérulents, volatils ou odorants, susceptibles de conduire à des émissions diffuses de polluants dans l'atmosphère, sont confinés (récipients, silos, bâtiments fermés...). Les installations de manipulation, transvasement, transport de ces produits sont, sauf impossibilité technique justifiée, munies de dispositifs de capotage et d'aspiration permettant de réduire les émissions dans l'atmosphère. Si nécessaire, les dispositifs d'aspiration sont raccordés à une installation de traitement des effluents en vue de respecter les dispositions du présent arrêté. Les équipements et aménagements correspondants satisfont par ailleurs la prévention des risques d'incendie et d'explosion (événements pour les tours de séchage, les dépoussiéreurs...).</p> <p>Le stockage des autres produits en vrac est réalisé dans la mesure du possible dans des espaces fermés. A défaut, des dispositions particulières tant au niveau de la conception et de la construction (implantation en fonction du vent...) que de l'exploitation sont mises en oeuvre.</p> <p>Lorsque les stockages de produits pulvérulents se font à l'air libre, l'humidification du stockage ou la pulvérisation d'additifs pour limiter les envols par temps sec sont permis.</p>	<p>Des dispositions sont prises pour éviter toute émission d'odeur : Les déchets sont stockés dans des bacs et/ou en chambre froide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chambre stock. Carcasse (0/+3°C) : 1 489 m³. - Stock. Produits de découpe (0/+3°C) : 2 583 m³. - Consigne (0/+4°C) : 161 m³. - Ressuage (-5°C) : 1 024 m³. - C3 abats blancs (0/+4°C) : 93 m³. - C2 (0/+4°C) : 171 m³. - C3 abats rouges (0/+4°C) : 54 m³. - C3 stock. Sous-produits (0/+7°C) : 200 m³. - Chambre froide nég. (-20°C) : 8 997 m³. <p>Un nettoyage fréquent des bacs et des locaux sera réalisé ainsi qu'un ramassage régulier des déchets.</p> <p>Le site ne disposera pas de stockage de produits pulvérulents ou volatils.</p>
42.II	<p>Les conditions de mise sur le marché, d'utilisation, de récupération et de destruction des substances suivantes, chlorofluorocarbures (CFC), hydrochlorofluorocarbures (HCFC) et hydrofluorocarbures (HFC) utilisées en tant que fluides frigorigènes dans des équipements frigorifiques ou climatiques sont définies à l'article R. 543-75 et suivants du code de l'environnement. Les fiches d'intervention établies lors des contrôles d'étanchéité ainsi que lors des opérations de maintenance et d'entretien sont conservées par l'exploitant dans un registre par équipement tenu à la disposition de l'inspection.</p>	<p>Les données concernant les fluides frigorigènes seront conservées dans un registre par équipement et tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.</p> <p>Les chambres froides fonctionneront à l'eau glycolée. Seule la chambre froide négative (-20°C) fonctionnera au CO₂.</p>
43	<p>Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi réduit que possible. Si plusieurs points de rejet sont nécessaires, l'exploitant le justifie.</p> <p>Les effluents sont collectés et rejetés à l'atmosphère, après traitement éventuel, par l'intermédiaire de cheminées pour permettre une bonne diffusion des rejets. La forme des conduits, notamment dans leur partie la plus proche du débouché à l'atmosphère, est conçue de façon à favoriser au maximum l'ascension des gaz dans l'atmosphère. L'emplacement de ces conduits est tel qu'il ne peut y avoir à aucun moment siphonnage des effluents rejetés dans les conduits ou prises d'air avoisinants. Les contours des conduits ne présentent pas de point anguleux et la variation de la section des conduits au voisinage du débouché est continue et lente.</p>	<p>Les rejets à l'atmosphère concernent la chaudière gaz naturel (un point de rejet). La hauteur de cheminée a été dimensionnée suivant les prescriptions de l'arrêté du 3 août 2018.</p>
44	<p>Rejet à l'atmosphère : Les points de mesure et les points de prélèvement d'échantillons sont aménagés conformément aux conditions fixées par les méthodes de référence précisées dans « un avis publié au Journal officiel » et équipés des appareils nécessaires pour effectuer les mesures prévues par le présent arrêté dans des conditions représentatives.</p>	<p>Les mesures seront réalisées conformément aux conditions fixées par les méthodes de référence.</p>

Tableau 45 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (19/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
45	<p>La hauteur de la cheminée (différence entre l'altitude du débouché à l'air libre et l'altitude moyenne du sol à l'endroit considéré) exprimée en mètres est déterminée, d'une part, en fonction du niveau des émissions de polluants à l'atmosphère, d'autre part, en fonction de l'existence d'obstacles susceptibles de gêner la dispersion des gaz.</p> <p>Cette hauteur, qui ne peut être inférieure à 10 mètres fait l'objet d'une justification dans le dossier conformément aux dispositions de l'annexe II.</p>	<p>La hauteur de cheminée a été dimensionnée suivant les prescriptions de l'arrêté du 3 août 2018.</p>
46	<p>L'exploitant démontre que les valeurs limites d'émissions fixées ci-après sont compatibles avec l'état du milieu.</p> <p>Pour la détermination des flux, les émissions canalisées et les émissions diffuses sont prises en compte.</p> <p>Les méthodes de mesure, prélèvement et analyse, de référence en vigueur sont fixées « dans un avis publié au Journal officiel ».</p>	<p>Les valeurs limites d'émission sont fixées selon le plan de prévention de l'atmosphère du Nord pas de calais de mars 2014.</p>
47	<p>Le débit des effluents gazeux est exprimé en mètres cubes par heure rapporté à des conditions normalisées de température (273 kelvins) et de pression (101,3 kilopascals) après déduction de la vapeur d'eau (gaz secs). Le débit des effluents gazeux ainsi que les concentrations en polluants sont rapportés à une même teneur en oxygène de référence égale à 3 %. Les concentrations en polluants sont exprimées en gramme(s) ou milligramme(s) par mètre cube rapporté aux mêmes conditions normalisées.</p> <p>Pour les installations de séchage, les mesures se font sur gaz humides.</p>	<p>Les débits seront exprimés conformément aux dispositions du présent arrêté.</p>
48	<p>Pour les substances susceptibles d'être rejetées par l'installation, les effluents gazeux respectent, selon le flux horaire, les valeurs limites de concentration fixées dans le tableau figurant en annexe V.</p>	<p>Abrogé</p>
49	<p>Toutes les dispositions nécessaires sont prises pour que l'établissement ne soit pas à l'origine d'émission de gaz odorant susceptibles d'incommoder le voisinage et de nuire à la santé et à la sécurité publique.</p> <p>Lorsqu'il y a des sources potentielles d'odeurs de grande surface (bassins de stockage, de traitement...) difficiles à confiner, celles-ci sont implantées de manière à limiter la gêne pour le voisinage (éloignement...).</p> <p>L'exploitant démontre dans son dossier de demande qu'il a pris toutes les dispositions nécessaires pour éviter en toute circonstance, à l'exception des procédés de traitement anaérobie, l'apparition de conditions anaérobies dans les bassins de stockage ou de traitement, ou dans les canaux à ciel ouvert.</p>	<p>Les bassins sont implantés de manière à être le plus éloigné possible des habitations.</p>
50	<p>Les rejets directs dans les sols sont interdits.</p>	<p>Aucun rejet dans le sol.</p>

Tableau 46 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (20/24)

Article	Exigence	Situation Porketto									
51.I	<p>Les émissions sonores de l’installation ne sont pas à l’origine, dans les zones à émergence réglementée, d’une émergence supérieure aux valeurs admissibles définies dans le tableau suivant :</p> <table border="1" data-bbox="309 465 1034 591"> <thead> <tr> <th data-bbox="309 465 552 517">NIVEAU DE BRUIT AMBIANT EXISTANT dans les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l’installation)</th> <th data-bbox="552 465 794 517">ÉMERGENCE ADMISSIBLE POUR LA PÉRIODE allant de 7 heures à 22 heures, sauf dimanches et jours fériés</th> <th data-bbox="794 465 1034 517">ÉMERGENCE ADMISSIBLE POUR LA PÉRIODE allant de 22 heures à 7 heures, ainsi que les dimanches et jours fériés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="309 517 552 555">Supérieur à 35 et inférieur ou égal à 45 dB(A)</td> <td data-bbox="552 517 794 555">6 dB(A)</td> <td data-bbox="794 517 1034 555">4 dB(A)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="309 555 552 591">Supérieur à 45 dB(A)</td> <td data-bbox="552 555 794 591">5 dB(A)</td> <td data-bbox="794 555 1034 591">3 dB(A)</td> </tr> </tbody> </table> <p>De plus, le niveau de bruit en limite de propriété de l’installation ne dépasse pas, lorsqu’elle est en fonctionnement, 70 dB(A) pour la période de jour et 60 dB(A) pour la période de nuit, sauf si le bruit résiduel pour la période considérée est supérieur à cette limite.</p> <p>Dans le cas où le bruit particulier de l’établissement est à tonalité marquée au sens du point 1.9 de l’annexe de l’arrêté du 23 janvier 1997 susvisé, de manière établie ou cyclique, sa durée d’apparition n’excède pas 30 % de la durée de fonctionnement de l’établissement dans chacune des périodes diurne ou nocturne définies dans le tableau ci-dessus.</p>	NIVEAU DE BRUIT AMBIANT EXISTANT dans les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l’installation)	ÉMERGENCE ADMISSIBLE POUR LA PÉRIODE allant de 7 heures à 22 heures, sauf dimanches et jours fériés	ÉMERGENCE ADMISSIBLE POUR LA PÉRIODE allant de 22 heures à 7 heures, ainsi que les dimanches et jours fériés	Supérieur à 35 et inférieur ou égal à 45 dB(A)	6 dB(A)	4 dB(A)	Supérieur à 45 dB(A)	5 dB(A)	3 dB(A)	<p>Les mesures acoustiques réalisées sur le site de Feuchy et les modélisations montrent que l’installation sera conforme aux prescriptions.</p> <p>Des mesures seront réalisées après mise en service de l’installation.</p>
NIVEAU DE BRUIT AMBIANT EXISTANT dans les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l’installation)	ÉMERGENCE ADMISSIBLE POUR LA PÉRIODE allant de 7 heures à 22 heures, sauf dimanches et jours fériés	ÉMERGENCE ADMISSIBLE POUR LA PÉRIODE allant de 22 heures à 7 heures, ainsi que les dimanches et jours fériés									
Supérieur à 35 et inférieur ou égal à 45 dB(A)	6 dB(A)	4 dB(A)									
Supérieur à 45 dB(A)	5 dB(A)	3 dB(A)									
51.II	<p>Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier utilisés à l’intérieur de l’installation sont conformes aux dispositions en vigueur en matière de limitation de leurs émissions sonores.</p> <p>L’usage de tous appareils de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut-parleurs, etc.) gênant pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention et au signalement d’incidents graves ou d’accidents.</p>	<p>L’usage de tous appareils de communication par voie acoustique sera interdit sauf en cas de prévention ou d’accident.</p>									
51.III	<p>Les vibrations émises sont conformes aux dispositions fixées à l’annexe I.</p>	<p>Les installations reposeront sur des structures de génie civil dimensionnées en conséquence.</p>									
51.IV	<p>Une mesure du niveau de bruit et de l’émergence est effectuée par une personne ou un organisme qualifié au moins tous les cinq ans sauf justification fournie dans le dossier d’enregistrement détaillant la situation géographique, l’aménagement ou les conditions d’exploitation et à tout moment sur demande de l’inspection.</p> <p>Les mesures sont effectuées selon la méthode définie en annexe de l’arrêté du 23 janvier 1997 susvisé. Ces mesures sont effectuées dans des conditions représentatives du fonctionnement de l’installation sur une durée d’une demi-heure au moins.</p>	<p>Une surveillance des émissions sonores sera réalisée tous les 3 ans.</p>									
52.1	<p>L’exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l’exploitation de ses installations pour assurer une bonne gestion des déchets de son entreprise, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - limiter à la source la quantité et la toxicité de ses déchets en adoptant des technologies propres ; - trier, recycler, valoriser ses sous-produits de fabrication ; - s’assurer du traitement ou du prétraitement de ses déchets, notamment par voie physico-chimique, biologique ou thermique ; - s’assurer pour les déchets ultimes dont le volume doit être strictement limité d’un stockage dans les meilleures conditions possibles. 	<p>Le choix d’entreprises spécialisées dans le traitement des déchets ainsi que dans la réduction au maximum des déchets à la source par une analyse permanente de son fonctionnement, assurent une bonne gestion de ses déchets.</p>									

Tableau 47 : Conformité du projet à l’arrêté du 23 mars 2012 (21/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
52.2	Si l'installation génère des sous-produits animaux rentrant dans le champ du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé, l'exploitant les identifie comme tels et veille à ce qu'ils soient collectés, stockés, transportés et traités conformément aux règlements (CE) nos 1069/2009 et 149/2011.	Les sous-produits animaux seront traités par des organismes spécialisés.
53.1	<p>L'exploitant effectue à l'intérieur de son établissement la séparation des déchets (dangereux ou non) de façon à faciliter leur traitement ou leur élimination dans des filières spécifiques.</p> <p>Les déchets et résidus produits sont stockés, avant leur revalorisation ou leur élimination, dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par les eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envols et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.</p> <p>Les stockages temporaires, avant recyclage ou élimination, des déchets dangereux sont réalisés sur des cuvettes de rétention étanches et protégées des eaux météoriques.</p> <p>La quantité de déchets entreposés sur le site ne dépasse pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la capacité produite en 24 heures pour les déchets fermentescibles en l'absence de locaux ou de dispositifs assurant leur confinement et réfrigérés ; - la capacité mensuelle produite ou, en cas de traitement externe, un lot normal d'expédition vers l'installation d'élimination. 	<p>Les déchets sont triés sur site selon leur typologie.</p> <p>Chaque déchet est traité dans les conditions qui lui sont adaptés.</p>
53.2	<p>Les sous-produits animaux sont stockés, avant leur revalorisation ou leur élimination, dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par les eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envols et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.</p> <p>Le stockage des sous-produits animaux est effectué selon leur catégorie afin que leur collecte et leur traitement soient réalisés dans les conditions prévues par le règlement (CE) n° 1069/2009, dans des contenants identifiés, et de manière qu'ils ne soient pas source de contaminations croisées.</p> <p>La quantité de sous-produits animaux fermentescibles entreposés sur le site ne dépasse pas la capacité produite en 24 heures en l'absence de locaux ou de dispositifs assurant leur confinement et réfrigérés.</p>	<p>Les sous-produits animaux sont stockés dans des bacs et en chambre froide suivant leur catégorie avant leur enlèvement.</p> <p>Le retrait se fait par des entreprises spécialisées de manière fréquente.</p>
54.1	<p>Les déchets qui ne peuvent pas être valorisés sont éliminés dans des installations réglementées conformément au code de l'environnement. L'exploitant est en mesure d'en justifier l'élimination sur demande de l'inspection des installations classées.</p> <p>L'exploitant met en place un registre caractérisant et quantifiant tous les déchets dangereux générés par ses activités (nature, tonnage, filière d'élimination, etc.). Il émet un bordereau de suivi dès qu'il remet ces déchets à un tiers.</p> <p>Tout brûlage à l'air libre est interdit.</p>	<p>Les déchets non valorisés sont traités par des organismes spécialisés.</p>

Tableau 48 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (22/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
54.2	<p>Les sous-produits animaux doivent être traités ou éliminés dans un atelier agréé au titre du règlement (CE) n° 1069/2009, sauf dans le cas d'une unité d'incinération autorisée au titre de la directive 2000/96/CE. Le traitement sur place est une exception soumise à autorisation et à agrément au titre du règlement (CE) n° 1069/2009. Tout brûlage à l'air libre est interdit.</p> <p>Leur transport doit s'accompagner d'un document commercial tel que défini dans le règlement (UE) 142/2011 dûment complété et indiquant entre autres la catégorie du sous-produit, la quantité évacuée et l'établissement agréé de destination. L'exploitant consigne les envois et les documents commerciaux ou les certificats sanitaires correspondants. L'exploitant complète le registre visé à l'article 54.1 susvisé en ce qui concerne la nature du sous-produit, sa catégorie, le tonnage et la filière d'élimination.</p>	<p>L'exploitant consignera les envois et les documents commerciaux ou les certificats sanitaires correspondants. Le registre sera complété en ce qui concerne la nature du sous-produit, sa catégorie, le tonnage et la filière d'élimination.</p>
55	<p>« L'exploitant met en place un programme de surveillance de ses émissions dans les conditions fixées aux articles 56 à 59. Les mesures sont effectuées sous la responsabilité de l'exploitant et à ses frais.</p> <p>« Les dispositions des alinéas II et III de l'article 58 de l'arrêté du 2 février 1998 modifié s'appliquent.</p> <p>« Elles concernent :</p> <p>« - le recours aux méthodes de référence pour l'analyse des substances dans l'eau ;</p> <p>« - la réalisation de contrôles externes de recalage.»</p>	<p>Un programme de surveillance de ses émissions sera mis en place par l'exploitant.</p>
56	<p>« Que les effluents soient rejetés dans le milieu naturel ou dans un réseau de raccordement à une station d'épuration collective et, le cas échéant, lorsque les flux journaliers autorisés dépassent les valeurs indiquées en contributions nettes, une mesure est réalisée selon la fréquence indiquée dans le tableau ci-dessous pour les polluants énumérés ci-après, à partir d'un échantillon représentatif sur une durée de vingt-quatre heures.</p>	<p>La fréquence des mesures prévues par la convention de rejet est conforme aux dispositions du présent arrêté.</p>
58	<p>Lorsque le rejet s'effectue dans un cours d'eau et qu'il dépasse l'une des valeurs suivantes :</p> <p>5 t/j de DCO ;</p> <p>20 kg/j d'hydrocarbures totaux ;</p> <p>10 kg/j de chrome, cuivre, étain, manganèse, nickel et plomb, et leurs composés (exprimés en Cr + Cu + Sn+ Mn + Ni + Pb) ;</p> <p>0,1 kg/j d'arsenic, de cadmium et mercure, et leurs composés (exprimés en As + Cd + Hg), l'exploitant réalise ou fait réaliser des mesures de ces polluants en aval de son rejet, en dehors de la zone de mélange, à une fréquence au moins mensuelle.</p> <p>Lorsque le rejet s'effectue en mer ou dans un lac et qu'il dépasse l'un des flux mentionnés ci-dessus, l'exploitant établit un plan de surveillance de l'environnement adapté aux conditions locales.</p> <p>Les résultats de ces mesures sont envoyés à l'inspection des installations classées dans un délai maximum d'un mois après la réalisation des prélèvements.</p>	<p>Aucun rejet vers le milieu naturel.</p>

Tableau 49 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (23/24)

Article	Exigence	Situation Porketto
59	Dans le cas où l'exploitation de l'installation entraînerait l'émission directe ou indirecte de polluants figurant aux annexes de l'arrêté du 17 juillet 2009 susvisé, une surveillance est mise en place afin de vérifier que l'introduction de ces polluants dans les eaux souterraines n'entraîne pas de dégradation ou de tendances à la hausse significatives et durables des concentrations de polluants dans les eaux souterraines.	Aucun rejet vers le milieu naturel.

Tableau 50 : Conformité du projet à l'arrêté du 23 mars 2012 (24/24)

XII 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.