



Groupe Dominique  
Sallaberry

**Dominique Sallaberry Logistique**  
Centre Européen de Frêt  
**64 990 MOUGUERRE**

# **DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE INSTALLATION CLASSEE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

*Livre V, Titre Ier du Code de l'Environnement*

*Articles R.512-54 et R.512-46-1 et suivants du Code de l'Environnement*

**Exploitation d'un entrepôt frigorifique  
Nouvelle activité de surgélation  
de produits alimentaires  
à Saint-Geours-de-Maremne (40230)**

**Février 2015**

Dossier réalisé en collaboration avec :



**Cabinet Nicolas Nouger**  
Conseil en Environnement

**BUREAU D'ETUDES EN ENVIRONNEMENT**

Membre du Groupement Professionnel OPHITE – Adhérent Afite

26 rue d'Espagne – 64100 BAYONNE

☎ 05 59 46 10 85 / fax 05 59 46 12 30 / [contact@cabinetnouger.com](mailto:contact@cabinetnouger.com)

[www.cabinetnouger.com](http://www.cabinetnouger.com)

*Dossier n°14-062*



# SOMMAIRE

<b>1 - OBJET DU DOCUMENT - JUSTIFICATION DU PROJET</b>	<b>4</b>
<b>2 - DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE INSTALLATION CLASSEE</b>	<b>6</b>
2.1 Dénomination du déclarant	7
2.2 Situation administrative de l'établissement	7
<b>3 - DESCRIPTION DU SITE ET DU PROJET</b>	<b>8</b>
3.1 Localisation du site	8
3.2 Description du site	9
3.3 Description des installations actuelles et du projet	13
3.3.1 Installations existantes au démarrage de l'exploitation	13
3.3.2 Installation en projet : tunnel de surgélation	13
3.3.3 Gestion des eaux	17
<b>4 - DESCRIPTION DES ACTIVITES</b>	<b>18</b>
4.1 Nature et volumes des activités	18
4.2 Description des activités actuelles – Modalités d'exploitation de l'entrepôt frigorifique	18
4.2.1 Origine des produits entrants	19
4.2.2 Réception des produits	19
4.2.3 Stockage en chambres négatives	19
4.2.4 Préparation et expédition	21
4.2.5 Conditions de stockage des produits	21
4.2.6 Destination des produits	21
4.3 Autres équipements – Utilités et réseaux	22
4.3.1 Matériels et engins de manutention	22
4.3.2 Installations frigorifiques projetées	22
4.3.3 Alimentation électrique	23
4.3.4 Locaux administratifs et sociaux	23
4.3.5 Equipements de sécurité – Défense incendie	23
4.4 Personnel et horaires d'ouverture	24
<b>5 - NOMENCLATURE ICPE – CLASSEMENT DES ACTIVITES</b>	<b>25</b>
<b>6 - CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES</b>	<b>26</b>
<b>7 - SERVITUDES AFFECTANT LE SITE</b>	<b>27</b>
7.1 Au titre du Code de l'urbanisme	27
7.2 Au titre du Code forestier	27
7.3 Au titre du Code de la santé	27

<b>7.4 Au titre du Code du patrimoine</b>	<b>28</b>
<b>7.5 Contraintes environnementales</b>	<b>28</b>
<b>7.6 Réseaux</b>	<b>30</b>
<b>8 - COMPATIBILITE AVEC LES PLANS ET PROGRAMMES</b>	<b>31</b>
<b>8.1 Plan Local d'Urbanisme</b>	<b>31</b>
<b>8.2 SCOT</b>	<b>31</b>
<b>8.3 Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) Adour-Garonne</b>	<b>31</b>
8.3.1 Orientations du SDAGE	32
8.3.2 Enjeux environnementaux	32
8.3.3 Programmes et mesures	32
8.3.4 Zonages règlementaires liés à la protection de l'eau	33
<b>8.4 Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE)</b>	<b>33</b>
<b>8.5 Schéma Régional de Cohérence Ecologique (SRCE) Aquitaine</b>	<b>33</b>
<b>9 - USAGE FUTUR DU SITE EN CAS DE CESSATION D'ACTIVITE – REMISE EN ETAT</b>	<b>36</b>
<b>10 - RECOLEMENT A L'ARRETE DU 26 MARS 2012</b>	<b>38</b>
<b>11 - INCIDENCES DES MODIFICATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT ET MESURES ASSOCIEES</b>	<b>77</b>
<b>12 - NOTICE SUR LES DANGERS DES MODIFICATIONS</b>	<b>84</b>
<b>12.1 Accidentologie de ce type d'activités</b>	<b>84</b>
<b>12.2 Identification des potentiels de dangers</b>	<b>84</b>
<b>12.3 Synthèse sur les potentiels de dangers</b>	<b>85</b>
<b>12.4 Analyse des risques, des phénomènes dangereux et des mesures de maîtrise</b>	<b>85</b>
<b>12.5 Moyens d'intervention internes et externes</b>	<b>86</b>
12.5.1 Moyens de première intervention	86
12.5.2 Poteaux incendie	86
12.5.3 Plan d'urgence	86
12.5.4 Accessibilité	86
<b>12.6 Besoins en eau d'incendie</b>	<b>86</b>
<b>12.7 Confinement des eaux d'extinction d'incendie</b>	<b>87</b>

## TABLEAUX ET FIGURES

Tableau 1 : Parcelle cadastrale concernée par le dossier ICPE.....	9
Tableau 2 : Flux de marchandises entrantes .....	18
Tableau 3 : Quantités et conditions de stockage des produits solides sur le site de Saint-Geours-de-Maremne.....	21
Tableau 4 : Groupes froids prévus dans l'établissement de D.S.L. à Saint-Geours-de-Maremne .....	23
Tableau 5 : Activités classées de l'établissement de Saint-Geours-de-Maremne .....	25
Figure 1 : Localisation géographique .....	8
Figure 2 : Occupation du sol autour de l'établissement de D.S.L (Novembre 2014).....	10
Figure 3 : Planche photographique des terrains du projet (Janvier 2015) .....	12
Figure 4 : Plan de masse du bâtiment.....	15
Figure 5 : Stockage en rack mobiles (équipement Storax) .....	20
Figure 6 : Extrait du zonage du PLU de Saint-Geours-de-Maremne .....	27
Figure 7 : Localisation des sites Natura 2000 les plus proches .....	29
Figure 8 : Localisation du site inscrit et ZNIEFF les plus proches .....	29
Figure 9 : Eléments et objectifs de la trame verte et bleue .....	35
Figure 10 : Schéma de gestion des eaux pluviales au sein de l'établissement de Saint-Geours-de-Maremne.....	83

## EVOLUTIONS DU DOCUMENT

N° d'affaire : 14-062		Nom du fichier : Enregistrement_ICPE_DSL_1411b.doc	
	Prénom, Nom	Fonction	Société
Rédigé par :	Sabine CARRIQUE	Chargée d'études	Cabinet NOUGER
	Nicolas NOUGER	Responsable du bureau d'études	
Vérifié par :	Nicolas NOUGER	Responsable du bureau d'études	
	François SALLABERRY	Président de D.S.L.	D.S.L.

# 1 - OBJET DU DOCUMENT - JUSTIFICATION DU PROJET

Créée en septembre 2001, la société Dominique Sallaberry Logistique (D.S.L.) est active depuis une dizaine d'années et spécialisée dans le secteur d'activité de la logistique, entreposage sous température digérée et préparation de commandes. Elle est filiale à 100% du Groupe Dominique Sallaberry (GDS), spécialiste de la température dirigée, et constitué de 3 entités distinctes :

- ✓ **TDS** (Transports Dominique Sallaberry) qui regroupe 70 personnes et exploite un parc de 40 véhicules ;
- ✓ **D.S.L.** (Dominique Sallaberry Logistique) qui gère un effectif de 35 personnes et dispose de 80 000 m<sup>3</sup> d'entrepôts ;
- ✓ **TDS Services** qui réalise des opérations de maintenance et de location de véhicules industriels sans chauffeur.

Le chiffre d'affaire du Groupe est de 13,5 millions d'euros en 2014.

La branche **D.S.L.**, plus spécialisée en logistique, dispose de plates-formes au niveau desquelles elle réalise différentes prestations couvrant tout le processus habituel d'une plate-forme logistique :

- ✓ la préparation de commandes en flux tendus de produits frais ou ultra-frais, surgelés ou secs ;
- ✓ l'entreposage, proposant 6 températures différentes ;
- ✓ le copacking et les opérations complémentaires à la préparation ;
- ✓ la congélation.

La société D.S.L. va exploiter sur la commune de Saint-Geours-de-Maremne un entrepôt de stockage de produits alimentaires réfrigérés. Cet établissement concerné par la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement a fait l'objet d'un dossier de déclaration déposé en janvier 2015 (cf. récépissé en ANNEXE I).

La société souhaite maintenant équiper ce nouveau site d'un tunnel de surgélation.

Les activités de l'établissement de D.S.L seront donc dorénavant visées par :

- **la rubrique 1511-3** : Entrepôts frigorifiques, à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégorie de matières, le volume susceptible d'être stocké étant supérieur ou égale à 5 000 m<sup>3</sup> et inférieur à 50 000 m<sup>3</sup> → régime « déclaratif avec contrôle périodique »
- **la rubrique 2221-B1** : Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant supérieure à 2 tonnes/jour → régime «Enregistrement ».

Ainsi, l'établissement sera désormais soumis au régime de l'**Enregistrement**.

Ce dossier est donc établi conformément aux articles R.512-46-3 à R.512-46-6 du Code de l'Environnement et contient :

- ✓ la demande comportant une carte au 1/25 000 sur laquelle est indiqué l'emplacement de l'installation classée,
- ✓ un plan d'ensemble au 1/500 (demande de dérogation pour l'échelle présentée dans la lettre de demande),
- ✓ un plan des abords au 1/2500,
- ✓ l'usage futur du site.

Les activités n'entrent pas dans les annexes I et II de l'arrêté du 31/05/2012 listant les activités soumises à l'obligation de constitution des garanties financières.

Les terrains du projet ont d'ores et déjà fait l'objet d'une autorisation de défrichement (cf. ANNEXE V) et d'une demande de permis de construire (cf. récépissé de dépôt en ANNEXE III).

Conformément à l'article R.512-46-3, ce dossier sera déposé en 6 exemplaires auprès de la Préfecture des Landes.

Les communes de Magescq et Rivière-Saas-et-Goruby sont situées dans le rayon de 1 km autour des limites du site. La commune d'implantation du projet ainsi que celles précédemment citées sont donc concernées par la consultation du public imposée par l'article R.512-46-11 du Code de l'Environnement.

## 2 - DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE INSTALLATION CLASSEE

Articles R.512-54 et R.512-46-1 et suivants du Code de l'Environnement

Monsieur le Préfet,

En application de l'article R.512-46-1 du Code de l'Environnement, je soussigné, M. François SALLABERRY, Président de l'entreprise Dominique Sallaberry Logistique (D.S.L.) ai l'honneur de solliciter l'enregistrement de notre établissement de Saint-Geours-de-Maremne (40230).

Un dossier de déclaration a été déposé le 16/01/2015 pour l'exploitation de cet entrepôt frigorifique, soumis à déclaration sous la rubrique n°1511-3 (cf. récépissé en ANNEXE I).

Nous souhaitons maintenant équiper une cellule d'un tunnel de surgélation, et ainsi surgeler puis congeler les produits qui seront réceptionnés, la quantité de matières entrantes étant de 12 tonnes/jour au maximum.

Cette modification par rapport à la déclaration préalable, décrite dans ce document, entraîne un changement de classement de notre établissement. Ainsi, comme indiqué dans le tableau page 25, notre établissement sera désormais classé à « enregistrement » sous la rubrique 2221-B1 de la nomenclature des ICPE.

Vous trouverez, joints à la présente demande, les éléments requis par les articles R.512-46-3 à R.512-46-6 du Code de l'Environnement.

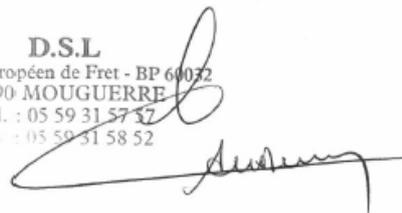
Compte tenu de la superficie de notre site et comme proposé par l'article R.512-46-4-3°, nous sollicitons de votre bienveillance une réduction de l'échelle du plan d'ensemble qui est présenté au 1/500.

Dans l'attente d'une suite favorable à notre déclaration de modification du classement de nos activités ICPE et nous tenant à la disposition de vos services, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Préfet, l'assurance de notre haute considération.

Fait à Mouguerre,

Le 10/02/2015

**D.S.L**  
Centre Européen de Fret - BP 64072  
64990 MOUGUERRE  
Tél. : 05 59 31 57 57  
Fax : 05 59 31 58 52



## 2.1 Dénomination du déclarant

---

**Dénomination ou raison sociale** : Dominique Sallaberry Logistique (D.S.L.)  
**Forme juridique** : Société par actions simplifiée (SAS)  
**Capital** : 500 000 €  
**SIRET** : 43926283300015  
**RCS** : B 439 262 833  
**Adresse du siège social** : Centre Européen de Frêt, 64 990 MOUGUERRE  
**Téléphone** : 05 59 31 76 60  
**Code activité** : 5224B – Manutention non portuaire  
**Représentant légal** : M. François SALLABERRY, Président de la société

## 2.2 Situation administrative de l'établissement

---

Un dossier de déclaration ICPE au titre de la rubrique 1511-3, déposé le 16 janvier 2014 est en cours d'instruction. La présente déclaration de modification entraînant un classement à « enregistrement » se justifie par un nouveau projet, ultérieur au démarrage de d'exploitation, d'implanter un tunnel de surgélation dans cet établissement (rubrique n°2221-B1°).

## 3 - DESCRIPTION DU SITE ET DU PROJET

### 3.1 Localisation du site

L'établissement D.S.L. est implanté sur le territoire de la commune de Saint-Geours-de-Maremne (40 230), au lieu-dit « Desbons ». Le bâtiment qui accueillera la nouvelle activité de surgélation de D.S.L. se situe dans le parc d'activité Atlantisud, à proximité de l'autoroute A63 et de l'échangeur n°10 de Saint-Geours-de-Maremne.

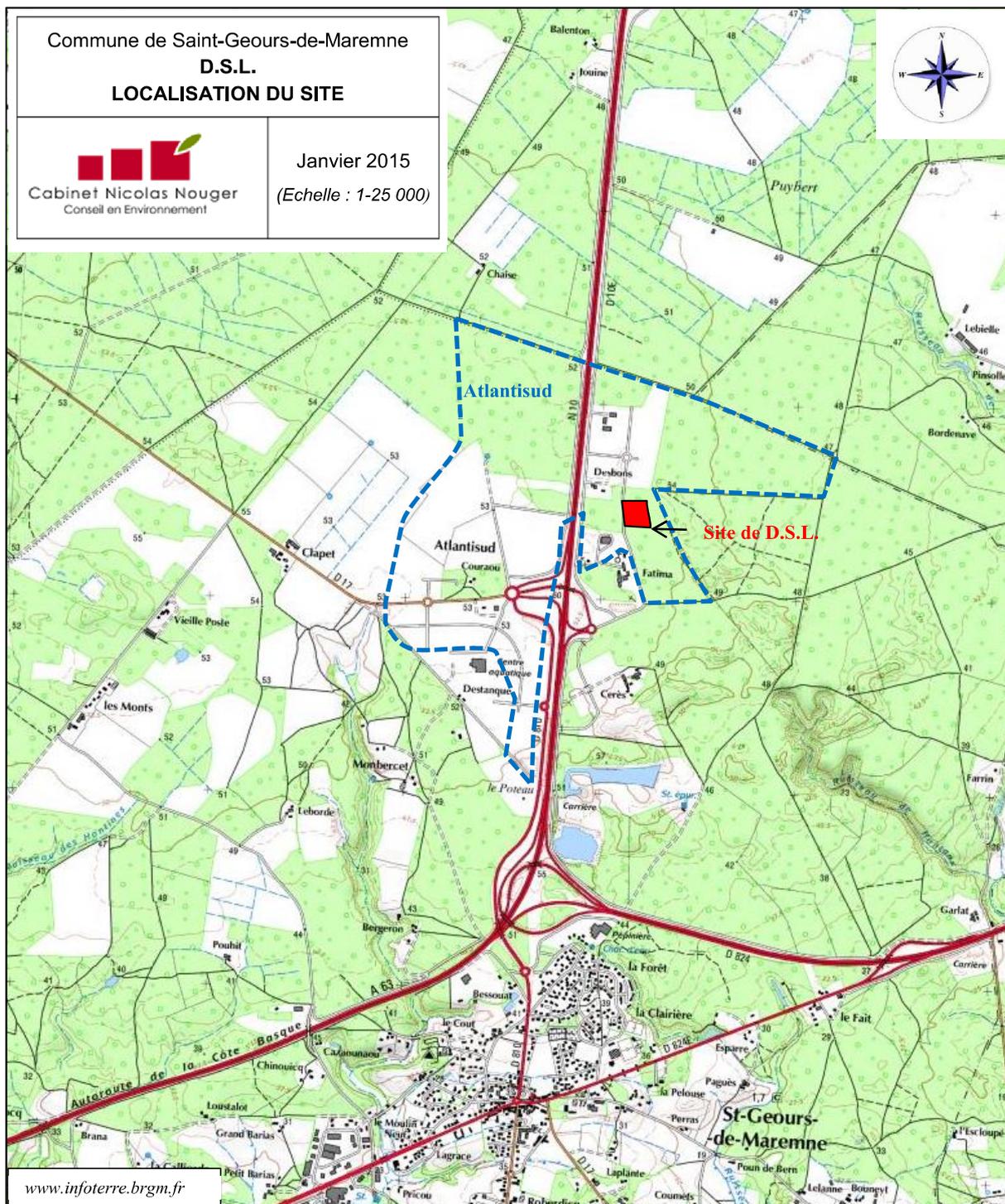


Figure 1 : Localisation géographique

L'établissement est situé à l'extrémité Nord du territoire communal de Saint-Geours-de-Maremne. Le site occupe la parcelle suivante :

Commune	Lieu-dit	N° Section	N° Parcelles	Nom du propriétaire	Superficie du site (m <sup>2</sup> )
Saint-Geours-de-Maremne	Desbons	AR	80*	D.S.L	11 195

**Tableau 1 : Parcelle cadastrale concernée par le dossier ICPE**

*\* Dans le cadre de la vente, l'ancienne parcelle cadastrée AR70 a été divisée en AR n°80 et AR n°81 (cf. document d'arpentage en ANNEXE II).*

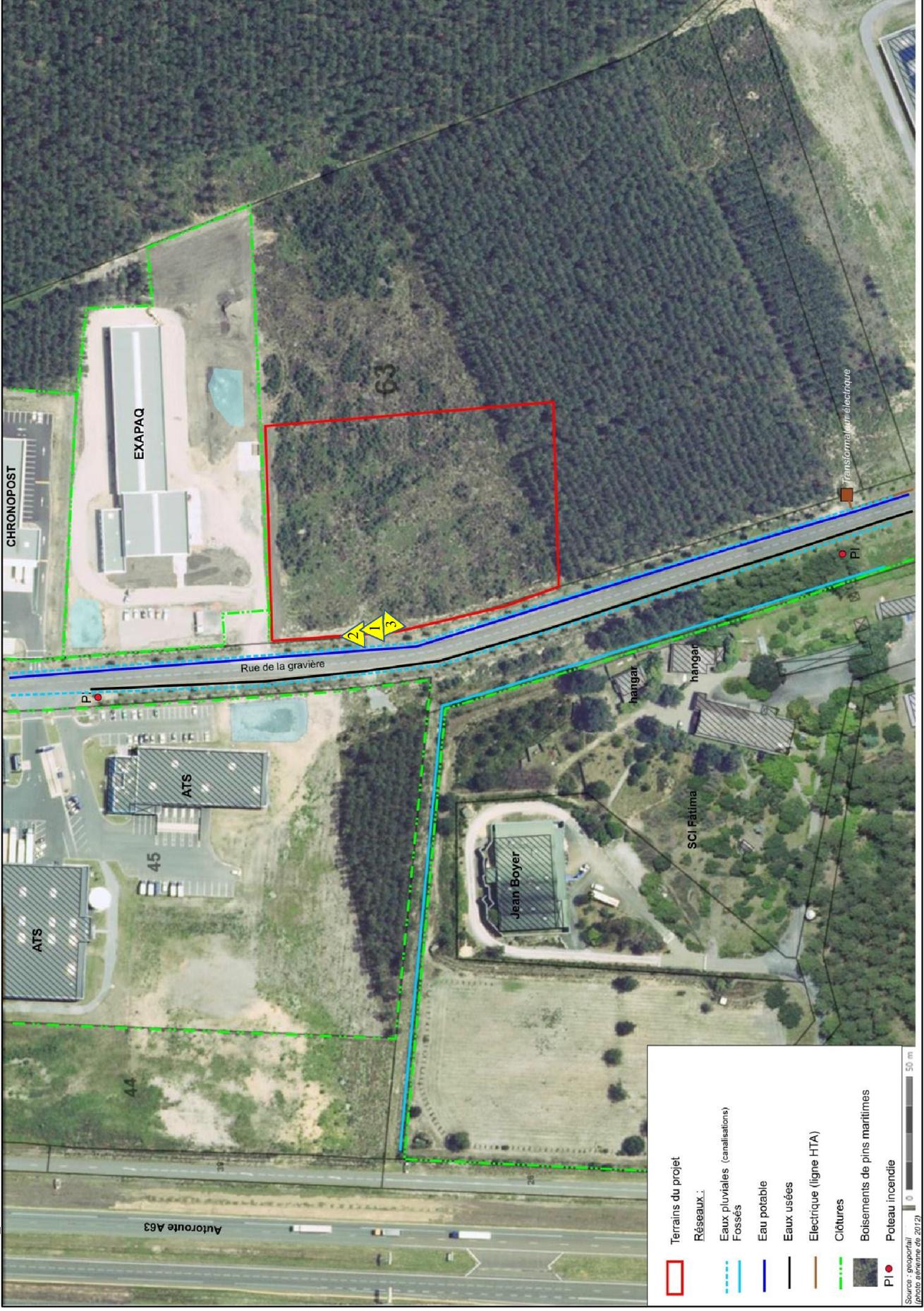
Le plan des abords joint en ANNEXE XI de ce dossier permet de localiser les terrains concernés par l'implantation du site. Le plan d'ensemble de l'établissement figurant dans cette même annexe indique l'emplacement des activités.

Le site est accessible depuis l'échangeur n°10 de l'A63, puis la rue de la gravière qui dessert les entreprises du parc d'activités Atlantisud, secteur Est. Une entrée est aménagée depuis cette rue. Le projet n'entraînera aucune modification des accès.

## 3.2 Description du site

La description présentée ci-après est réalisée à partir d'une visite de site en janvier 2015, avant construction de l'entrepôt, et du plan de masse fourni par D.S.L.

Les modalités d'exploitation du site sont décrites dans le paragraphe 4.1, p. 18.



L'occupation du sol et les prises de vue du site (janvier 2015) sont présentées sur les figures 2 et 3.

Les travaux de défrichage sur les terrains d'implantation de l'établissement ont été réalisés. L'autorisation accordée au Syndicat Mixte pour l'Aménagement de la ZAC de St Geours-de-Maremne (arrêté n°2006-2891 du 5/10/2006) est présentée en ANNEXE V.





Figure 3 : Planche photographique des terrains de D.S.L. (Janvier 2015)

Ainsi, les abords de l'installation se présentent comme une lande remaniée par les travaux récents de défrichage.

D'ici la fin de l'instruction du présent dossier d'enregistrement, l'entrepôt frigorifique sera construit et la plateforme logistique sera opérationnelle selon les modalités décrites dans le dossier de déclaration de janvier 2015.

Le photomontage issu du permis de construire présente la configuration de l'entrepôt frigorifique.



## 3.3 Description des installations actuelles et du projet

### 3.3.1 Installations existantes au démarrage de l'exploitation

L'organisation de l'entrepôt est décrite à partir des plans (cf. Figure 4 en page 15). Les modalités d'exploitation seront décrites au §4.2, p. 18.

Le bâtiment couvre une superficie de 2160 m<sup>2</sup> (surface plancher) pour une hauteur maximale de 15 m ; il est aménagé comme suit :

- ✓ Au rez-de-chaussée
  - Un quai de réception des marchandises en façade Sud (local réfrigéré, +2 à +4°C) de 460 m<sup>2</sup>,
  - Une chambre de réserve (0°C) nommée *chambre 13* de 77 m<sup>2</sup>,
  - Une chambre négative (-30°C) nommée *chambre 12* de 76 m<sup>2</sup> : **cette chambre est l'objet de la modification qui justifie ce dossier. Elle recevra un tunnel de surgélation (cf. §3.3.2 ci-après) ;**
  - Une chambre négative (-22°C) nommée *chambre 11* de 822 m<sup>2</sup>,
  - Un local pour la charge des engins de manutentions de 147 m<sup>2</sup>,
  - Une chambre négative (-4°C) de 347 m<sup>2</sup> nommée *chambre 10* en prévision d'autres marchés,
  - Enfin, 1 local social comprenant : un vestiaire avec les sanitaires (point d'eau, toilettes), le sas hygiène pour éviter les contaminations vers l'atelier de fabrication, une salle de repos (avec kitchenette), un bureau.
- ✓ et à l'étage :
  - Deux bureaux ;
  - Une réserve.

### 3.3.2 Installation en projet : tunnel de surgélation

Le projet objet de ce dossier concerne l'implantation et l'exploitation d'un tunnel de surgélation afin de pouvoir proposer une nouvelle prestation aux clients de DSL.

La majorité des produits entrants sur le site de Saint-Geours-de-Maremne fera alors l'objet d'une surgélation. On précisera que les produits alimentaires à surgeler et à congeler seront emballés et ne seront pas traités sur le site.

Le tunnel sera implanté dans la chambre 12, soit au Nord de l'entrepôt (voir le plan page 15 ci-après).

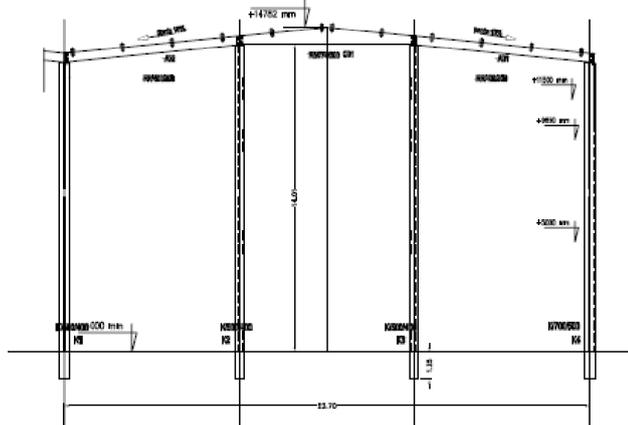
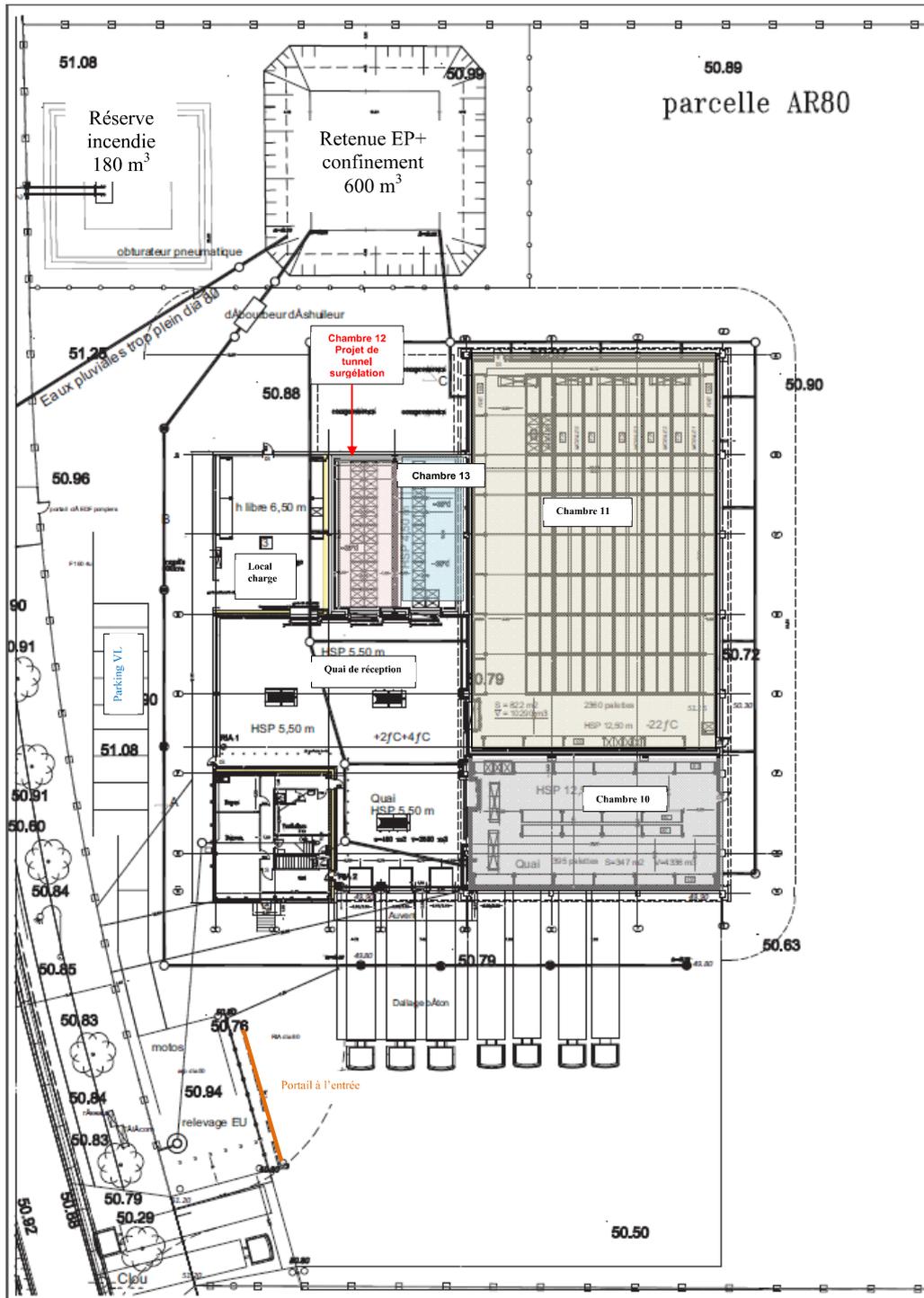
Ses caractéristiques seront les suivantes :

- ✓ Température intérieure : -28°C à -30°C
- ✓ Dimensions intérieures : 7m x 10 m x6,5 m
- ✓ Capacité de surgélation : 12 tonnes/jour maxi.
- ✓ Durée du cycle : 24 heures
- ✓ Bilan calculé : 72 kW

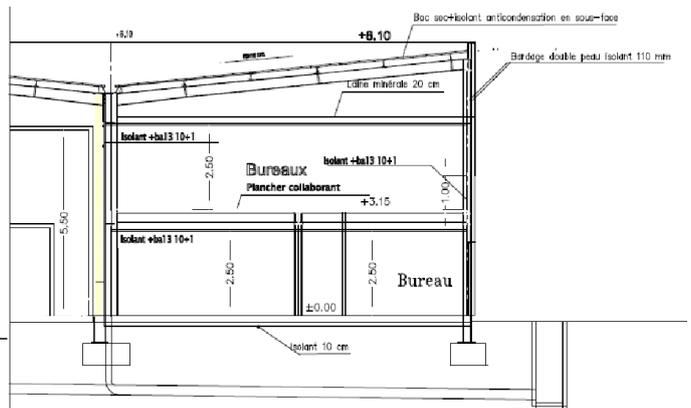
L'accès au tunnel est prévu depuis le quai positif par une porte coulissante équipée d'un système de dégivrage (thermostat).

A l'intérieur des tunnels, l'entreposage des produits à surgeler sera réalisé sur 2 rangées de 16 palettes, soit un maximum de 32 emplacements.





Coupe AA



Coupe Bureaux

Figure 4 : Plan de masse du bâtiment



### **3.3.3 Gestion des eaux**

#### **3.3.3.1 Eaux pluviales**

Les eaux pluviales sur le site sont collectés par des regards et un réseau de canalisation jusqu'à un bassin de collecte des eaux pluviales implanté au Nord-Ouest du site et précédé d'un séparateur à hydrocarbures. Les eaux de toiture sont collectées par ce même réseau. Le projet de tunnel s'insérant dans le bâtiment existant n'aura aucune incidence sur la gestion des eaux pluviales.

L'exutoire est le réseau d'eaux pluviales communal qui passe le long de la rue de la gravière (cf. plan de masse en ANNEXE XI).

Le bassin aura une capacité de rétention de 600 m<sup>3</sup>(1).

#### **3.3.3.2 Eaux usées**

Un réseau d'assainissement collecte les eaux vannes des sanitaires des locaux sociaux. Le réseau d'eaux usées est raccordé au réseau collectif communal de Saint-Geours de Maremne. Le traitement est réalisé par la station communale située en bordure de la RD810.

#### **3.3.3.3 Eau potable**

Le bâtiment est raccordé au réseau public d'adduction à l'eau potable en bordure de la rue de la gravière. Les besoins de l'établissement sont essentiellement pour les locaux sociaux et le nettoyage de l'entrepôt.

La consommation globale annuelle est estimée à 50 m<sup>3</sup>.

#### **3.3.3.4 Eaux industrielles**

Aucune activité ne nécessite l'utilisation d'eau de process dans l'entrepôt.

---

<sup>1</sup> Dimensionnement réalisé par le cabinet MMC

## 4 - DESCRIPTION DES ACTIVITES

### 4.1 Nature et volumes des activités

D.S.L. exploite un entrepôt frigorifique où sont réalisées les activités classiques d'une plateforme logistique (stockage et conservation de produits).

Les produits réceptionnés sur le site de Saint-Geours-de-Maremne sont :

Nature produit alimentaire	Flux moyen annuel reçu	Flux maxi annuel reçu	Origine	Client
Canard	3 000 t/an	3 500 t/an	France	Labeyrie
Saumon	315 t/an	500 t/an	Ecosse/Amérique du Nord/Norvège	Labeyrie
Champignon	200 t/an	250 t/an	Divers	Champiland

Tableau 2 : Flux de marchandises entrantes

➔ **Le volume global de l'entrepôt frigorifique est de 17 829 m<sup>3</sup>.**

Ce nouveau dossier concerne l'implantation d'un tunnel de surgélation dans cet entrepôt frigorifique.

➔ **La capacité de surgélation de ce nouvel équipement sera de 12 tonnes/jour au maximum, sur un cycle de 24 heures.**

Les activités classées seront donc dorénavant répertoriées sous les rubriques 1511-3 (déclaration avec contrôle périodique) et 2221-B1 (Enregistrement) de la nomenclature des ICPE.

Les processus de conditionnement, stockage et emballage qui seront mis en œuvre sont décrits dans les paragraphes suivants.

### 4.2 Description des activités actuelles – Modalités d'exploitation de l'entrepôt frigorifique

Les installations frigorifiques sont constituées d'un quai de réception positif (+ 2°C à +4°C) dédié à l'activité "Frais" et de 3 chambres à température négative :

- chambre 12 à -30°C (surgelés) : concerné par le projet de tunnel de surgélation,
- chambre 11 à -22°C occupée par les produits "congelés",
- chambre 10 à -4°C dédiée au surplus de stock ou en prévision d'un développement de l'activité.

La chambre 13 n'est pas pour l'heure équipée et n'est pas utilisée pour le stockage. Si l'activité se développe, la société pourra alors envisager de l'équiper de groupes froids ou tunnel de surgélation.

Les activités exercées sur la plate-forme frigorifique sont donc les suivantes :

- ✓ **Dépallétisation** des produits entrants ;
- ✓ **Préparation de commandes** en flux tendus de produits frais ou ultra-frais, surgelés ;
- ✓ **Entreposage** de produits proposant des températures différentes (-30°C, -22°C, -4°C) ;
- ✓ **« Copacking<sup>2</sup> » et opérations complémentaires à la préparation** : confection de lots suremballés, étiquetage unitaire de produits (bon de réduction, code barre,...).

<sup>2</sup> Copacking : consiste à regrouper des produits par lots pour des opérations de promotion par exemple.

## 4.2.1 Origine des produits entrants

La société D.S.L constitue un prestataire logistique pour l'industrie agro-alimentaire.

Les produits frais, ultra-frais ou congelés entrants sur le site de Saint-Geours-de-Maremne sont des produits d'origine animale (canard, saumon) et des champignons.

Ces produits sont issus des industries agro-alimentaires régionales (Groupe Labeyrie, société Champiland à Herm dans les Landes).

## 4.2.2 Réception des produits

Comme indiqué sur le plan d'ensemble en ANNEXE XI, un seul accès à l'établissement est possible.

La réception des produits frais est effectuée au niveau du quai de réception équipé de 3 portes. Les produits frais entrants sont réceptionnés emballés dans des cartons, isolés par des intercalaires, et positionnés sur des palettes.

Un transfert immédiat des marchandises est effectué vers les chambres réfrigérées. Il n'y aura donc pas de stockage dans cette zone.

Le quai de réception correspond à une chambre réfrigérée positive (+2°C à +4°C) avec 3 évaporateurs double flux.

## 4.2.3 Stockage en chambres négatives

### Chambre 12 – futur tunnel de surgélation

Cette chambre est destinée à la surgélation des produits frais réceptionnés. Elle présentera une température de -30°C. Avec une surface de 76 m<sup>2</sup> et une hauteur sous plafond de 4,5m, soit un volume de 342 m<sup>3</sup>.

La chambre 12 sera équipée d'un tunnel de surgélation (cf. § 3.2.2.1).

La capacité de stockage maximale de cette chambre négative sera de 32 palettes. Elle sera limitée en poids à 12 t de marchandises.

L'entreposage se fera en masse. Les palettes seront placées en l'état dans la chambre. Après 24h, les palettes seront sorties dans le quai de réception afin d'enlever les intercalaires puis stockées dans la chambre 11 (-22°C).

### Chambre 11

Cette chambre est destinée à l'entreposage des produits congelés et présentera une température de -22°C.

La superficie de la chambre est de 822 m<sup>2</sup> pour une hauteur sous plafond de 12,5 m, soit un volume total de 10 290 m<sup>3</sup>.

L'entreposage des produits surgelés sera réalisé sur 5 niveaux, sur des racks mobiles et 3 racks fixes situés sur les parois Est, Ouest et Sud de la chambre froide. Les produits seront stockés dans des cartons empilés et filmés sur palettes. La capacité de stockage maximale de cette chambre négative sera de 2 360 palettes.



Figure 5 : Stockage en rack mobiles (équipement Storax)

La puissance frigorifique nécessaire aux besoins de la chambre négative sera assurée par une centrale indépendante fonctionnant au CO<sub>2</sub> et installée à l'extérieur du bâtiment (façade Nord). Le condenseur de la centrale sera raccordé sur une boucle de refroidissement d'eau glycolée.

La chambre négative sera équipée de 2 évaporateurs cubiques. Chaque évaporateur sera alimenté par pompe CO<sub>2</sub> avec station de vannes comprenant, électrovanne et filtre. Les stations seront toutes isolables par vanne à main. Les dégivrages des évaporateurs, ainsi que leurs bacs seront pilotés par horloge et thermostat de sécurité et se font par injection de gaz chaud. La régulation des postes sera assurée par un thermostat mètre à distance avec afficheur digital.

### **Chambre 10**

Cette chambre est destinée à l'entreposage des produits frais ou ultra frais, à une température négative de -4°C.

La superficie de la chambre est de 347m<sup>2</sup> pour une hauteur sous plafond de 12,5 m, soit un volume total de 4 336 m<sup>3</sup>.

L'entreposage des produits est réalisé sur 5 niveaux, sur 2 racks fixes situés sur les parois Nord et Sud de la chambre froide et 2 racks fixes situés au centre de la cellule.

Les produits sont stockés dans des cartons empilés et filmés sur palettes. La capacité de stockage maximale de la chambre négative est de 395 palettes.

## 4.2.4 Préparation et expédition

Il n'y a pas d'opérations de fabrication dans cet établissement, uniquement du stockage de produits alimentaires.

Selon les besoins, l'agent de quai sort les palettes des chambres pour les expédier vers l'usine de Saint-Geours-de-Maremne exploitée par le Groupe Labeyrie. Ils peuvent alors y être transformés.

Les produits préparés et reconditionnés sont à destination de la grande distribution, et sont acheminés en France.

## 4.2.5 Conditions de stockage des produits

### 4.2.5.1 Stockage des produits solides

Le tableau 3 suivant liste les stockages des produits qui sont stockés sur le site en situation maximale et donne les principales caractéristiques.

Chambre froide	Température (°C)	Quantité maximale stockée	Durée maximale de stockage	Modalité de stockage
Quai de réception	+2 à +4°C	50 palettes vides 1,5 t	1 j	En tas au sol
Chambre froide 10	-4°C	395 palettes 197 t	60j	palettes, en racks fixes
Chambre froide 11	-22°C	2360 palettes 1180 t	60j	palettes, en racks fixes et mobiles
Chambre froide 12	-30°C	32 palettes 12t	24h	palettes, en tas au sol

Tableau 3 : Quantités et conditions de stockage des produits solides sur le site de Saint-Geours-de-Maremne

### 4.2.5.2 Stockage des produits liquides

Le procédé de stockage ne nécessite pas l'utilisation de produits dangereux. Sur le site de Saint-Geours-de-Maremne, le seul produit liquide employé est le désinfectant utilisé pour le nettoyage des sols de l'entrepôt (autolaveuse). Biodégradable à plus de 90%, il ne présente pas de caractère dangereux pour l'environnement, ni de toxicité pour l'homme.

Il s'agit d'un alcalin type Polynet (pas de phrase de risque, cf. fiche de données de sécurité en ANNEXE VIII conditionné en bidons de 50 l. Un bidon est posé sur rétention réglementaire dans le local charge.

### 4.2.5.3 Stockage des produits gazeux

Il n'y a et aura aucun stockage de produits gazeux sur le site.

## 4.2.6 Destination des produits

Les produits reconditionnés sont à destination de la grande distribution, et sont acheminés dans toute la France.

## 4.3 Autres équipements – Utilités et réseaux

### 4.3.1 Matériels et engins de manutention

Le fonctionnement de l'installation nécessite l'emploi du matériel et engins de manutention suivant :

- ✓ 2 retracts (2 x 4,8 kW)
- ✓ 1 transpalette autoporté (1,4 kW)
- ✓ 1 transpalette accompagné (0,8 kW)
- ✓ 1 autolaveuse pour le nettoyage des sols (1,8 kW)

L'ensemble de ces engins et machines fonctionneront à l'aide de moteurs électriques. Un local de charge est prévu dans l'entrepôt pour l'alimentation de ces engins.

### 4.3.2 Installations frigorifiques projetées

#### 4.3.2.1 Tunnel de surgélation

La société D.S.L a pour projet l'implantation d'un tunnel de surgélation afin de pouvoir proposer une nouvelle prestation à ses clients.

La majorité des produits entrants sur le site de Saint-Geours-de-Maremne fera l'objet d'une surgélation. On précisera que les produits alimentaires à surgeler et à congeler seront emballés et ne seront pas traités sur le site.

Le tunnel sera implanté dans la chambre 12, soit au Nord de l'entrepôt.

Les caractéristiques seront les suivantes :

- ✓ Température intérieure : -28°C à -30°C
- ✓ Dimensions intérieures : 7x10x6,5 m
- ✓ Capacité de surgélation : 12 t/j
- ✓ Durée du cycle : 24h
- ✓ Bilan calculé : 72 kW

L'accès au tunnel se fera depuis le quai positif par une porte coulissante équipée d'un système de dégivrage (thermostat).

A l'intérieur du tunnel, l'entreposage des produits à surgeler se fera sur 2 rangées de 16 palettes, soit un maximum de 32 emplacements. La capacité de surgélation du tunnel sera de 12t/jour.

Le temps de surgélation dépendra de la nature des produits (dimensions), de leur emballage (cartons ou bacs) et de leur mode de palettisation (intercalaires ou non). Afin d'établir le bilan frigorifique des installations, le temps de surgélation a été estimé en moyenne à 24 heures. Durant ce temps, de l'air à une température de -30°C sera envoyé à travers les palettes.

Afin d'optimiser le temps de surgélation, chacune des palettes à surgeler fera l'objet d'un reconditionnement :

- ✓ avant l'entrée dans les tunnels, mise en place d'intercalaires entre chaque couche de produits d'assurer une meilleure circulation de l'air froid ;
- ✓ à la fin du cycle de surgélation, enlèvement des intercalaires.

La puissance frigorifique nécessaire aux besoins du tunnel sera assurée par la centrale fonctionnant au CO<sub>2</sub>. Un deuxième condenseur CO<sub>2</sub>/eau glycolée sera installé pour reprendre la condensation du troisième compresseur ; cet appareil sera installé sur la boucle eau glycolée.

Le tunnel sera équipé de 2 évaporateurs alimentés par une pompe CO<sub>2</sub> avec station de vannes comprenant électrovanne et filtre. Les dégivrages des évaporateurs seront pilotés par horloge et thermostat de sécurité.

Entre 2 cycles de surgélation, la température de la chambre redescendra à -20 °C et pourra servir de simple chambre de stockage.

#### 4.3.2.2 Bilans des installations

L'établissement est équipé de plusieurs groupes froids avec condenseur à air assurant la réfrigération des chambres froides.

Ils sont récapitulés dans le tableau suivant, en intégrant le projet de tunnel de surgélation :

	Groupes froids	Local refroidi	Fluide frigorigène employé	Puissance du groupe
Actuel	Refroidissement eau glycolée	Quai 1 et chambre froide 10	Eau glycolée	563 kW
Actuel	Centrale frigo	Chambres froides 11	CO <sub>2</sub>	140 kW
Futur	Tunnel de surgélation	Chambre 12	CO <sub>2</sub>	74,56 kW
	<b>Total :</b>			<b>778,56 kW</b>

Tableau 4 : Groupes froids prévus dans l'établissement de D.S.L. à Saint-Geours-de-Maremne

#### 4.3.3 Alimentation électrique

Les engins et appareils employés fonctionnent à l'électricité (transpalette, groupe de réfrigération, autolaveuse...). Un local de charge permet l'alimentation des engins de manutention.

Un transformateur électrique de puissance 800 kVa (ou 1000 kVa) alimente les installations du site. Ce transformateur ne contient pas de PCB.

La consommation électrique annuelle est estimée à 1 527 000 kWh environ.

#### 4.3.4 Locaux administratifs et sociaux

Comme indiqué plus haut, le site comprend un local pour le personnel réparti en deux niveaux sur la façade Sud du bâtiment : au rez-de-chaussée, une salle de repos, un bureau, un vestiaire comprenant des sanitaires ; à l'étage sont aménagés 2 bureaux, une réserve et des sanitaires.

#### 4.3.5 Equipements de sécurité – Défense incendie

Le site est entièrement clôturé et fermé par 1 portail en dehors des heures de présence du personnel.

Les consignes de sécurité et les procédures d'urgence en cas d'incendie ont été communiquées au personnel et affichées dans le bâtiment (bureaux). De même, un plan du site facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours est affiché dans le bureau à l'accueil.

Des extincteurs et RIA sont présents aux endroits appropriés aux risques particuliers.

Un poteau incendie est présent en limite de site et à 85 m au Nord-Ouest des limites de l'établissement, permettant de combattre un éventuel incendie (cf. plan des abords en ANNEXE XI). Une réserve eau supplémentaire de 180 m<sup>3</sup> est implantée au Nord du site, près du bassin de confinement des eaux.

## 4.4 Personnel et horaires d'ouverture

---

D.S.L a mis à disposition 2 employés dans son établissement. D'ici 2019, la société prévoit 5 opérateurs sur le site :

- ✓ 1 opérateur à la maintenance et l'entretien,
- ✓ 1 opérateur à l'approvisionnement,
- ✓ 1 préparateur de commandes,
- ✓ 1 personne à l'encadrement,
- ✓ 1 personne chargée de l'administratif.

Le transport s'effectue et s'effectuera par la société TDS, filiale du Groupe Dominique Sallaberry (8 emplois indirects pour le transport à horizon 5 ans).

L'établissement est ouvert toute l'année, du lundi au vendredi, occasionnellement le samedi, hors dimanche et jours fériés, soit 260 jours par an.

Les horaires d'ouverture de l'établissement (comprenant la réception et l'expédition de marchandises) sont 8h-18h.