

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

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

**LB DU GOURMET
Découpe et de préparation
de palmipèdes gras
Souprosse (40250)**

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
www.cabinetnouger.com

Dossier n°15-009

SOMMAIRE

OBJET DU DOCUMENT

1 - OBJET DU DOCUMENT	4
2 - PRESENTATION DE « LB DU GOURMET »	4
3 - REDACTEURS DU DOSSIER	5
4 - DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE ICPE	6
5 - PRESENTATION DU SITE ET DES ACTIVITES	7
5.1 Dénomination du déclarant	7
5.2 Localisation du site « LB du Gourmet »	7
5.3 Description du site	9
6 - PRESENTATION DES ACTIVITES	11
6.1 Nature des activités	11
6.2 Volume des activités	11
6.3 Provenance des produits transformés	11
6.4 Destination de la production	12
6.5 Description des activités	12
6.5.1 Equipements – Outils de travail	12
6.5.2 Etapes de la transformation	12
6.5.3 Opérations de conditionnement	15
6.5.4 Stockage des produits	16
6.6 Utilités du site – Energie - Eau	17
6.6.1 Installations de réfrigération	17
6.6.2 Installations de combustion	17
6.6.3 Alimentation en eau	17
6.6.4 Consommation électrique	17
6.7 Effluents industriels	18
6.8 Eaux pluviales	19
6.9 Déchets	19
6.10 Personnel et horaires de production	20
7 - NOMENCLATURE ICPE – CLASSEMENT DES ACTIVITES	21
8 - CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES	22
9 - COMPATIBILITE AVEC LES DOCUMENTS D'ORIENTATION - AUTRES SERVITUDES ET CONTRAINTES	23
9.1 Document d'urbanisme	23
9.2 Adduction d'Eau Potable – Périmètres de protection	23

9.3 Code du Patrimoine – Monuments historiques	24
9.4 Risques naturels	25
9.5 Schéma Directeur d’Aménagement et de Gestion des eaux (SDAGE) Adour-Garonne	25
9.5.1 Orientations du SDAGE et milieux à forts enjeux	25
9.5.2 Masses d’eau superficielle et objectifs de qualité	26
9.5.3 Masses d’eau souterraine	27
9.5.4 Programmes et mesures	27
9.5.5 Zonages règlementaires liés à la protection de l’eau	28
9.5.6 Conclusion quant à la compatibilité avec le SDAGE	28
9.6 Schéma d’Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE)	28
9.7 Contraintes environnementales	28
10 - USAGE DU SITE EN CAS DE CESSATION D’ACTIVITE	30
10.1 Destination future du site	30
10.2 Principes de la remise en état	30
10.2.1 Matériel	30
10.2.2 Bâtiments	30
10.2.3 Déchets - Nettoyage	30
10.3 Dépollution des sols et sous-sols – Eaux souterraines – Suivi du site	31
10.4 Mise en sécurité	31
11 - PRESCRIPTIONS DE L’ARRETE DU 23/03/2012	32
11.1 Récolement aux prescriptions	32
11.2 Synthèse et demande d’aménagements aux prescriptions	73
12 - ANNEXES	74
12.1 ANNEXE I – Autorisation de déversement et convention de rejet	74
12.2 ANNEXE II – Fiches de données sécurité	76
12.3 ANNEXE III– Analyses des effluents	78
12.4 ANNEXE IV - Règlement du PLU de Souprosse	80
12.5 ANNEXE V – Etude de bruit	82
12.6 ANNEXE VI – Plans	84

TABLES DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 : localisation de l'établissement LB du Gourmet	7
Figure 2 : Souprosse - Vue aérienne et localisation de LB du Gourmet	8
Figure 3 : emprise du site et environnement proche	9
Figure 4 : schéma du bâtiment LB du Gourmet – Affectation des locaux	10
Figure 5 : Diagramme de la découpe des canards	13
Figure 6 : diagramme de fabrication des rôtis de magret de canards	14
Figure 7 : diagramme de fabrication des brochettes de canards	14
Figure 8 : diagramme de fabrication des préparations à base de viande de canards	15
Figure 9 : Extrait du PLU	23
Figure 10 : forages et monuments historiques	24
Figure 11 : cartographie des risques naturels	25
Figure 12 : Masse d'eau superficielle, emprise du bassin versant.....	26
Figure 13 : Localisation des sites naturels remarquables les plus proches (Source : DREAL Aquitaine)	29
Tableau 1 : parcelles cadastrales occupées par l'établissement LB du Gourmet	8
Tableau 2 : volumes d'activités de l'établissement LB du Gourmet.....	11
Tableau 3 : produits finis et conditionnements	15
Tableau 4 : stockage des produits soldes	16
Tableau 5 : Produits liquides et quantités maximales stockées.....	16
Tableau 6 : consommation d'eau et production	17
Tableau 7 : effluents industriels - Valeurs limites de rejet et flux	18
Tableau 8 : effluents - Résultats analyse de février 2015	18
Tableau 9 : valeurs limites de rejet des eaux pluviales	19
Tableau 10 : déchets et filières (2014)	19
Tableau 11 : personnel du site	20
Tableau 12 : classement ICPE des activités du site LB du Gourmet à Souprosse (40)	21
Tableau 13 : comptes de résultat 2013 et 2014	22
Tableau 14 : Liste des masses d'eau souterraine recensées au droit de l'établissement (Source : SIEAG).....	27
Tableau 15 : Analyse de la compatibilité du projet avec les mesures du SDAGE Adour-Garonne.....	27

EVOLUTIONS DU DOCUMENT

N°d'affaire : 15-009		Nom du fichier : LBGourmet_Enregistrement_1501a		
	Prénom, Nom	Fonction	Date	Visa
Rédigé par :	Pascale BARTHEU	Chargée d'études	09/2009	
Vérifié par :	Nicolas NOUGER	Chargé d'affaires	01/2015	

Historique des modifications			
Nom fichier	Date	Modifications	Rédacteur/Vérificateur
LBGourmet_Enregistrement_1501a	01/2015	Création du document « Enregistrement »	Pascale BARTHEU / Nicolas NOUGER
LBGourmet_Enregistrement_1501a	02/2015	Modifications/complément	Nicolas NOUGER

1 - OBJET DU DOCUMENT

Le présent dossier de demande d'enregistrement au titre de la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) est porté par la société LB du Gourmet, S.A. représentée par son Directeur Général, M. Jean-Louis DUPERIER.

→ Situation administrative de l'établissement

L'établissement LB du Gourmet de Souprosse est un établissement soumis à la législation des ICPE. Il a été classé sous la rubrique n°367-2° de la Nomenclature des ICPE en 1989, puis est passé sous la rubrique n°2221 lors du changement de nomenclature intervenu en 1993, avec une quantité de produits traités inférieure au seuil d'autorisation fixé alors à 2 tonnes par jour.

Compte tenu de son volume d'activité (environ 6 tonnes par jour de produits entrants) et des dernières modifications de la nomenclature des ICPE, l'établissement LB du Gourmet est désormais soumis à « Enregistrement » au titre de la rubrique n°2221-B1°.

Par courriers en date du 15 novembre 2012 et du 30 janvier 2015, la Préfecture des Landes et la DDCSPP¹ ont demandé le dépôt d'une demande d'enregistrement ICPE afin de régulariser la situation administrative de l'établissement.

Le présent document constitue cette **demande d'enregistrement ICPE, prévue aux articles R.512-46-1 et suivants du Code de l'Environnement.**

2 - PRESENTATION DE « LB DU GOURMET »

La SA LB (LABEL) DU GOURMET est implantée sur le site de SOUPROSSE depuis 1998. Les bâtiments liés à l'ancienne activité (centre de regroupement de produits laitiers) ont été détruits pour construire les locaux actuels occupés par la société LB du Gourmet. Ces locaux sont partagés entre cette société et la société DUPERIER et FILS qui transforme les produits issus, en partie, de la société LB du Gourmet.

LB du Gourmet est une entreprise familiale, cofondée par Jean-Louis Dupérier et ses parents. Elle a été créée en 1988 afin d'agrandir l'entreprise DUPERIER qui effectuait déjà la découpe et la conserverie du canard. La société est une filiale de DUPERIER SA.

L'activité principale de l'entreprise est la découpe du canard et la préparation d'une trentaine de produits différents.

La société LB du Gourmet a fait le choix de la qualité et de conserver au canard landais son statut de produit de fête et de luxe. Afin de relever ce défi, LB du Gourmet bénéficie d'une infrastructure moderne inspirée des normes de qualité ISO 9002 ainsi que d'une main d'œuvre qualifiée. La société emploie actuellement 17 personnes.

En 1997, la société prend un virage avec le canard fermier des Landes Label Rouge, qui représente aujourd'hui 80 % de son activité. Cette association avec le Label Rouge Canard fermier Landais est la garantie d'une qualité de produit irréprochable.

Aujourd'hui, la société LB du Gourmet a su développer un produit de qualité et vend ses produits aux plus grands restaurateurs en Aquitaine, mais également dans de nombreuses régions françaises et à l'étranger (Angleterre, Irlande).

¹ DDCSPP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

3 - REDACTEURS DU DOSSIER

LABEL DU GOURMET

M. Jean Louis DUPERIER – Directeur

M. Ian DUPERIER

Mme Sandrine LABAT

Route de Mugron - 40250 SOUPROSSE

☎ 05 58 44 22 09

E-mail : lgourmet@wanadoo.fr

Internet : www.label-gourmet.fr



Cabinet Nicolas NOUGER

Conseil en Environnement - Installations Classées

Nicolas NOUGER, Sabine CARRIQUE, Julie CASTERA-NIN

26, rue d'Espagne - 64100 BAYONNE

☎ 05 59 46 10 85

contact@cabinetnouger.com

Ce cabinet est membre du groupement professionnel OPHITE, association ayant pour objet le rapprochement de 12 spécialistes indépendants dans le domaine de l'environnement et la mise en commun de leurs compétences.

4 - DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE ICPE

Articles 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 Jean-Louis DUPERIER, Président de la société LB du Gourmet, ai l'honneur de solliciter l'enregistrement de notre établissement de Souprosse (40250).

Nos activités de découpe et préparation de canards gras sont en effet classées sous la rubrique n°2221-B1° de la Nomenclature des ICPE. Aussi, 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 ici présenté au 1/250.

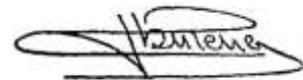
Enfin, comme proposé par l'article R.512-46-5, nous sollicitons des aménagements aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 23 mars 2012 : ces aménagements sont énumérés en page 73.

Nous tenant à la disposition de vos services pour tout complément d'information concernant notre établissement,

Veuillez recevoir, Monsieur le Préfet, l'expression de notre haute considération.

Fait à Souprosse,
Le 27 février 2015

Pour LB du Gourmet,
Son PDG
Jean-Louis DUPERIER



5 - PRESENTATION DU SITE ET DES ACTIVITES

5.1 Dénomination du déclarant

Dénomination	: LB du Gourmet
Forme juridique, capital	: Société Anonyme (SA) au capital de 110 000 €
Adresse de l'établissement	: Route de Mugron - 361 avenue du 11 novembre 1918 40250 SOUPROSSE
Téléphone	: 05 58 44 22 09
Courriel	: lbdg.bureau@orange.fr
Qualité du signataire	: M. Jean-Louis DUPERIER, Président de la société
SIRET	: 348 695 438 00013
APE	: 1012Z – Activité de transformation et de conservation de la viande de volaille

5.2 Localisation du site « LB du Gourmet »

L'établissement existant objet de la demande d'enregistrement est situé en bordure des routes départementales RD924 (route de Tartas) et RD3 (route de Mugron), à l'entrée du bourg de Souprosse.

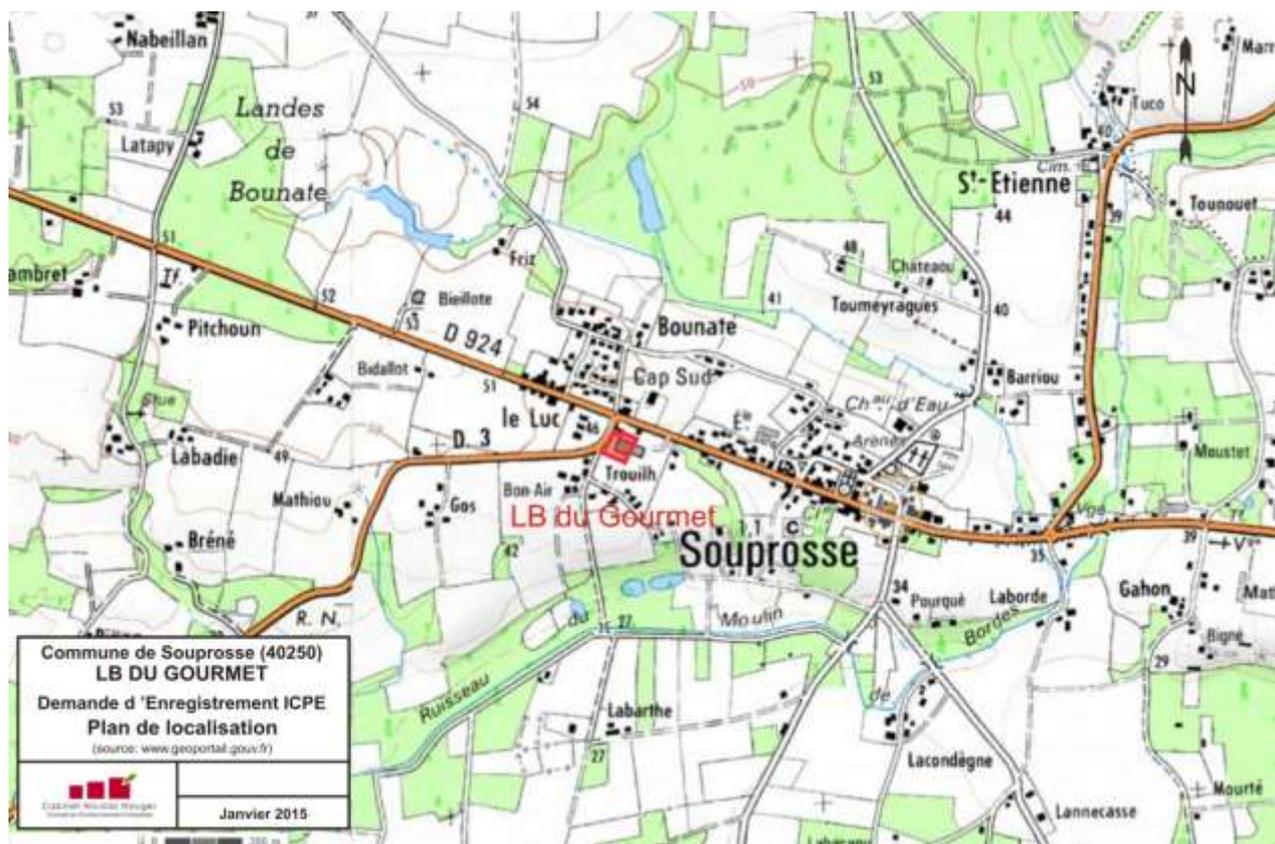


Figure 1 : localisation de l'établissement LB du Gourmet



Figure 2 : Souprosse - Vue aérienne et localisation de LB du Gourmet

La carte IGN au 1/25000 jointe en ANNEXE VI présente les communes aux abords du site. Souprosse est la seule commune, située dans un rayon de 1 km des limites de l'établissement, concernée par la consultation imposée par l'article R.512-46-11 du Code de l'Environnement.

Les parcelles occupées par l'établissement sont donc :

N° section(s)	N° Parcelle(s)	Lieu-dit	Propriétaire	Superficie totale parcelle et établissement
V	432	« Pédelabarthe » « Trouilh »	(M.DUPERIER)	4 678 m ²

Tableau 1 : parcelles cadastrales occupées par l'établissement LB du Gourmet

Le plan réglementaire des abords du site, avec son rayon de 100 mètres, établi sur fond cadastral, est joint en ANNEXE VI en fin de ce document.

5.3 Description du site

L'usine LB du Gourmet est intégrée dans un bâtiment unique mitoyen de celui occupé par les activités des établissements DUPERIER & fils, à l'Est.



Figure 3 : emprise du site et environnement proche

L'établissement LB du Gourmet est desservi directement depuis la RD924, par un accès commun avec l'établissement mitoyen Ets DUPERIER et Fils.

Un accès côté Ouest est réservé aux services de secours.

Aucune modification n'est prévue au sein de l'établissement existant.

Le plan schématique en page suivante précise l'affectation des locaux. Le plan d'ensemble de l'établissement est joint en ANNEXE VI en fin de ce document.

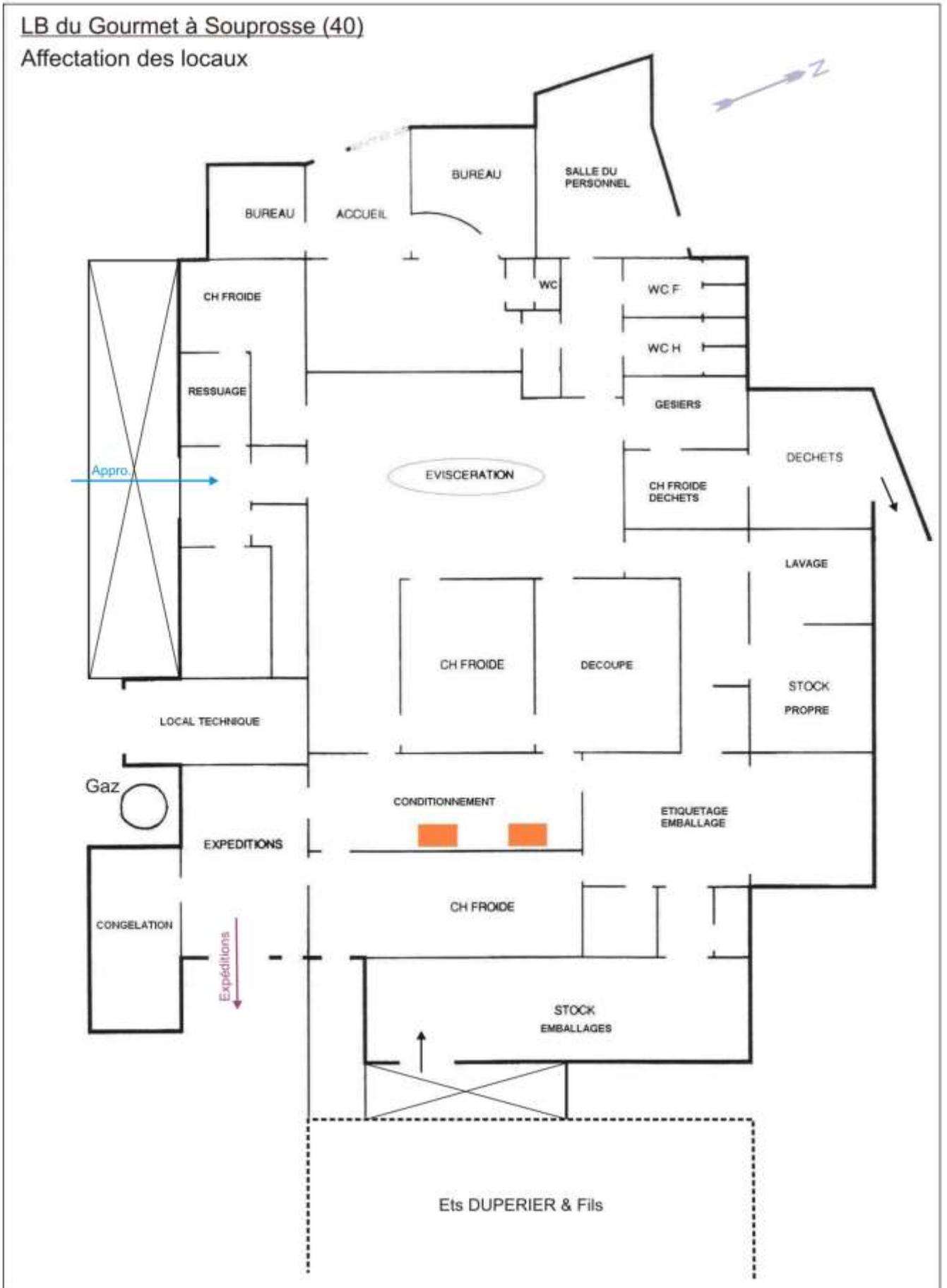


Figure 4 : schéma du bâtiment LB du Gourmet – Affectation des locaux

6 - PRESENTATION DES ACTIVITES

6.1 Nature des activités

LB du Gourmet est spécialisée dans la transformation de palmipèdes gras. Les activités de l'établissement sont ainsi :

- ✓ La découpe de canards gras, reçus abattus et plumés, leur conditionnement en caisse, cartons, sacs, sous-vide (>90% de la production) ;
- ✓ La préparation de produits élaborés : rôtis de magrets de canard gras, préparation à base de viandes de canard, brochettes (<10% de la production) ;
- ✓ La congélation et la surgélation de ces produits.

6.2 Volume des activités

Le tableau ci-dessous reprend les quantités actuelles et maximales envisagées, des produits transformés par l'établissement LB du Gourmet.

Nature des produits	Tonnage entrant 2014	Tonnage quotidien moyen 2014	Tonnage annuel entrant maxi.	Tonnage quotidien entrant maxi.
Canards gras	484 tonnes	2,4 tonnes/jour	1 224 tonnes	6 tonnes/jour

Tableau 2 : volumes d'activités de l'établissement LB du Gourmet

→ La capacité maximale correspond à 1500 canards gras reçus quotidiennement (4 kg/canard éviscéré).

→ Les activités de transformation se déroulent durant 4 jours par semaine, 51 semaines par an.

6.3 Provenance des produits transformés

Les palmipèdes gras reçus proviennent des :

- Abattoirs agréés CEE : Servipalm société Nouvelle (agrément 40-201-03) ;
- Salles d'battage agréées CEE : Bienvenue (40-104-62) ; Castaillon (40-309-52) ; Clavé (40-113-52) ; Tortigue (40-023-51)

6.4 Destination de la production

Comme évoqué plus haut, la majeure partie des produits concerne des produits crus issus de la découpe de palmipèdes à foie gras, destinés à la cuisson, soit lors de la transformation, soit lors de la consommation.

La part limitée de produits élaborés concerne 3 grandes catégories :

- Les rôtis de magrets de canard gras ;
- Les brochettes à base de viande de canard gras ;
- Les préparations à base de viande de canard gras.

Ces produits élaborés sont destinés à être cuits, avec un mode de cuisson précisé sur l'étiquetage.

Les produits finis sont ainsi globalement destinés à la :

- Transformation en conserverie : 60%
- Vente en restauration : 15%
- Vente aux grossistes : 10%
- Vente aux grandes surfaces : 10%
- Vente directe aux particuliers : 5%

6.5 Description des activités

6.5.1 Equipements – Outils de travail

Les postes de travail et le matériel utilisé (outre les petits outils manuels), consistent en :

- ✓ Une chaîne d'éviscération de 8 postes ;
- ✓ 11 postes manuels de découpe ;
- ✓ 2 machines de mise sous vide.

6.5.2 Etapes de la transformation

Les quatre synoptiques ci-après décrivent les étapes successives de transformation des matières reçues, pour les productions de l'établissement :

- ✓ La découpe de canards gras, activité principale ;
- ✓ Les produits élaborés tels que :
 - Rôtis de canards ;
 - Brochettes ;
 - Préparation à base de viande de canard.

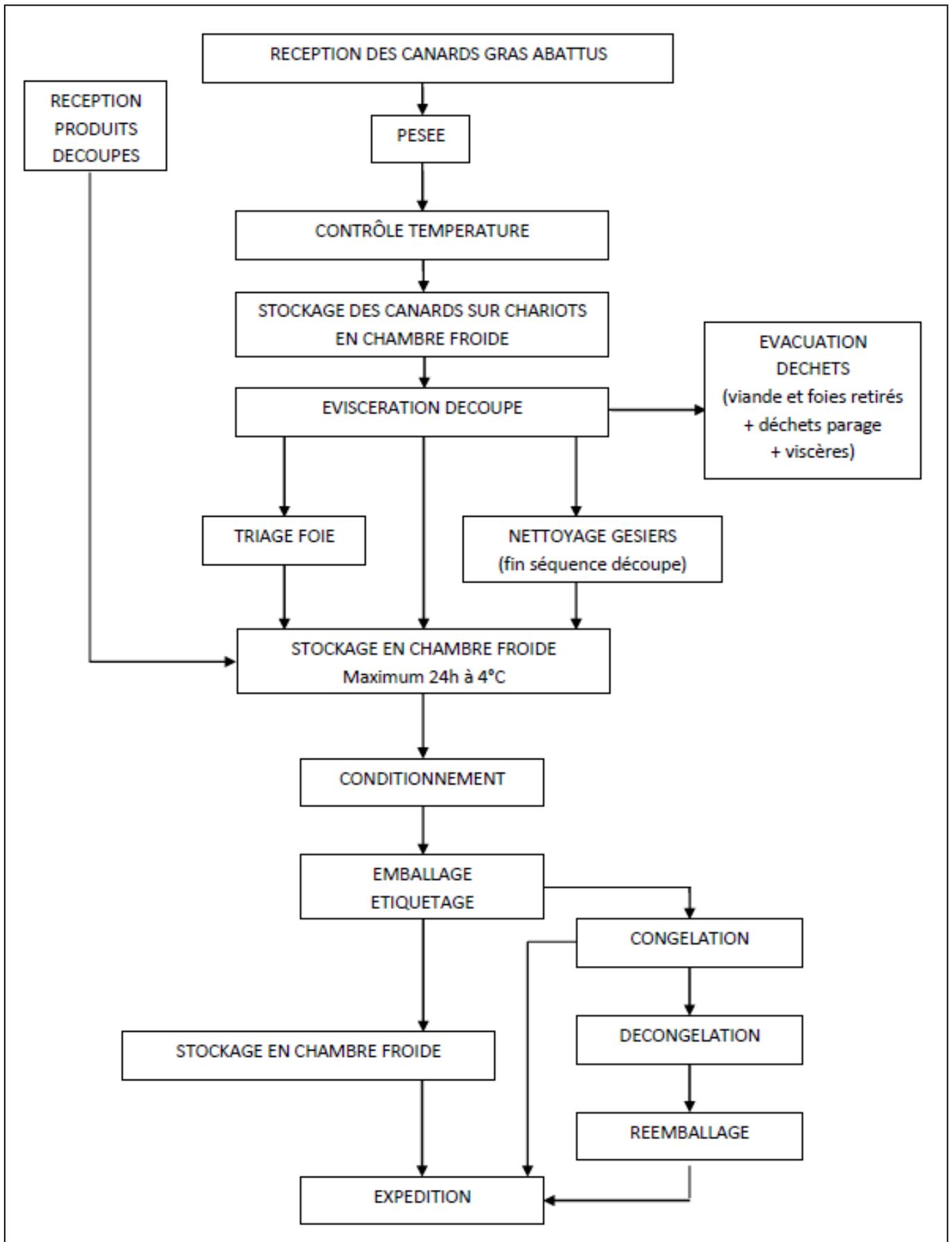


Figure 5 : Diagramme de la découpe des canards

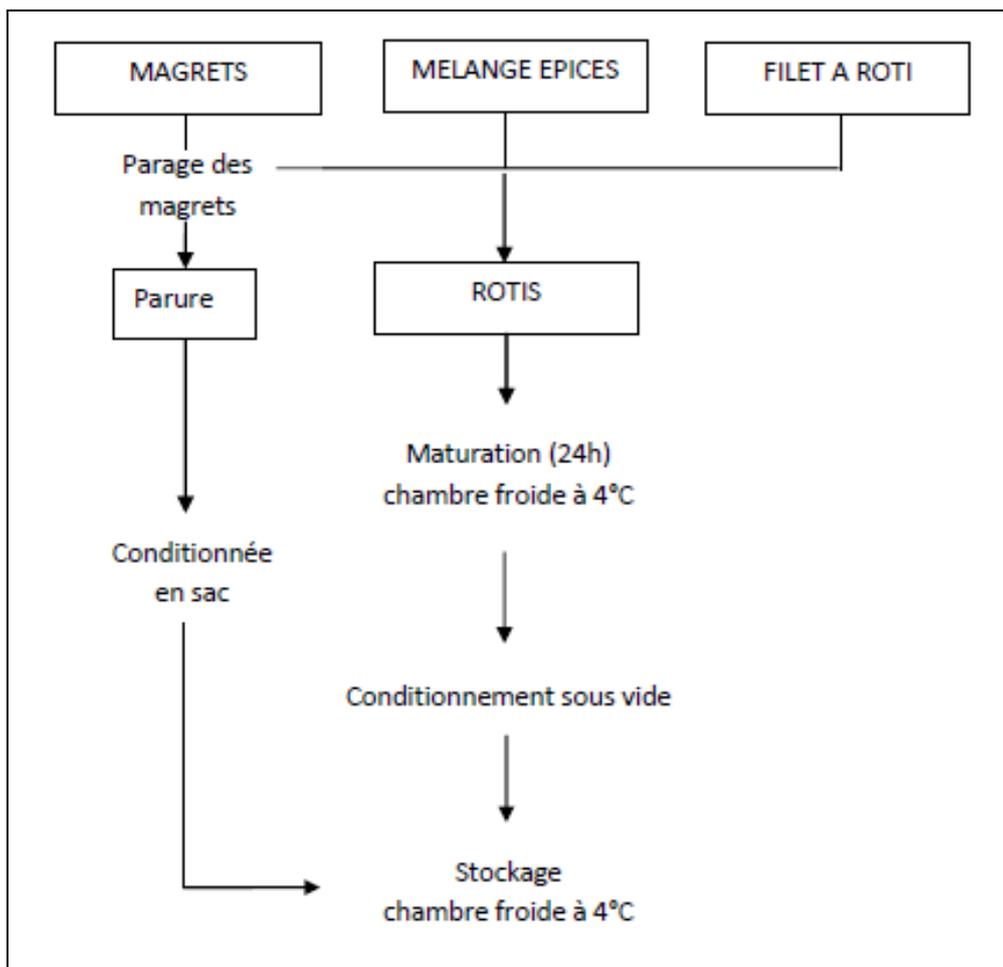


Figure 6 : diagramme de fabrication des rôtis de magret de canards

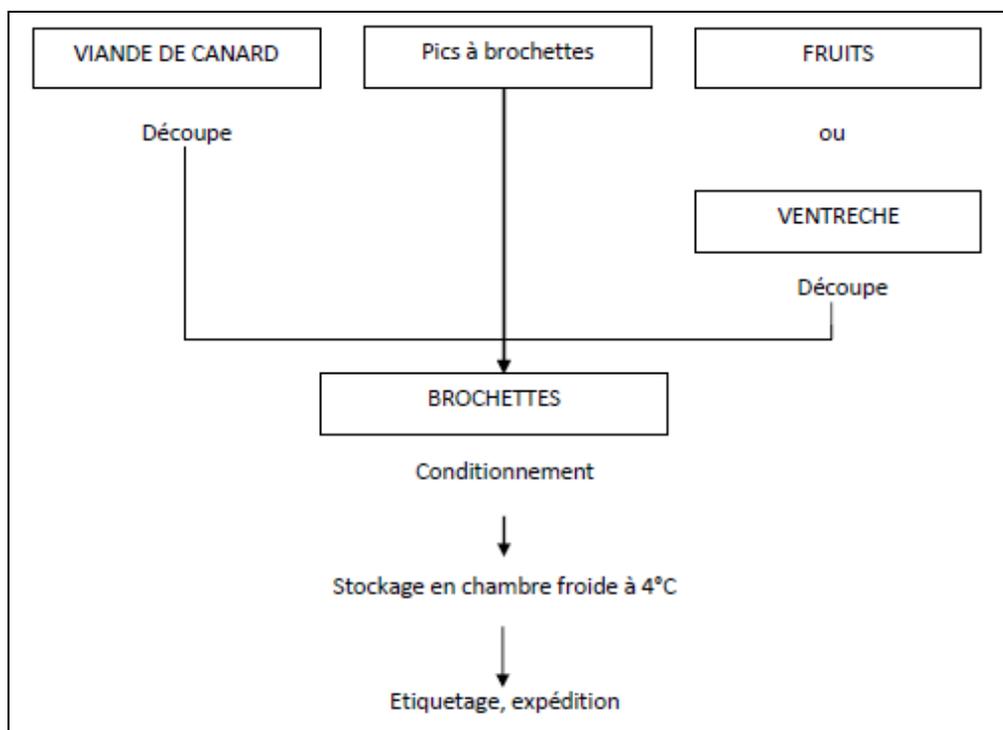


Figure 7 : diagramme de fabrication des brochettes de canards

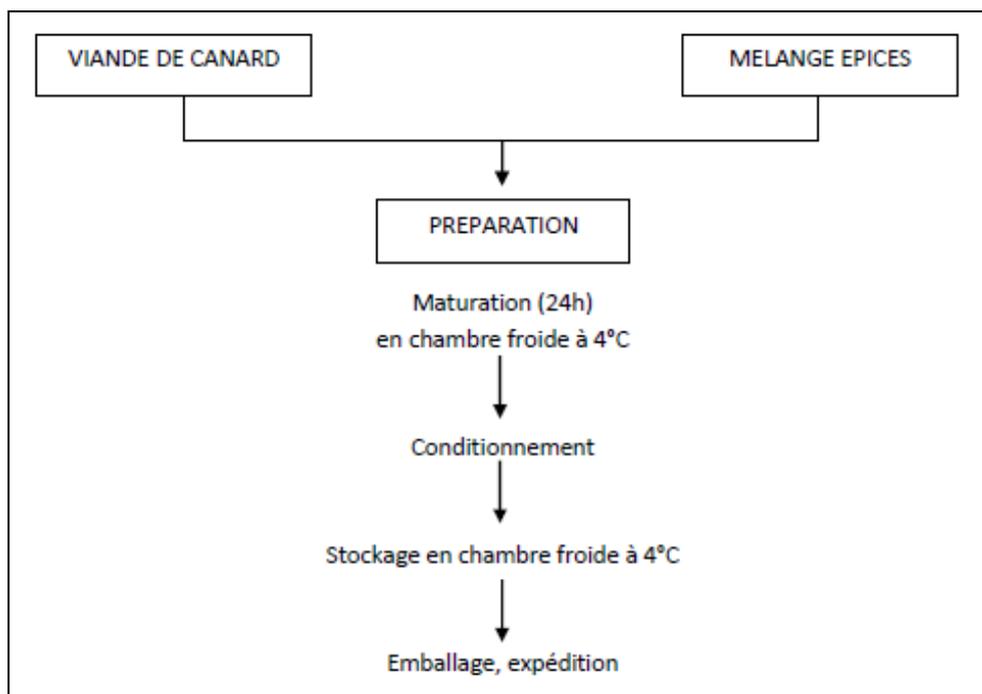


Figure 8 : diagramme de fabrication des préparations à base de viande de canards

6.5.3 Opérations de conditionnement

Les produits peuvent être conditionnés de différentes manières :

- En vrac en contenants ;
- En vrac en sac ;
- Sous-plastique ;
- Sous-vide ;
- Sous-vide sur plaquette ;
- Sous-vide en barquette.

Le tableau suivant présente la répartition des produits finis selon le mode de préparation et de conditionnement :

Tableau 3 : produits finis et conditionnements	
Préparation/conditionnement	Part relative (%)
Cru en vrac	50%
Cru sous vide	25%
Cru en sac	15%
Cru sur plaquette sous-vide (s/v)	5%
Cru sous plastique	3%
Cru en barquette s/v	2%

6.5.4 Stockage des produits

Ce chapitre fera l'inventaire des quantités maximales susceptibles d'être présentes dans l'établissement LB du Gourmet.

6.5.4.1 Stockage des produits solides

Le tableau suivant présente les différents stockages prévus dans le bâtiment ainsi que les volumes maximum de stockage correspondants.

Tableau 4 : stockage des produits solides				
Produits	Lieu de stockage	Caractéristiques des locaux de stockage	Modalités de stockage	Quantité stockée au maximum
Matières premières	Chambre froide (voir plan)	25 m ²	Froid positif : entre 0°C et +4°C	500 kg
Produits finis (conditionnés, emballé)	Chambre froide (voir plan)	31 m ²	Froid positif : entre 0°C et +4°C	500 kg
Produits congelés	Chambre froide (voir plan)	40 m ²	Froid négatif : -8°C	10 tonnes
Emballages	Local stockage emballage (voir plan)	50 m ²	Température ambiante	1 tonne de carton 500 kg plastique 500 kg polystyrène

6.5.4.2 Produits liquides

Le procédé de fabrication ne nécessite pas l'utilisation de produits dangereux. Les seuls produits qui seront mis en œuvre comme sur le site existant seront les produits d'entretien et de désinfection : nettoyage des locaux et postes de travail.

La nature et les quantités des produits susceptibles d'être stockés sont reprises dans le tableau suivant.

Tableau 5 : Produits liquides et quantités maximales stockées			
Produit	Etiquette produit Phrases de risque	Quantité maxi stockée	Localisation et mode de stockage
Produit nettoyage locaux/désinfectant DETOL (marque : ZEP)	Corrosif Dangereux pour l'environnement H318 ; H410 ; H315	60 kg	Bidons sur rétention dans local réservé aux produits
Fioul	H226; H304h H332; H315; H351; H373; H411	500 litres	A côté du groupe électrogène

Le stockage des produits de nettoyage est réalisé sur rétention conformément à la réglementation, dans les zones dédiées.

Compte tenu des volumes présents et de leur nature, ces produits ne sont pas visés par les rubriques n°1172, 1173 ou 1432 de la Nomenclature des (voir le tableau de classement ICPE en page 21). Les fiches de données de sécurité de ces produits sont jointes en ANNEXE II .

6.5.4.3 Produits gazeux

L'établissement dispose d'un réservoir enterré de propane de 3 tonnes implanté à l'extérieur, au Sud du bâtiment à côté du local technique. Le gaz alimente le chauffe-eau du site.

6.6 Utilités du site – Energie - Eau

6.6.1 Installations de réfrigération

L'établissement est équipé d'une centrale frigorifique de puissance 64000 W, -8°C/45°C. Le fluide frigorigène dont la quantité est de 250 kg, est du R404A.

Le fluide frigorigène de l'établissement est visé par le règlement CE n°842/2006 (Gaz à effet de serre fluorés relevant du protocole de Kyoto). Il est visé la rubrique n°1185 de la Nomenclature des ICPE (voir le tableau de classement ICPE en page 21 et suivantes). La qualité est cependant ici réduite (250 kg) : le site n'est pas classé pour cette rubrique.

La cellule de congélation utilise du CO2 comme fluide frigorigène (réservoir aérien ; voir les plans).

6.6.2 Installations de combustion

La production d'eau chaude est assurée par un chauffe-eau alimenté en gaz propane. Cette petite installation de combustion n'est pas classable sous la rubrique n°2910-A de la nomenclature des ICPE (puissance thermique < 2 MW).

6.6.3 Alimentation en eau

L'intégralité de l'eau consommée par le site LB du Gourmet provient du réseau public d'adduction en eau potable.

Le tableau suivant indique les dernières consommations d'eau et quantités de matières transformées :

Tableau 6 : consommation d'eau et production	
Paramètre	2014
Tonnage entrant	484 tonnes
Consommation eau	761 m ³
Ratio litres/kg :	1,6 litre/kg

L'eau est utilisée pour les postes suivants :

- ✓ Le lavage quotidien de l'ensemble des locaux de transformation, des équipements et outils ;
- ✓ Les besoins sanitaires et boisson des employés.

6.6.4 Consommation électrique

La consommation électrique de l'établissement est d'environ 18000 kWh.

6.7 Effluents industriels

Les eaux industrielles issues de l'exploitation sont principalement les eaux de lavage des équipements et locaux de travail. Le volume quotidien de ces effluents produits est actuellement d'environ 2,5 m³.

Ces eaux sont collectées par des siphons de sol et dirigées vers un bac dégraisseur (8 m³) avant rejet vers le réseau communal d'eaux usées (voir le schéma des réseaux en ANNEXE VI).

Le rejet vers la station communale est encadré par une autorisation de déversement et une convention de rejet accordées par le SYDEC (copie joint en ANNEXE I en fin de ce dossier). Conformément à l'arrêté ministériel du 23 mars 2012 (article 37), le rejet respecte a minima les valeurs limites suivantes :

Tableau 7 : effluents industriels - Valeurs limites de rejet et flux				
Débit moyen	2,5 m ³ /j			
Débit maxi	5 m ³ /j (autorisé par convention)			
Paramètres	Valeur limite concentration ²	Flux moyen (kg/j)	Valeur limite concentration convention	Flux maxi (kg/j)
MEST	600	1,5	600	3
DBO5	800	2	800	10
DCO	2000	5	2000	4
Azote global	150	0,375	150	0,75
Phosphore total	50	0,125	50	0,25
SEH	300	0,75	250	1,25
pH	5,5 – 8,5	-	5,5 – 8,5	-
Température	<30°C	-	<30°C	

Les effluents industriels font l'objet de prélèvement et d'analyses périodiques. **Le dernier rapport d'analyse sur 24 heures (février 2015) est joint en ANNEXE III** en fin du dossier. Le tableau suivant en est la synthèse. Les résultats sont comparés aux valeurs limites réglementaires et à celles de la convention :

Tableau 8 : effluents - Résultats analyse de février 2015						
Débit 24h :	2,5 m ³					
Paramètres	Mesures fev2015 Concentration	Flux (kg/j)	VL (AM 23/03/12) (mg/l)	Conformité AM	VL convention rejet (mg/l)	Conformité convention/ autorisation
MEST	312	0,78	600	Oui	600	Oui
DBO5	589	1,47	800	Oui	800	Oui
DCO	1 250	3,13	2000	Oui	2000	Oui
Azote global	47,9	0,12	150	Oui	150	Oui
Phosphore total	4,97	0,01	50	Oui	50	Oui
SEH	2 000	5,00	300	Non	250	Non
pH	7,3	-	5,5 – 8,5	Oui	5,5 – 8,5	Oui
Température	17°C	-	<30°C	Oui	<30°C	Oui

² Arrêté ministériel du 23 mars 2012 (article 37)

→ La concentration en SEH (substances extractibles à l'hexane ; graisses) dépasse la valeur limite de l'arrêté ministériel du 23/03/2012 et de la convention de rejet. Après un entretien du bac dégraisseur, une prochaine analyse devra vérifier cette valeur en graisses.

6.8 Eaux pluviales

Les eaux pluviales des aires imperméabilisées de l'établissement sont collectées par un réseau séparatif et dirigées, après passage par un déboureur séparateur à hydrocarbures, vers le réseau communal (se reporter au plan en fin de ce dossier).

Ces eaux pluviales doivent respecter les valeurs limites de rejet suivantes (article 39 de l'AM 23/03/2012) :

Paramètres	Valeur limite rejet EP ³ (mg/l)
MEST	35
DCO	125
Hydrocarbures totaux	10

Aucune analyse des eaux pluviales rejetées par l'établissement LB du Gourmet n'a été réalisée jusqu'alors.

6.9 Déchets

Les déchets font l'objet d'une gestion assurant leur tri et leur séparation en vue d'une valorisation. Le tableau suivant est le récapitulatif des déchets produits par l'établissement LB du Gourmet en 2014, avec les filières de valorisation :

Nature déchet	Origine	Quantité annuelle	Mode stockage	Fréquence enlèvement	Filière
Sous-produits animaux	Découpe/éviscération...	84 tonnes	Chambre froide 4°C	2 fois/semaine	SOLEVAL (Rion des Landes)
Déchets non dangereux	Cartons	600 kg	Sur quai	2 fois/semaine	SIETOM Chalosse (Caupenne)
	Emballages (bois/plastique) Autres déchets banals Déchets de bureau	2400 litres	Sur quai	2 fois/semaine	SIETOM Chalosse (Caupenne)
Boues	Bac à graisse	6 m ³	Pompage et expédition directe	1 fois / 2 ans	LABAT Assainissement-Vidange (Aire/Adour)

Les déchets organiques (sous-produits animaux fermentescibles) sont stockés en chambre froide, conformément à l'article 53.2 de l'arrêté du 23 mars 2012.

³ Arrêté ministériel du 23 mars 2012 (article 39)

6.10 Personnel et horaires de production

Le tableau suivant indique le nombre de personnes travaillant sur le site LB du Gourmet :

Tableau 11 : personnel du site	
Fonction	Nombre de personnes employées
Production	12
Encadrement	2
Administratif	3
Total personnel :	17

L'établissement fonctionne toute l'année, hors fermeture pour congés, 5 jours sur 7, soit un total de 230 jours de travail. La production est généralement réalisée sur 4 jours par semaine.

Pour les postes de production, les horaires de travail sont de 7 h à 18 h.

7 - NOMENCLATURE ICPE – CLASSEMENT DES ACTIVITES

Le tableau ci-après reprend le classement ICPE du site LB du Gourmet sur la commune de Souprosse, compte tenu des modifications récentes de la Nomenclature des ICPE.

Tableau 12 : classement ICPE des activités du site LB du Gourmet à Souprosse (40)			
Désignation de l'activité	Volume de l'activité	Rubrique ICPE	Classement
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 : B. La quantité des produits entrante étant supérieure à 2t/j	Quantité maxi entrante quotidienne : 6 t/j	2221-B1°	E
Gaz à effet de serre fluorés visés par le règlement (CE) n°842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n°1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation a) équipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg	Quantité totale de gaz à effet de serre dans l'installation : 250 kg de R404A	1185-2a	NC
Stockage en réservoir de gaz inflammable. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant inférieure à 6 t	Cuve aérienne de gaz propane : 3 t	1412-2b	NC
Stockage de liquide inflammable	500 litres de FOD, soit Ceq : 100 litres	1432-2°	NC
Entrepôts frigorifiques à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant par ailleurs, de la présente nomenclature	Volume stocké dans 3 chambres froides Total : 211 m ³ (V<5000 m3)	1511	NC
Dépôt de papier, cartons, matériaux combustibles analogues (...), le volume susceptible d'être stocké étant inférieur à 1000 m ³	Cartons : 1 tonne (4 m ³) V<1000 m ³	1530	NC
Installation de combustion consommant exclusivement (...) du gaz (...)	Chauffe-eau au gaz : P<<2MW	2910-A	NC
stockage de [...] produits dont 50% au moins de la masse totale unitaire est composée de polymères (matières plastiques, caoutchoucs, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) 1. A l'état alvéolaire ou expansé tels que mousse de latex, de polyuréthane, de polystyrène 2. Dans les autres cas..	Plastique : 500 kg Polystyrène : 500 kg	2663-1° 2663-2°	NC

→ L'établissement LB du Gourmet de Souprosse est désormais classé à « Enregistrement ».

L'arrêté ministériel de prescriptions applicable pour l'exploitation de ses activités est le suivant :

- ✓ Arrêté du 23/03/2012 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à enregistrement sous la rubrique n°2221-B1.

→ Le récolement aux prescriptions de cet arrêté fait l'objet du chapitre 11 - suivant.

8 - CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES

La présentation de la société LB du Gourmet en préambule de ce dossier justifie de ses capacités techniques à mener à bien l'exploitation de son établissement.

Concernant les capacités financières, le tableau suivant présente les comptes de résultat sur les années 2013 et 2014 (source : www.societe.com) :

Date	31-03-2014	31-03-2013
Duree	12 mois	12 mois
Devise	€	€
Chiffre d'affaires *	2 898 400	2 724 400
-dont export	1 100	2 600
Production *	2 889 700	2 752 900
Valeur ajoutée *	787 500	738 800
EBE	77 000	-17 500
Résultat d'exploitation	71 300	-35 600
RCAI	59 900	-46 000
Resultat net *	62 200	-32 500

Tableau 13 : comptes de résultat 2013 et 2014

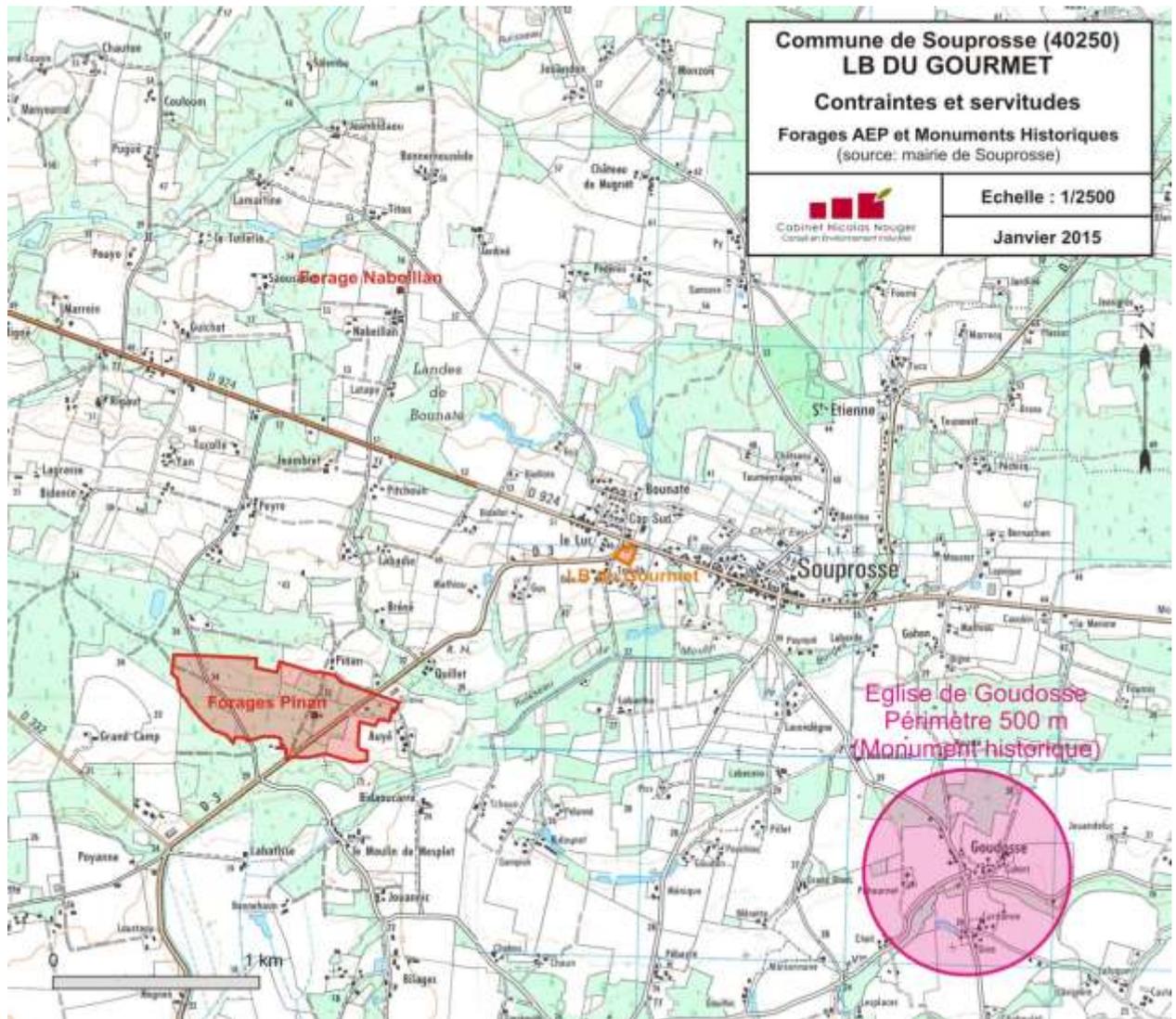


Figure 10 : forages et monuments historiques

9.3 Code du Patrimoine – Monuments historiques

Le site LB du Gourmet n'est pas situé dans le rayon des 500 mètres d'un monument historique.

Comme noté sur la cartographie ci-dessus, le monument le plus proche est l'église de Goudosse, classée monument historique par arrêté ministériel du 10 mai 1995, à plus de 2,2 km de l'établissement.

Aucun site archéologique n'est recensé à proximité de cet établissement industriel existant.

9.4 Risques naturels

Les terrains de l'établissement LB du Gourmet ne sont pas situés en zone inondable.

La carte ci-après présente une synthèse des risques naturels sur le territoire de la commune de Souprosse feu de forêt, risque inondation, risque sismique).

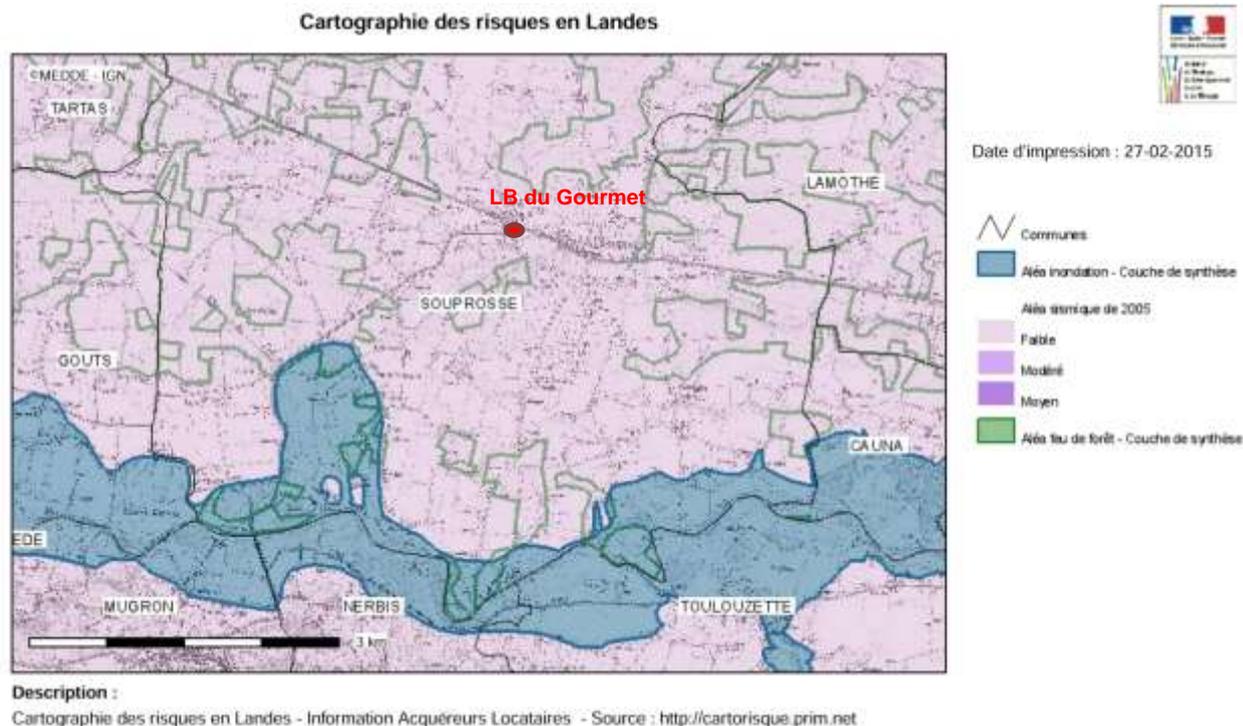


Figure 11 : cartographie des risques naturels

9.5 Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des eaux (SDAGE) Adour-Garonne

L'actuel Schéma Départemental d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) du Bassin Adour-Garonne a été adopté le 16 novembre 2009 pour les années 2010 à 2015 et un programme de mesures (PDM) lui est associé⁴. Le SDAGE et le PDM sont entrés en vigueur dès leur approbation par le préfet coordonnateur de bassin le 22 décembre 2009. Le SDAGE 2016-2021 est actuellement en cours d'élaboration.

Les programmes et décisions administratives dans le domaine de l'eau doivent être compatibles, ou rendus compatibles avec les dispositions des SDAGE (art. L212-1, point XI du Code de l'Environnement).

9.5.1 Orientations du SDAGE et milieux à forts enjeux

Les 6 orientations et dispositions fondamentales du SDAGE Adour-Garonne sont les suivantes :

- ✓ Créer les conditions favorables à une bonne gouvernance,
- ✓ Réduire l'impact des activités sur les milieux aquatiques,
- ✓ Gérer durablement les eaux souterraines, préserver et restaurer les fonctionnalités des milieux aquatiques et humides,

⁴ Le PDM constitue le recueil des actions dont la mise en œuvre est nécessaire pour atteindre les objectifs fixés par le SDAGE, en application de la Directive Cadre sur l'Eau (DCE).

- ✓ Assurer une eau de qualité pour les activités et usages respectueux des milieux aquatiques,
- ✓ Maîtriser la gestion quantitative de l'eau dans la perspective du changement climatique,
- ✓ Privilégier une approche territoriale et placer l'eau au cœur de l'aménagement du territoire.

Les milieux à forts enjeux environnementaux identifiés dans le SDAGE sont :

- ✓ les cours d'eau à enjeu pour les poissons migrateurs amphihalins,
- ✓ les cours d'eau, ou tronçons de cours d'eau, en très bon état écologique et/ou jouant le rôle de réservoirs biologiques,
- ✓ les zones humides,
- ✓ les habitats abritant des espèces remarquables menacées.

Aucun de ces milieux n'est directement concerné par l'établissement LB du Gourmet de Souprosse.

9.5.2 Masses d'eau superficielle et objectifs de qualité

Comme présenté sur la figure suivante, la seule masse d'eau superficielle recensée à proximité de l'établissement LB du Gourmet est celle du « Ruisseau du Moulin de Bordes », n°FRFR327C_20. Ce cours d'eau s'écoule à plus de 460 m au Sud.

La qualité écologique de ce cours d'eau est « médiocre » et son état chimique est qualifié de « mauvais ». L'objectif de qualité (état global) est le « bon état » d'ici 2015.

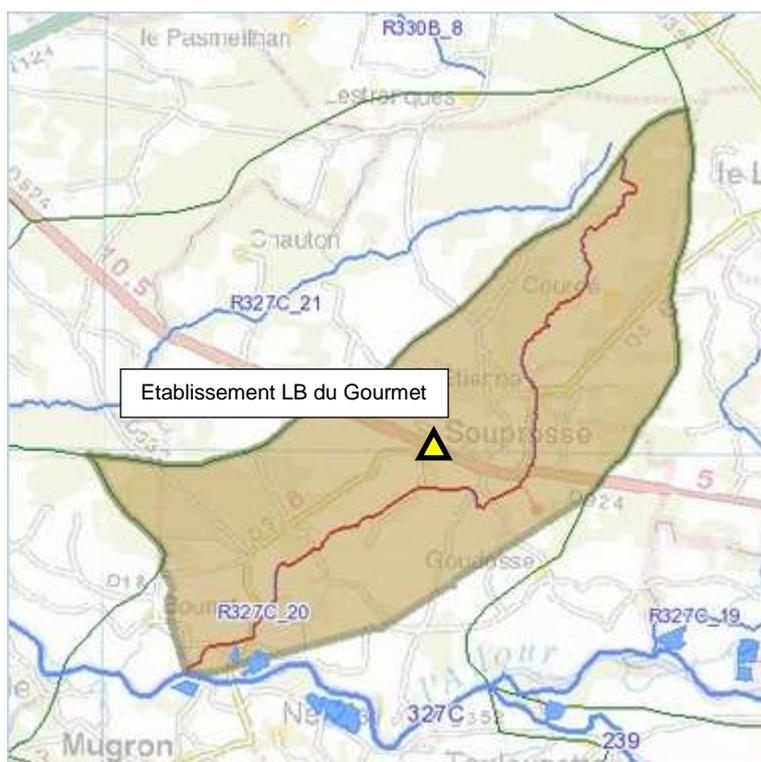


Figure 12 : Masse d'eau superficielle, emprise du bassin versant

→ Les effluents industriels du site ne sont pas rejetés directement dans les eaux superficielles mais vers la station d'épuration communale.

→ Les eaux pluviales de l'établissement sont rejetées après prétraitement (déboureur-séparateur) dans le réseau communal séparatif, puis le milieu naturel.

9.5.3 Masses d'eau souterraine

Le tableau suivant liste les masses d'eaux souterraines recensées au droit de l'établissement LB du Gourmet⁵ :

Masses d'eau souterraine (toutes)	
Code	Libellé
FRFG080	Calcaires du jurassique moyen et supérieur captif
FRFG081	Calcaires du sommet du crétacé supérieur captif sud aquitain
FRFG082	sables, calcaires et dolomies de l'éocène-paléocène captif sud AG
FRFG083	Calcaires et sables de l'oligocène à l'ouest de la Garonne
FRFG084	Grès, calcaires et sables de l'Hévétien (miocène) captif
FRFG091	Calcaires de la base du crétacé supérieur captif du sud du bassin aquitain
FRFG070	Calcaires et faluns de l'aquitainien-burdigalien (miocène) captif
FRFG046	Sables et calcaires plio-quatérnaires du bassin Midouze-Adour région hydro q

Tableau 14 : Liste des masses d'eau souterraine recensées au droit de l'établissement (Source : SIEAG)

→ Les activités existantes ne prélèvent pas d'eau dans les nappes profondes.

9.5.4 Programmes et mesures

Un programme de mesures (PDM) est associé au SDAGE. Il traduit ses dispositions sur le plan opérationnel en listant les actions à réaliser au niveau des territoires pour atteindre ses objectifs.

Les PDM en place sur le secteur sont ceux de l'Unité Hydrographique de Référence (UHR) « Adour » pour lesquels les principaux enjeux définis concernent les points suivants :

- ✓ Qualité des eaux souterraines et têtes de bassin pour les besoins AEP ;
- ✓ Réduction des rejets domestiques et industriels ;
- ✓ Réduction des pollutions diffuses ;
- ✓ Conciliation de l'ensemble des usages à l'étiage ;
- ✓ Protection et restauration des cours d'eau et milieux remarquables (morphologie, biologie).

Le tableau suivant reprend les mesures fixées pour l'UHR "Adour" qui concernent les industriels et analyse la compatibilité de l'activité de LB de Gourmet.

Mesures de l'UHR "Adour"		Compatibilité des activités
Pollutions ponctuelles		
Ponc_2_01	Limiter ou supprimer les émissions des substances toxiques : prioritaires (dangereuses ou pas) et pertinentes au titre de la DCE pour les industriels	<i>Pas d'emploi ou de stockage de substances toxiques pour les eaux hors les désinfectants pour les locaux</i>
Ponc_2_02	Réhabiliter les sites industriels « polluants » (sites pollués en activité ou orphelins, y compris les exploitations minières, ayant un impact avéré sur le milieu)	<i>Non concerné ici</i>
Ponc_2_03	Mettre en œuvre les bonnes pratiques de gestion des ouvrages et sous-produits d'épuration des industriels (notamment agroalimentaire) : stations de traitement, cuves de stockage, filières d'élimination, technologies propres	<i>Cette ICPE dirige ses effluents vers la STEP communale, prétraite ses eaux pluviales et dispose de filières pour les déchets</i>
Prélèvements, gestion quantitative		
Prel_2_02	Favoriser les économies d'eau : sensibilisation, économies, réutilisation d'eau pluviale ou d'eau de STEP, mise en œuvre des mesures agroenvironnementales (amélioration des techniques d'irrigation, évolution des assolements...)	<i>Pas de prélèvement dans le milieu naturel. Gestion des consommations liées aux procédés (eau du réseau)</i>

Tableau 15 : Analyse de la compatibilité du projet avec les mesures du SDAGE Adour-Garonne

⁵ Source : site internet SIEAG

9.5.5 Zonages règlementaires liés à la protection de l'eau

Le secteur d'étude est classé en zones du SDAGE 2010-2015 suivantes :

- ✓ Zone de « vigilance nitrates grandes cultures SDAGE 2010 ;
- ✓ Zone de « vigilance pesticides SDAGE 2010 » ;
- ✓ Zone de répartition des eaux n°ZRE4002 (Arrêté n° 2011-1903 du 13/04/2012-abroge l'arrêté du 21 novembre 2003).

Comme indiqué plus haut, l'établissement ne prélève d'eau dans le milieu naturel ou dans les nappes souterraines.

De plus, il n'est pas source de pollution aux nitrates ou à l'azote. La mise en place d'un système de collecte, puis le traitement des eaux par la station d'épuration urbaine (dans le cadre d'une autorisation de déversement), réduisent les rejets de ces polluants.

9.5.6 Conclusion quant à la compatibilité avec le SDAGE

Compte tenu de l'absence de contraintes fortes vis-à-vis des eaux et des mesures qui sont mises en place, l'activité de l'établissement LB du Gourmet de Souprosse est en tout point compatible avec les prescriptions du SDAGE 2010-2015.

9.6 Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE)

La commune de Souprosse, et donc les terrains occupés par LB du Gourmet, sont concernés par le SAGE « Adour Amont », validé le 3 décembre 2014 par la Commission locale de l'Eau du SAGE, suite à l'enquête publique qui a eu lieu du 19 mai au 20 juin 2014.

L'exploitation de ce site industriel n'est pas en contradiction avec les objectifs définis dans le cadre du SAGE et va notamment dans le sens de l'objectif de qualité des eaux et des écosystèmes, en favorisant la réduction des flux de pollution (prétraitement des eaux pluviales), qui parviennent aux milieux récepteurs aquatiques.

9.7 Contraintes environnementales

La carte présentée en page suivante, issue du site internet Carmen de la DREAL Aquitaine⁶, présente la localisation des sites naturels remarquables les plus proches de l'établissement. Ainsi,

- ✓ Le site LB du Gourmet n'est concerné par aucun zonage ou contrainte environnementale.
- ✓ Les sites naturels remarquables les plus proches concernent l'Adour au Sud. Il s'agit de :
 - la ZNIEFF de type II « Saligues et gravières de l'Adour : tronçon de Saint-Sever à Mugron », n°720007919, située à environ 3,2 km au Sud de l'établissement ;
 - Le site Natura 2000 « l'Adour », n°FR7200724, situé à plus de 3,2 km au Sud de l'établissement.

→ En référence à l'article L.414-4 du Code de l'Environnement qui liste les projets soumis à évaluation au titre des incidences Natura 2000, cette évaluation ne se justifie pas ici.

⁶ Site internet : <http://carmen.application.developpement-durable.gouv.fr/>

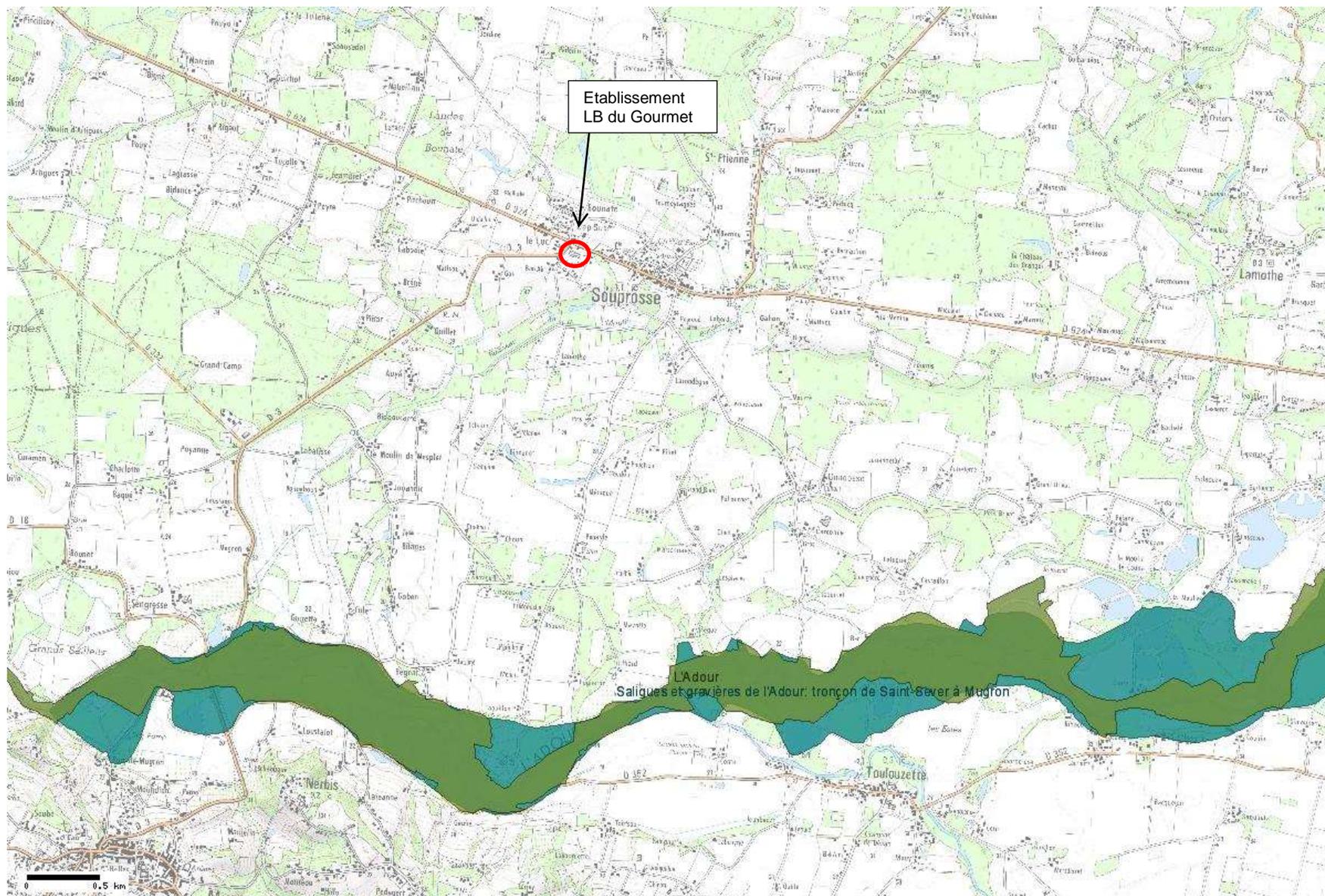


Figure 13 : Localisation des sites naturels remarquables les plus proches (Source : DREAL Aquitaine)

10 - USAGE DU SITE EN CAS DE CESSATION D'ACTIVITE

Conformément au 5° de l'article R 512-46-4 du Code de l'Environnement, les dossiers de demande d'enregistrement doivent indiquer les conditions de remise en état des sites après la fin de leur exploitation. Dans le cas d'un arrêt définitif de l'exploitation de l'établissement – suite à une cessation d'activité par exemple – les conditions de remise en état envisagées par LB du Gourmet sont décrites ci-après.

10.1 Destination future du site

L'établissement actuel et les terrains de l'extension sont implantés dans la zone **Ui** du PLU de la commune de Souprosse, secteur dédié aux activités industrielles, artisanales ou commerciales.

Ainsi, dans le cas d'une cessation d'activité, la société LB du Gourmet propose que les terrains conservent leur vocation actuelle, à savoir industrielle.

Selon l'article R.512-46-5°, dans le cas d'une installation nouvelle à implanter sur un site nouveau, l'avis du Maire de la commune d'implantation ainsi que du propriétaire des terrains doit être sollicité sur l'état dans lequel devra être remis le site lors de l'arrêt définitif de l'installation.

S'agissant d'un site existant, qui a bénéficié par le passé d'un récépissé de déclaration ICPE, il n'apparaît pas nécessaire de solliciter ces avis.

10.2 Principes de la remise en état

Dans le cas d'un arrêt définitif de l'exploitation de l'établissement – suite à une cessation d'activité par exemple – les conditions de remise en état envisagées par LB du Gourmet sont décrites ci-après.

10.2.1 Matériel

L'ensemble des outils de production (chaînes de production, machines diverses) pourra être démantelé et expédié, ou vendu en l'état avec l'établissement s'il doit conserver sa vocation dans l'industrie agro-alimentaire.

Les engins de manutention seront soit vendus, soit réutilisés sur un autre site de la société.

10.2.2 Bâtiments

Dans le cas d'un arrêt de la production, les bâtiments seront vidés, nettoyés, puis pourraient être destinés à la vente.

10.2.3 Déchets - Nettoyage

Les déchets liés à l'exploitation de l'usine sont expédiés périodiquement vers les filières d'élimination prévues. Aucun déchet ne s'accumule dans l'établissement.

Dans le cas d'un arrêt de l'activité, chacun des bâtiments occupés sur le site sera nettoyé :

- ✓ balayage des surfaces ;
- ✓ expédition des déchets vers les filières de revalorisation déjà connues de la société ;
- ✓ les produits présents dans les cuves dédiées seront vidangés puis expédiés vers des filières agréées. Les cuves seront nettoyées ;
- ✓ nettoyage des capacités de rétention si nécessaire ;
- ✓ expédition des contenants vides aux fournisseurs.

10.3 Dépollution des sols et sous-sols – Eaux souterraines – Suivi du site

Les risques de pollution accidentelle ou chronique des sols, sous-sols et eaux souterraines sont ici limités par l'absence de stockage de liquides polluants en grande capacité et par les mesures mises en œuvre pour éviter leur dispersion (rétentions, stockage sous abri...). Ces mesures sont de nature à éviter toute pollution chronique ou accidentelle.

Cependant, conformément à la réglementation ICPE en vigueur, un diagnostic de la pollution des sols, du sous-sol et des nappes phréatiques sera entrepris lors de la cessation d'activité.

Aucun suivi environnemental n'apparaît a priori nécessaire après l'éventuelle cessation d'activité du site LB du Gourmet, compte tenu de la nature des activités et des produits stockés et mis en œuvre. Le diagnostic final justifiera le cas échéant la mise en place d'un suivi environnemental.

10.4 Mise en sécurité

En cas d'arrêt des activités sur le site, les clôtures et portails seront conservés empêchant l'accès à l'installation.

On rappellera que tous les produits polluants éventuellement dangereux seront évacués par l'exploitant.

11 - PRESCRIPTIONS DE L'ARRETE DU 23/03/2012

11.1 Récolement aux prescriptions

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Art.1	Application	Le présent arrêté fixe les prescriptions applicables aux installations classées soumises à enregistrement sous la rubrique n°2221. Il ne s'applique pas aux installations existantes déjà autorisées au titre de la rubrique 2221.	L'établissement a fait l'objet d'une déclaration ICPE, mais non d'une « autorisation »
Art.2	Définitions	Pour mémoire	-
CHAPITRE I : Dispositions générales			
Art.3	Conformité au dossier enregistrement	Justification de la conformité	Objet de ce récolement
Art.4	Dossier installation classée	Constitution et mise à jour d'un dossier tenu à disposition	Dossier mis à jour dès réception de l'arrêté préfectoral « Enregistrement »
Art.5	5.1. Règles générales.	L'installation est implantée à une distance minimale de 10 mètres des limites de propriété de l'installation.	Distance respectée vis-à-vis des limites de la parcelle et des tiers ; voir les plans en fin du dossier. Cependant, l'usine est mitoyenne du site DUPERIER et fils. Les deux sites étaient autrefois une même entité.
		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.	Mesures de maîtrise des risques : *Quantités de matières combustibles limitées au minimum *Zone tampon sans matière combustible entre les deux établissements
	L'installation ne se situe pas au-dessus ou en dessous de locaux habités ou occupés par des tiers.	Pas de locaux au-dessus ou au-dessous de l'usine	
	5.2. Cas des installations implantées au sein d'établissements recevant du public (ERP) de type M	Si l'installation est mitoyenne de locaux habités ou occupés par des tiers, les parois, plafonds et planchers mitoyens sont tous REI 120.	Sans objet ici (pas d'ERP)

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Art.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 terrains comprennent des espaces verts : les parties non construites sont engazonnées Toutes les voiries sont imperméabilisées</p> <p>Des arbres et des arbustes sont plantés en limite de l'établissement (voir les photographies aériennes page 9 et suivantes).</p>
Art.7		L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent d'intégrer l'installation dans le paysage.	Comme indiqué plus haut, l'intégration paysagère du bâtiment de production est facilitée par les espaces verts et plantations périphériques (voir les photographies aériennes)
		L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu en permanence.	Les abords de l'établissement sont entretenus en permanence.
		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.	Emissaires non apparents
CHAPITRE II : Prévention des accidents et des pollutions			
Section 1 : généralités			
Art.8		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>Les locaux dits à risques seraient (voir le plan en annexe) :</p> <ul style="list-style-type: none"> *Le stockage d'emballages (petit volume, sur 50 m²) *Le local technique *Le stockage extérieur de gaz inflammable <p>Les locaux réfrigérés ne sont pas ici considérés comme locaux à risque</p>
		L'exploitant dispose d'un plan général des ateliers et des stockages indiquant ces risques.	L'exploitant dispose d'un plan avec l'affectation des locaux, issues... Ce plan sera actualisé après toute modification notable.
Art9		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.	Les fiches de données sécurité des produits employés sont disponibles en permanence sur le site.

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	L'exploitant tient à jour ce registre.
Art10		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.	Les ateliers de production sont nettoyés quotidiennement, les chambres froides, une fois par semaine.
		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.	L'atelier est pourvu de désinsectiseurs et un contrat avec un prestataire gérant la lutte contre les nuisibles sur le site est établi.
Section 2 : Dispositions constructives			
Art11	11.1. Les locaux à risque incendie	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.	Corps de bâtiment unique en charpente métallique
		11.1.1. Définition Les locaux à risque incendie sont les locaux recensés à l'article 8, les locaux abritant les stockages de matières combustibles telles que consommables et matières premières (à l'exception des locaux frigorifiques) ainsi que les locaux de stockage de produits finis identifiés au dernier alinéa de l'article 11.2. Les installations implantées au sein d'établissements recevant du public (ERP) de type M sont également considérées comme locaux à risque incendie.	Les locaux à risque incendie identifiés sont : *Le stockage d'emballages (petit volume, sur 50 m ²) *Le local technique
		Les installations de stockage de matières combustibles classées au titre des rubriques 1510, 1511 ou 1530 sont soumises respectivement aux prescriptions générales applicables au titre de chacune de ces rubriques et ne sont donc pas soumises aux dispositions du présent arrêté.	Les installations ne sont pas classées sous les rubriques n°1510, 1511 ou 1530 : les volumes stockés ou le volume des locaux sont inférieurs aux seuils de ces rubriques

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
	<p>11.1.2. Dispositions constructives</p> <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 EI 120 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique. 	<p>Il s'agit ici d'un bâtiment existant depuis près de 30 années (1988).</p> <p>*Concernant les locaux à risques, la charpente métallique respecte a priori la tenue au feu prescrite (R15).</p> <p>Le local technique est en maçonnerie ce qui permet de respecter les prescriptions de cet article.</p> <p>*Le stockage des emballages ne dispose pas de parois coupe-feu 2 h (REI120) et les portes de communication ne sont pas EI120 : cependant, compte tenu des volumes limités de matières combustibles en présence, l'exploitant sollicite une dérogation à cet article pour son établissement existant.</p> <p>→LB du Gourmet étudie la mise en place de mesures supplémentaires de maîtrise des risques.</p>
11.2. Autres locaux (notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques)	<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>La structure de l'usine, en charpente métallique, respecte a priori la tenue au feu prescrite (R15).</p> <p>Les parois extérieures sont un bardage métallique. Pour les locaux frigorifiques, ce bardage est doublé par un panneau frigorifique (panneaux sandwichs épaisseur 0,10 m)</p> <p>→S'agissant d'une construction existant depuis 1988/1989, l'exploitant ne dispose pas des caractéristiques techniques des matériaux. Le respect des dispositions de constructives de cet article ne peut donc pas être vérifié. LB du Gourmet sollicite donc une dérogation à cet article pour son établissement existant et étudie la mise en place de mesures supplémentaires de maîtrise des risques.</p>
	Les locaux frigorifiques sont à simple rez-de-chaussée.	Les chambres froides, de congélation sont situées au rez-de-chaussée.
	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>*La chambre froide de stockage des produits finis abrite moins de deux jours de production (500 kg) : elle n'est pas considérée comme un local à risque.</p> <p>*La chambre froide de stockage des produits congelés peut contenir 10 tonnes de produits : ce local doit être considéré comme un local à risque. Concernant les dispositions constructives de cette chambre, on se reportera aux commentaires et demande de dérogation des articles précédents</p>

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
	11.3. Ouvertures	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.	→S'agissant d'une construction existant depuis 1988/1989, l'exploitant ne dispose pas des caractéristiques techniques des matériaux. Le respect des dispositions de constructives de cet article ne peut donc pas être vérifié. Se reporter aux articles 11.2.1 et 11.1. et 11.2 ci-dessus
		Les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu sont conservés et tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.	Ces documents ne sont pas disponibles (cf. articles précédents)
Art.12		Accessibilité.	
		L'installation dispose en permanence d'un accès au moins pour permettre à tout moment l'intervention des services d'incendie et de secours.	2 accès à l'établissement sont possibles depuis la RD924 et la RD3.
		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 œuvre.	
		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.	La position des parkings n'obstrue pas le passage des pompiers (cf. plan en ANNEXE VI). La voie d'accès aux bâtiments est toujours libre à la circulation.
		Accessibilité des engins à proximité de l'installation.	
	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.	Toutes la périphérie de l'usine est accessible aux véhicules des services de secours.	

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
	<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 kan avec un maximum de 90 kan 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 ». 	Ces points sont respectés : voir le plan en annexe
	<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>	Sans objet : périmètre accessible
	<p>Déplacement des engins de secours à l'intérieur du site.</p>	
	<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 à minima les mêmes qualités de pente, de force portante et de hauteur libre que la voie « engins ». 	Sans objet ici
	<p>Mise en station des échelles.</p>	
	<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>	Sans objet. Le bâtiment a une hauteur inférieure à 8 mètres.

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
	<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 manœuvre 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. 	Sans objet
	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.	Sans objet
	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.	Sans objet
	Etablissement du dispositif hydraulique depuis les engins.	
	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.	Toutes les façades du bâtiment sont accessibles.

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Art.13	13.1. Règles générales.	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.	Pas de DENFC dans ces locaux existants depuis 1989. L'exploitant sollicite une dérogation à cet article. ➔LB du Gourmet étudie la mise en place de mesures supplémentaires de maîtrise des risques.
		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.	
		Afin d'équilibrer le système de désenfumage et de le répartir de manière optimale, un DENFC de superficie utile comprise entre 1 et 6 m ² est prévu pour 250 m ² de superficie projetée de toiture.	
		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.	
		L'action d'une commande de mise en sécurité ne peut pas être inversée par une autre commande.	
		Les dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur sont à adapter aux risques particuliers de l'installation.	

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
13.1. Règles générales.	<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. 	Pas de DENFC dans ces locaux existants depuis 1989 (voir ci-dessus).	
	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.		
13.2. Cas des locaux implantés au sein d'établissements recevant du public (ERP) de type M	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.	Sans objet (non ERP)	

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
Art.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>Le bâtiment dispose d'une ligne téléphonique fixe et le personnel de téléphones portables.</p> <p>Le plan des locaux est affiché dans toutes les salles.</p> <p>Des extincteurs sont implantés conformément à un référentiel, selon les risques présents. Ils sont vérifiés périodiquement.</p> <p>Un poteau incendie est présent à 85 mètres de la façade Nord du bâtiment, au Nord-ouest sur la RD924. Nous ne disposons pas du débit et de la pression de ce poteau (réseau géré par SOGEDO).</p>

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Art.15		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'exams périodiques appropriés permettant de s'assurer de leur bon état.	Un réseau de collecte étanche raccorde le bâtiment au réseau communal d'eaux usées.
Section 3 : Dispositifs de prévention des accidents			
Art.16		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.	Sans objet
Art.17		Règles générales.	
		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.	Les installations électriques sont vérifiées annuellement. Les rapports de visite seront tenus à disposition des services de l'Etat
		Les équipements métalliques sont mis à la terre conformément aux règlements et aux normes applicables.	Bâtiment conforme lors de sa construction
		Les matériaux utilisés pour l'éclairage naturel ne produisent pas, lors d'un incendie, de gouttes enflammées.	Sans objet ici
		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.	Seuls les bureaux et locaux sociaux sont chauffés.
	Dispositions applicables aux locaux frigorifiques. 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.	Installation vérifiée périodiquement	

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
	<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 bardages extérieurs (métalliques) ont un classement A2S1do (M0).</p> <p>Les cloisons séparatives sont en panneaux sandwich (0,10 m). Cette disposition relative aux passages de câbles reste à vérifier.</p> <p>Panneaux sandwichs ici (non A2s1d0). Luminaires implantés à bonne distance</p> <p>installation conforme</p> <p>Cette disposition reste à vérifier.</p>
Art.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 faîtage.</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>Il n'y a aucun local à atmosphère explosive.</p> <p>Sans objet ici</p>
Art.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>Le local technique et les locaux électriques sont en maçonnerie. Cependant, aucune détection incendie reportée n'est en place.</p>

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	Sans objet ; non prévu ici
Section 4 : Dispositif de rétention des pollutions accidentelles			
Art.20	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 : 100 % de la capacité du plus grand réservoir ; 50 % de la capacité totale des réservoirs associés.	Les produits polluants employés sont les désinfectants utilisés pour l'entretien des locaux. Ils sont stockés sur rétention réglementaire.
		Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires.	Pas de bassin ici
		Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à : - 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-là est inférieure à 800 litres.	Stockage réglementaire sur rétentions
	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.	Stockage réglementaire
		L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) doit pouvoir être contrôlée à tout moment. 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.	En cas de fuite d'un contenant de produit polluant, ce dernier est évacué vers une filière agréée.
		Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention.	Pour mémoire : pas de produits incompatibles dans cet établissement

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	Aucun produit liquide inflammable pour les besoins de l'activité. Seule une réserve de fioul de 500 litres est présente pour l'alimentation du groupe électrogène. Les produits désignés comme dangereux pour l'environnement (désinfectant) sont stockés dans les locaux du bâtiment, sur rétention.
	III.	Lorsque les stockages sont à l'air libre, les rétentions sont vidées dès que possible des eaux pluviales s'y versant.	Il n'y a pas de stockage de produits polluants à l'extérieur du bâtiment.
	IV.	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.	Le sol du bâtiment est bétonné et étanche (carrelage, résine ou béton selon les locaux).
		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.	Les engins de manutention sont électriques.
		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...).	Sans objet
	V.	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.	Les eaux souillées par le déversement accidentel des produits chimiques (produits d'entretien) seraient récupérées et traitées par une filière extérieure agréée. Les eaux d'extinction d'incendie seraient récupérées dans le réseau d'eaux pluviales. →LB du Gourmet étudie un dispositif d'obturation de ce réseau pour confiner les premières eaux d'extinction.
		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.	Sans objet

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	Un système d'obturation du réseau des eaux pluviales et des eaux d'extinction d'incendie est à l'étude.
		Le volume nécessaire à ce confinement est déterminé de la façon suivante. L'exploitant calcule la somme : - 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.	Les modalités de confinement des eaux d'extinction d'incendie sont à l'étude pour cet établissement existant, mitoyen d'une autre usine agro-alimentaire (DUPERIER & Fils)
		Les eaux d'extinction collectées sont éliminées vers les filières de traitement des déchets appropriées.	Les eaux souillées seraient pompées et traitées dans une filière adaptée à recevoir ces déchets.
Section 5 : Dispositions d'exploitation			
Art.21		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 œuvre en cas d'incident.	Le fonctionnement de l'établissement est sous la responsabilité du Directeur de l'établissement.
		Les personnes étrangères à l'établissement n'ont pas l'accès libre aux installations.	L'établissement est clôturé et l'accès commune avec les Ets DUPERIER & Fils fermé par un portail pour empêcher l'accès aux personnes non autorisées en dehors des heures de travail
Art.22		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.	La procédure du permis de travail/permis feu, est appliquée par l'exploitant, le cas échéant.

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	Appliqué
		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 ». Cette interdiction est affichée en caractères apparents.	Un affichage en place
Art.23		Règles générales.	
		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.	L'exploitant se conforme à cette obligation. Les vérifications périodiques sont enregistrées ainsi que les travaux consécutifs
		Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.	L'exploitant tient à jour un registre avec les vérifications périodiques.
		Contrôle de l'outil de production.	
		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.	Pas d'équipements sous pression
	Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.	Cf. 23-I ci-dessus	
Art.24		Consignes d'exploitation.	
		Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes sont établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel.	

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
	<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 existent et sont affichées dans les locaux sociaux et dans le bâtiment de production aux endroits appropriés.</p>
	<p>II. Modalités de stockage.</p>	
	<p>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>Pas de stockage dans les combles</p>
	<p>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>Pas de stockage à l'extérieur</p>

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
	<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. 	Pas de stockage à l'extérieur
	Règles de stockage à l'intérieur des locaux.	
	<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 modalités de stockages sont conformes à cette prescription. Pas de sprinklers</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>	Pas de stockage en vrac
	<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 modalités de stockages sont conformes à cette prescription. Les volumes stockés et les surfaces de locaux sont limités (voir les plans en fin du dossier).</p>
	<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 modalités de stockages sont conformes à cette prescription.</p>
	<p>Les matières stockées sous température positive dans des supports de stockage porteurs tels que les rayonnages ou les palettiers (racks) sont stockées à une hauteur maximale de 10 mètres en l'absence d'extinction automatique.</p>	<p>La hauteur de stockage dans les pièces réfrigérées ou à température ambiante est bien inférieure à 10 m.</p>

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		Les matières stockées sous température négative dans des supports de stockage porteurs tels que les rayonnages ou les palettiers 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.	La hauteur de stockage dans les pièces réfrigérées ou à température ambiante est bien inférieure à 10 m.
		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.	Les stockages de produits liquides (désinfectant) comprennent quelques bidons. La hauteur de stockage est inférieure à 1 m.
CHAPITRE III : Emissions dans l'eau			
Section 1 : Principes généraux			
Art.25		Le fonctionnement de l'installation est compatible avec les objectifs de qualité et de quantité des eaux visés au IV de l'article L. 212-1 du code de l'environnement.	Se reporter au chap.9.5.2 page 26 ci-dessus. Pas de rejet direct d'effluents industriels dans les eaux superficielles. Les eaux pluviales, prétraitées, rejoignent le réseau communal séparatif aboutissant au milieu naturel
		Les valeurs limites d'émission prescrites sont celles fixées dans le présent arrêté ou celles revues à la baisse et présentées par l'exploitant dans son dossier afin d'intégrer les objectifs présentés à l'alinéa ci-dessus et de permettre le respect, dans le milieu hors zone de mélange, des normes de qualité environnementales et des valeurs seuils définies par l'arrêté du 20 avril 2005 susvisé complété par l'arrêté du 25 janvier 2010 susvisé.	L'exploitant poursuivra le suivi de la qualité des eaux rejetées vers la STEP communale
		Pour chaque polluant, le flux rejeté est inférieur à 10 % du flux admissible par le milieu.	Pas de rejet direct d'effluents industriels dans les eaux superficielles.
		La conception et l'exploitation des installations permettent de limiter les débits d'eau et les flux polluants.	Les débits rejetés sont et seront suivis régulièrement
Section 2 : Prélèvements et consommation d'eau			
Art.26		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.	Il n'y a pas de prélèvements d'eau dans le milieu naturel.
		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.	Il n'y aura pas de prélèvements dans le milieu naturel. Le bâtiment sera relié au réseau d'eau potable pour les besoins de l'installation. Le volume journalier utilisé a été estimé à 2,5 m³/j en moyenne , pouvant atteindre 8,5 m³/jour à terme (capacité de production maximale de 6 tonnes de canard entrants par jour : 1224 t/an).

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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 m ³ /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.	Sans objet
		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 m ³ par an.	Sans objet
		La réfrigération en circuit ouvert est interdite.	Pas de circuits ouverts de refroidissement ici
Art.27		Si le volume prélevé par forage est supérieur à 10 000 m ³ /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.	Sans objet
		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 m ³ /j, hebdomadairement si ce débit est inférieur. Ces résultats sont portés sur un registre éventuellement informatisé et conservés dans le dossier de l'installation.	Pas de prélèvement dans le milieu naturel. L'alimentation est assurée par le réseau AEP. Le bâtiment est équipé d'un compteur d'eau. Le relevé sera hebdomadairement. Les volumes utilisés seront consignés dans un registre.
		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.	Sans objet
		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.	Le bâtiment est raccordé au réseau d'eau public. Le réseau de distribution est équipé d'un système de disconnexion.

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Art.28		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 sondages, 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.	Sans objet
		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.	Sans objet
		En cas de cessation d'utilisation d'un forage, des mesures appropriées pour l'obturation ou le comblement de cet ouvrage sont mises en œuvre afin d'éviter une pollution des eaux souterraines.	Sans objet
		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.	Sans objet
Section 3 : Collecte et rejet des effluents			
Art.29		Collecte des effluents.	
		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.	Les eaux pluviales, les eaux vannes et les eaux industrielles sont collectées dans des réseaux distincts.
		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.	S'agissant de la fabrication de produits alimentaires, aucun produit toxique ou inflammable ne sera utilisé pour le procédé de fabrication. Seuls les produits de nettoyage des locaux sont à prendre en compte : ils sont compatibles avec le fonctionnement de la station communale de traitement des eaux.
	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.	Non concerné	

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	Le plan des réseaux est joint en ANNEXE VI de ce dossier.
		Installations de prétraitement et de traitement.	
		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.	Les ateliers de fabrication sont effectivement nettoyés par raclage pour enlever les éléments les plus grossiers avant d'être désinfectées.
		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.	Le sol de l'ensemble des locaux est bétonné et revêtu.
		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.	Prétraitement : le réseau d'eaux usées est raccordé à un dégrilleur et bac dégraisseur,
		Cas du traitement des effluents en présence de matériels à risque spécifiés.	
		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.	Non concerné
		Les matières recueillies sont éliminées conformément aux dispositions de l'article 57 (II) ci-après.	Non concerné
Art.30		Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi réduit que possible.	Il n'y a qu'un seul point de rejet des eaux vers le réseau communal EP puis le milieu naturel.
		Les ouvrages de rejet permettent une bonne diffusion des effluents dans le milieu récepteur et une minimisation de la zone de mélange.	Pas de rejet direct des eaux vers le milieu naturel

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	Le point de rejet est existant, aménagé et entretenu.
Art.31		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...).	Le point de rejet est accessible pour permettre les prélèvements d'eau pour analyse. Les analyses sont dorénavant réalisées régulièrement et les paramètres de l'arrêté sont mesurés.
		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.	
		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.	
Art.32		Les eaux pluviales non souillées ne présentant pas une altération de leur qualité d'origine sont évacuées par un réseau spécifique.	Les eaux de toiture sont collectées dans un réseau distinct.
		Les eaux pluviales susceptibles d'être polluées, notamment par ruissellement sur les voies de circulation, aires de stationnement, de chargement et déchargement, aires de stockage et autres surfaces imperméables, sont collectées par un réseau spécifique et traitées par un ou plusieurs dispositifs de traitement adéquat permettant de traiter les polluants en présence.	Les eaux pluviales de l'ensemble du site sont collectées dans un réseau distinct ; elles sont traitées par un déboureur avant d'être rejetées dans le réseau communal EP.
		Ces dispositifs de traitement sont conformes à la norme NF P 16-442 (version novembre 2007 ou version ultérieure) ou à toute autre norme européenne ou internationale équivalente.	Uniquement déboureur-séparateur ici

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		<p>Ces équipements sont vidangés (hydrocarbures et boues) et curés lorsque le volume des boues atteint la moitié du volume utile du déboureur et dans tous les cas au moins une fois par an, sauf justification apportée par l'exploitant relative au report de cette opération sur la base de contrôles visuels réguliers enregistrés et tenus à la disposition de l'inspection. En tout état de cause, le report de cette opération ne pourra pas excéder deux ans.</p> <p>Les fiches de suivi du nettoyage des décanteurs-séparateurs d'hydrocarbures, l'attestation de conformité à la norme ainsi que les bordereaux de traitement des déchets détruits ou retraités sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.</p>	Déboureur-séparateur entretenu régulièrement (a minima annuellement) pour maintenir le niveau de performance.
		Lorsque le ruissellement sur l'ensemble des surfaces de l'installation (toitures, aires de parkings, etc.), en cas de pluie correspondant au maximal décennal de précipitations, est susceptible de générer un débit à la sortie des ouvrages de traitement de ces eaux supérieur à 10 % du QMNA5 du milieu récepteur, l'exploitant met en place un ouvrage de collecte afin de respecter, en cas de précipitations décennales, un débit inférieur à 10 % de ce QMNA5.	Pas de rejet direct vers le milieu naturel. Pas de bassin tampon
		En cas de rejet dans un ouvrage collectif de collecte, le débit maximal est fixé par convention entre l'exploitant et le gestionnaire de l'ouvrage de collecte.	Pas de débit fixé pour les EP dans la convention
		Les eaux ainsi collectées ne peuvent être rejetées au milieu récepteur qu'après contrôle de leur qualité et si besoin traitement approprié. Leur rejet est étalé dans le temps en tant que de besoin en vue de respecter les valeurs limites fixées à l'article 41, sous réserve de la compatibilité des rejets présentant les niveaux de pollution définis ci-dessous avec les objectifs de qualité et de quantité des eaux visés au IV de l'article L.212-1 du code de l'environnement.	Pas d'analyse des eaux pluviales jusqu'alors : l'exploitant en prévoira
Art.33		Les rejets directs ou indirects d'effluents vers les eaux souterraines sont interdits.	Il n'y a pas de rejet vers les eaux souterraines.
Section 4 : Valeurs limites d'émission			
Art34		Tous les effluents aqueux sont canalisés.	Voir le plan des réseaux en fin du document
		La dilution des effluents est interdite.	
		Le débit maximal journalier spécifique autorisé est de 6 m ³ /tonne de produit entrant ou 10 m ³ /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.	Ratio respecté. Voir plus haut chap.6.6.3 page 17 .

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Art.35		Les prescriptions de cet article s'appliquent uniquement aux rejets directs au milieu naturel.	Rejet dans le réseau communal
		L'exploitant justifie que le débit maximum journalier ne dépasse pas 1/10 du débit moyen interannuel du cours d'eau.	San objet ici
		La température des effluents rejetés est inférieure à 30°C et leur pH est compris entre 5,5 et 8,5 ou 5,5 et 9,5 s'il y a neutralisation alcaline.	-
		La modification de couleur du milieu récepteur, mesurée en un point représentatif de la zone de mélange, ne dépasse pas 100 mg Pt/l.	-
		Pour les eaux réceptrices, les rejets n'induisent pas, en dehors de la zone de mélange : – 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 conchylicoles ; – une température supérieure à 21,5°C pour les eaux salmonicoles, à 28°C pour les eaux cyprinicoles et à °C pour les eaux destinées à la production d'eau alimentaire ; – 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 conchylicoles ; – un accroissement supérieur à 30 % des matières en suspension et une variation supérieure à 10 % de la salinité pour les eaux conchylicoles.	-
		Les dispositions de l'alinéa précédent ne s'appliquent pas aux eaux marines des départements d'outre-mer.	-
Art.36	I.	Les eaux résiduaires rejetées au milieu naturel respectent les valeurs limites de concentration suivantes, selon le flux journalier maximal autorisé (tableaux de l'article 36).	-
		Pour chacun des polluants rejetés par l'installation, le flux maximal journalier est à préciser dans le dossier d'enregistrement.	-

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
	II.	Par ailleurs, pour toutes les autres substances susceptibles d'être rejetées par l'installation, l'exploitant présente dans son dossier les valeurs de concentration auxquelles elles seront rejetées. En tout état de cause pour les substances y figurant, les valeurs limites de l'annexe IV sont respectées.	
Art.37	I.	Le raccordement à une station d'épuration collective urbaine ou industrielle n'est autorisé que si l'infrastructure collective (réseau et station d'épuration) est apte à acheminer et traiter l'effluent industriel ainsi que les boues résultant de ce traitement dans de bonnes conditions. Une autorisation de déversement ainsi que, le cas échéant, une convention de déversement sont établies avec la ou les autorités compétentes en charge du réseau d'assainissement et du réseau de collecte.	Rejet des effluents autorisé par une autorisation de déversement (jointe en annexe) et une convention
		Les valeurs limites de concentration imposées à l'effluent à la sortie de l'installation avant raccordement à une station d'épuration urbaine ne dépassent pas : 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 ; SEH : 300 mg/l.	Voir le chapitre 6.7 page 18
		Toutefois, les valeurs limites de rejet ci-dessus peuvent être supérieures aux valeurs ci-dessus si les autorisations et éventuelle convention de déversement l'autorisent et dans la mesure où il a été démontré que le bon fonctionnement des réseaux, des équipements d'épuration, ainsi que du système de traitement des boues n'est pas altéré par ces dépassements.	Pour mémoire
		Pour les polluants autres que ceux réglementés ci-dessus, les valeurs limites sont les mêmes que pour un rejet dans le milieu naturel.	Pour mémoire
		Pour la température, le débit et le pH, l'autorisation de déversement dans le réseau public fixe la valeur à respecter.	Autorisation de déversement (jointe en annexe)

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité						
	II.	Par ailleurs, pour toutes les autres substances susceptibles d'être rejetées par l'installation, l'exploitant présente dans son dossier les valeurs limites de concentration auxquelles elles seront rejetées.	Pas de substances particulières						
Art.38		Les valeurs limites ci-dessus s'appliquent à des prélèvements, mesures ou analyses moyens réalisés sur 24 heures.	Pour mémoire						
		Dans le cas où une autosurveillance est mise en place, 10 % de la série des résultats des mesures peuvent dépasser les valeurs limites prescrites, sans toutefois dépasser le double de ces valeurs.	Pour mémoire						
		Dans le cas d'une autosurveillance journalière (ou plus fréquente) des effluents aqueux, ces 10 % sont comptés sur une base mensuelle.	Pour mémoire						
		Dans le cas de prélèvements instantanés, aucun résultat de mesure ne dépasse le double de la valeur limite prescrite.	Pour mémoire						
		Pour l'azote et le phosphore, la concentration moyenne sur un prélèvement de 24 heures ne dépasse pas le double des valeurs limites fixées.	Pour mémoire						
		Pour les substances dangereuses présentes dans les rejets de l'installation et identifiées dans le tableau de l'annexe IV par une étoile, l'exploitant présente les mesures prises accompagnées d'un échéancier permettant de supprimer le rejet de cette substance dans le milieu aquatique en 2021 (ou 2028 pour l'anthracène et l'endosulfan).	Pas de substances de ce type						
Art.39		<p>Les rejets d'eaux pluviales canalisées respectent les valeurs limites de concentration suivantes, sous réserve de la compatibilité des rejets présentant les niveaux de pollution définis ci-dessous avec les objectifs de qualité et de quantité des eaux visés au IV de l'article L. 212-1 du code de l'environnement:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Matières en suspension totales</td> <td>35 mg/l</td> </tr> <tr> <td>DCO (sur effluent non décanté)</td> <td>125 mg/l</td> </tr> <tr> <td>Hydrocarbures totaux</td> <td>10 mg/l</td> </tr> </tbody> </table>	Matières en suspension totales	35 mg/l	DCO (sur effluent non décanté)	125 mg/l	Hydrocarbures totaux	10 mg/l	Des analyses régulières seront réalisées en sortie du réseau EP (non disponibles jusqu'alors). L'exploitant respectera les valeurs imposées par cet article.
Matières en suspension totales	35 mg/l								
DCO (sur effluent non décanté)	125 mg/l								
Hydrocarbures totaux	10 mg/l								

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Section 5 : Traitement des effluents			
Art.40		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.	Le bac dégraisseur est dimensionné pour le flux de l'établissement (bac de 8 m ³). Il fait l'objet d'un entretien périodique (voir ci-après). Des bilans réguliers de la pollution rejetée permettent de s'assurer de son efficacité.
		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.	Le bac dégraisseur, le déboureur-séparateur sont entretenus annuellement a minima. Les boues sont traitées par une filière adaptée.
		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.	Appliqué dans le cas d'un dysfonctionnement.
Art.41		Sans préjudice des restrictions définies par la réglementation pour des motifs sanitaires, peuvent faire l'objet d'un épandage : - 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.	Pas d'épandage des sous-produits
		L'exploitant respecte les dispositions de l'annexe III concernant les dispositions techniques à appliquer pour l'épandage.	Pas d'épandage

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité	
Chapitre IV : Emissions dans l'air			
Section 1 : Généralités			
Art.42	I.	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.	Il n'y a pas d'émissions de poussières ou gaz. Aucune opération de cuisson n'est réalisée
		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...).	Il n'y a pas d'émissions diffuses dans l'atmosphère : pas de stockage de pulvérulents.
		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 œuvre.	Sans objet
		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.	Sans objet
Art.42	II. Equipements frigorifiques et climatiques utilisant certains fluides frigorigènes.	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.	Prescription appliquée dans le cadre de l'entretien des équipements frigorifiques en place.

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
Section 2 : Rejets à l'atmosphère		
Art.43	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.	Un chauffe-eau au gaz. Pas d'autre installation de combustion
	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.	Pas de rejet
Art.44	Les points de mesure et les points de prélèvement d'échantillons sont aménagés conformément aux conditions fixées par les méthodes de référence précisées dans l'arrêté du 7 juillet 2009 susvisé et équipés des appareils nécessaires pour effectuer les mesures prévues par le présent arrêté dans des conditions représentatives.	Pas de cheminée
Art.45	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.	Pas de cheminée
	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.	Pas de cheminée
Section 3 : Valeurs limites d'émission		
Art.46	L'exploitant démontre que les valeurs limites d'émissions fixées ci-après sont compatibles avec l'état du milieu.	Non concerné
	Pour la détermination des flux, les émissions canalisées et les émissions diffuses sont prises en compte.	-
	Les méthodes de mesure, prélèvement et analyse, de référence en vigueur sont fixées par l'arrêté du 7 juillet 2009 susvisé.	-

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Art.47		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.	-
		Pour les installations de séchage, les mesures se font sur gaz humides.	Non concerné
Art.48		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.	Non concerné
Art.49		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.	Eloignement des habitations Stockage des déchets organiques dans des conditions limitant les odeurs ; durée limitée, containers fermés en chambre froide pour les sous-produits animaux
		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...).	Pas de bassin. Stockage en chambre froide des déchets fermentescibles (voir-ci-dessus)
		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.	Non concerné

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité																		
		<p>Le débit d'odeur des gaz émis à l'atmosphère par l'ensemble des sources odorantes canalisées, canalisables et diffuses, ne dépasse pas les valeurs suivantes :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)</th> <th>DÉBIT D'ODEUR (en ou/h)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>1 000 x 10³</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>3 600 x 10³</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>21 000 x 10³</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>180 000 x 10³</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>720 000 x 10³</td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>3 600 x 10⁶</td> </tr> <tr> <td>80</td> <td>18 000 x 10⁶</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>36 000 x 10⁶</td> </tr> </tbody> </table>	HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)	DÉBIT D'ODEUR (en ou/h)	0	1 000 x 10 ³	5	3 600 x 10 ³	10	21 000 x 10 ³	20	180 000 x 10 ³	30	720 000 x 10 ³	50	3 600 x 10 ⁶	80	18 000 x 10 ⁶	100	36 000 x 10 ⁶	<p>Pour mémoire. Non estimé ici.</p>
HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)	DÉBIT D'ODEUR (en ou/h)																				
0	1 000 x 10 ³																				
5	3 600 x 10 ³																				
10	21 000 x 10 ³																				
20	180 000 x 10 ³																				
30	720 000 x 10 ³																				
50	3 600 x 10 ⁶																				
80	18 000 x 10 ⁶																				
100	36 000 x 10 ⁶																				
Chapitre V : Emissions dans les sols																					
Art.50		Les rejets directs dans les sols sont interdits.	Il n'y a pas de rejets dans le sol.																		
Chapitre VI : Bruit et vibrations																					
Art.51		<p>Valeurs limites de bruit.</p> <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"> <thead> <tr> <th>NIVEAU DE BRUIT AMBIANT EXISTANT dans les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l'installation)</th> <th>ÉMERGENCE ADMISSIBLE POUR LA PÉRIODE allant de 7 heures à 22 heures, sauf dimanches et jours fériés</th> <th>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>Supérieur à 35 et inférieur ou égal à 45 dB(A)</td> <td>6 dB(A)</td> <td>4 dB(A)</td> </tr> <tr> <td>Supérieur à 45 dB(A)</td> <td>5 dB(A)</td> <td>3 dB(A)</td> </tr> </tbody> </table>	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>Une étude de bruit a été réalisée en octobre 200, en périodes de jour et de nuit, à proximité des habitations les plus proches et les plus susceptibles de subir les éventuelles (point A ; voir le plan et les résultats en en fin du dossier)</p> <p>*Mesure bruit résiduel jour : LAeq : 51,6 dBA *Mesure bruit ambiant jour : LAeq : 49,4 dBA → Emergence jour : 2,2 dBA</p> <p>*Mesure bruit résiduel nuit : LAeq : 40,1 dBA *Mesure bruit ambiant nuit : LAeq : 41,6 dBA → Emergence nuit : 1,5 dBA</p> <p>L'émergence est conforme à la réglementation tant de jour que de nuit</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)																			

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
	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.	La mesure a été réalisée à 55 m de la limite de l'établissement : le niveau sonore est sans aucun doute inférieur à 70 dBA. Vérifié lors de la prochaine étude de bruit
	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.	Pas de bruit particulier lors de la mesure de 2009
	Véhicules, engins de chantier.	
	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.	Les chariots fonctionnent à l'électricité ; peu d'émissions sonores.
	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.	Pas d'emploi de sirènes. Uniquement avertisseurs de recul imposés
	Vibrations.	
	Les vibrations émises sont conformes aux dispositions fixées à l'annexe I.	Sans objet : pas d'équipements susceptibles de générer des vibrations
	Surveillance par l'exploitant des émissions sonores.	
	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.	Une nouvelle étude de bruit pourra être réalisée dès obtention de l'arrêté d'autorisation d'exploitation (Enregistrement).
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.	Pour mémoire	

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Chapitre VII : Déchets et sous-produits animaux			
Art.52	52.1. Déchets.	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 : - 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.	L'exploitant réalise un tri sélectif de ses déchets et les élimine dans les filières appropriées autorisées. Des bennes de tri pour les papiers, cartons, bois, etc. sont en place.
	52.2. Sous-produits animaux	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) n°1069/2009 et 149/2011.	Les sous-produits d'origine animale, non identifiés à risques, sont stockés séparément dans un local réfrigéré
Art.53	53.1. Déchets	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.	Appliqué, tant pour le tri que le stockage
		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.	Voir ci-dessus
		Les stockages temporaires, avant recyclage ou élimination, des déchets dangereux sont réalisés sur des cuvettes de rétention étanches et protégées des eaux météoriques.	Voir ci-dessus
		La quantité de déchets entreposés sur le site ne dépasse pas : - 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.	Traitement externe des déchets fermentescibles (sous-produits animaux) ; cf. §6.9 page 19) : stockage en chambre froide dédiée, expédition selon l'optimisation des chargements

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
	53.2. Sous-produits animaux	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 envois et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.	Local dédié étanche réfrigéré
		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.	Pas de sous-produits animaux à risque
		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.	Local dédié étanche réfrigéré
Art.54	54.1. Déchets	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.	L'exploitant dispose déjà de filières d'élimination des déchets.
		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.	Registre en place
		Tout brûlage à l'air libre est interdit.	Il n'y a pas de brûlage sur le site.
	54.2. Sous-produits animaux	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.	Sous-produits animaux traités par SOLEVAL (Rion-des-Landes)

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		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.	Documents établis et enregistrés
Chapitre VIII : Surveillance des émissions			
Section 1 : Généralités			
Art.55		L'exploitant met en place un programme de surveillance de ses émissions dans les conditions fixées aux articles 55 à 59. Les mesures sont effectuées sous la responsabilité de l'exploitant et à ses frais.	Pour mémoire
		Les méthodes de mesure, prélèvement et analyse, de référence en vigueur sont fixées par l'arrêté du 7 juillet 2009 susvisé.	Pour mémoire
		Au moins une fois par an, les mesures sont effectuées par un organisme agréé par le ministre en charge des installations classées choisi en accord avec l'inspection des installations classées.	Pour mémoire
Section 2 : Emissions dans l'air			
		La présente section ne comprend pas de dispositions.	

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité																					
Section 3 : Emissions dans l'eau																							
Art.56	I.	<p>Que les effluents soient rejetés dans le milieu naturel ou dans un réseau de raccordement à une station d'épuration collective, 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 prélevé sur une durée de 24 heures.</p> <table border="1" data-bbox="577 427 1290 1098"> <tr> <td>Débit</td> <td>Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m³ en continu</td> </tr> <tr> <td>Température</td> <td>Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m³ en continu</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m³ en continu</td> </tr> <tr> <td>DCO (sur effluent non décanté)</td> <td>Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel</td> </tr> <tr> <td>Matières en suspension totales</td> <td>Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel</td> </tr> <tr> <td>DBO5 (1) sur effluent non décanté</td> <td>Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel</td> </tr> <tr> <td>Azote global</td> <td>Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel</td> </tr> <tr> <td>Phosphore total</td> <td>Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel</td> </tr> <tr> <td>SEH (en cas de rejets susceptibles de contenir de la graisse)</td> <td>Annuelle pour les effluents raccordés Trimestrielle pour les rejets dans le milieu naturel</td> </tr> <tr> <td>Chlorures (en cas de traitement ou de conservation par mise en saumure de sel)</td> <td>Annuelle pour les effluents raccordés Trimestrielle pour les rejets dans le milieu naturel</td> </tr> </table> <p><small>(1) Pour la DBO5, la fréquence peut être réduite s'il est démontré que le suivi d'un autre paramètre est représentatif de ce polluant et lorsque le mesure de ce paramètre n'est pas nécessaire au titre de la station d'épuration sur lequel le rejet est raccordé.</small></p>	Débit	Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ en continu	Température	Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ en continu	pH	Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ en continu	DCO (sur effluent non décanté)	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel	Matières en suspension totales	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel	DBO5 (1) sur effluent non décanté	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel	Azote global	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel	Phosphore total	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel	SEH (en cas de rejets susceptibles de contenir de la graisse)	Annuelle pour les effluents raccordés Trimestrielle pour les rejets dans le milieu naturel	Chlorures (en cas de traitement ou de conservation par mise en saumure de sel)	Annuelle pour les effluents raccordés Trimestrielle pour les rejets dans le milieu naturel	<p>Se reporter au §6.7 page 18 plus haut et voir les résultats des dernières analyses des effluents (bilan 24 h) joints en ANNEXE III en fin du dossier.</p> <p>Les paramètres DBO₅, DCO, MES, P, SEH, Nglobal et débit sont donc suivis périodiquement par l'exploitant. La société poursuivra le suivi de ses rejets selon la fréquence (mensuelle) et pour la liste de paramètres indiqués dans cet article.</p>
		Débit	Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ en continu																				
Température	Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ en continu																						
pH	Journalier ou lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ en continu																						
DCO (sur effluent non décanté)	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel																						
Matières en suspension totales	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel																						
DBO5 (1) sur effluent non décanté	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel																						
Azote global	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel																						
Phosphore total	Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel																						
SEH (en cas de rejets susceptibles de contenir de la graisse)	Annuelle pour les effluents raccordés Trimestrielle pour les rejets dans le milieu naturel																						
Chlorures (en cas de traitement ou de conservation par mise en saumure de sel)	Annuelle pour les effluents raccordés Trimestrielle pour les rejets dans le milieu naturel																						
		<p>Les polluants qui ne sont pas susceptibles d'être émis par l'installation ne font pas l'objet des mesures périodiques prévues. Dans ce cas, l'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées les éléments techniques permettant d'attester l'absence d'émission de ces produits par l'installation.</p>	<p>Ici, uniquement DBO₅, DCO, MES, P, SEH et Nglobal</p>																				

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité											
		Lorsque les polluants bénéficient, au sein du périmètre autorisé, d'une dilution telle qu'ils ne sont plus mesurables au niveau du rejet au milieu extérieur ou au niveau du raccordement avec un réseau d'assainissement, ils sont mesurés au sein du périmètre autorisé avant dilution.	Mesures avant dilution											
		Les résultats de ces mesures sont portés sur un registre éventuellement informatisé et conservés dans le dossier de l'installation pendant cinq années. Les résultats des mesures sont transmis trimestriellement à l'inspection des installations classées.	Résultats enregistrés et communiqués dorénavant											
		Pour les effluents raccordés, les résultats des mesures réalisées à une fréquence plus contraignante à la demande du gestionnaire de la station d'épuration collective sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.	Sans objet											
Art.57	I.	L'exploitant met en place un dispositif de surveillance visant à identifier et quantifier les substances dangereuses présentes dans ses rejets d'eaux issues du procédé industriel et les eaux pluviales ou de refroidissement susceptibles d'être souillées du fait de l'activité industrielle.	Aucune substance dangereuse n'est utilisée par l'établissement hors le désinfectant des locaux											
	II.	<p>Pour les installations enregistrées avant le 31 décembre 2012, les substances dangereuses suivantes devront être mesurées six fois à un pas de temps mensuel selon les modalités techniques précisées à l'annexe VI du présent arrêté et notamment le respect des limites de quantification rappelées ci-dessous (voir tableau de l'AM) :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SUBSTANCE</th> <th>CODE SANDRE</th> <th>LIMITE DE QUANTIFICATION à atteindre par substance (par les laboratoires en µg/l)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chlorure</td> <td>110</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Cuivre et ses composés</td> <td>130</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Nickel et ses composés</td> <td>135</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	SUBSTANCE	CODE SANDRE	LIMITE DE QUANTIFICATION à atteindre par substance (par les laboratoires en µg/l)	Chlorure	110	1	Cuivre et ses composés	130	5	Nickel et ses composés	135	10
SUBSTANCE	CODE SANDRE	LIMITE DE QUANTIFICATION à atteindre par substance (par les laboratoires en µg/l)												
Chlorure	110	1												
Cuivre et ses composés	130	5												
Nickel et ses composés	135	10												

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité																																													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>SUBSTANCE</th> <th>CODE SANDE</th> <th>LIMITE DE QUANTIFICATION à attendre par substance par les laboratoires en µg/l</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zinc et ses composés</td> <td>1301</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Niobylérols</td> <td>1957</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Acide chloroacétique</td> <td>1485</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Cadmium et ses composés</td> <td>1308</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Chrome et ses composés</td> <td>1309</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Fluoranthène</td> <td>1191</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>Mercur et ses composés</td> <td>1307</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Naphthalène</td> <td>1111</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Phénols et ses composés</td> <td>1302</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Tétrachlorure de carbone</td> <td>1276</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Tributylétan cation</td> <td>2079</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Dibutylétan cation</td> <td>1771</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Mono-butylétan cation</td> <td>2542</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Trichloroéthylène</td> <td>1288</td> <td>0,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>L'exploitant pourra, pour les substances figurant ci-dessus en italique, abandonner la recherche pour celles qui n'auront pas été détectées après 3 mesures consécutives réalisées dans les conditions techniques décrites à l'annexe VI du présent arrêté.</p>	SUBSTANCE	CODE SANDE	LIMITE DE QUANTIFICATION à attendre par substance par les laboratoires en µg/l	Zinc et ses composés	1301	10	Niobylérols	1957	0,1	Acide chloroacétique	1485	25	Cadmium et ses composés	1308	3	Chrome et ses composés	1309	5	Fluoranthène	1191	0,01	Mercur et ses composés	1307	0,5	Naphthalène	1111	0,05	Phénols et ses composés	1302	5	Tétrachlorure de carbone	1276	0,5	Tributylétan cation	2079	0,02	Dibutylétan cation	1771	0,02	Mono-butylétan cation	2542	0,02	Trichloroéthylène	1288	0,5	Non concerné
SUBSTANCE	CODE SANDE	LIMITE DE QUANTIFICATION à attendre par substance par les laboratoires en µg/l																																														
Zinc et ses composés	1301	10																																														
Niobylérols	1957	0,1																																														
Acide chloroacétique	1485	25																																														
Cadmium et ses composés	1308	3																																														
Chrome et ses composés	1309	5																																														
Fluoranthène	1191	0,01																																														
Mercur et ses composés	1307	0,5																																														
Naphthalène	1111	0,05																																														
Phénols et ses composés	1302	5																																														
Tétrachlorure de carbone	1276	0,5																																														
Tributylétan cation	2079	0,02																																														
Dibutylétan cation	1771	0,02																																														
Mono-butylétan cation	2542	0,02																																														
Trichloroéthylène	1288	0,5																																														

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
		<p>Au plus tard un an après son enregistrement, l'exploitant transmet au service de l'inspection des installations classées un rapport de synthèse de cette surveillance devant comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un tableau récapitulatif des mesures sous une forme synthétique. Ce tableau comprend, pour chaque substance, sa concentration et son flux, pour chacune des mesures réalisées. Le tableau comprend également les concentrations minimale, maximale et moyenne mesurées sur les 6 échantillons ainsi que les flux minimal, maximal et moyen calculés à partir des 6 mesures et les limites de quantification pour chaque mesure; - l'ensemble des rapports d'analyses réalisées ; - dans le cas où l'exploitant a réalisé lui-même le prélèvement des échantillons, l'ensemble des éléments permettant d'attester de la traçabilité de ces opérations de prélèvement et de mesure de débit ; - des commentaires et explications sur les résultats obtenus et leurs éventuelles variations, en évaluant les origines possibles des substances rejetées, notamment au regard des activités industrielles exercées et des produits utilisés ; - le cas échéant, les résultats de mesures de qualité des eaux d'alimentation en précisant leur origine (superficielle, souterraine ou adduction d'eau potable). 	L'exploitant fournira ce rapport sous un an.
		Les conclusions de ce rapport permettent de définir les modalités de la surveillance pérenne de certaines de ces substances dont les résultats sont transmis trimestriellement au service de l'inspection.	
	III.	Pour les installations enregistrées après le 31 décembre 2012, sans préjudice des règles pouvant figurer par ailleurs dans la réglementation, le service de l'inspection définit la liste des substances à rechercher, la fréquence ainsi que les modalités techniques de prélèvement et d'analyses et communique ces éléments à l'exploitant.	Non concerné
Section 4 : Impacts sur l'air			
		La présente section ne comprend pas de dispositions.	Sans objet

AM du 23/03/2012	Prescription	Conformité
Section 5 : Impacts sur les eaux de surface		
Art.58	<p>Lorsque le rejet s'effectue dans un cours d'eau et qu'il dépasse l'une des valeurs suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> *5 t/j de DCO ; *20 kg/j d'hydrocarbures totaux ; *10 kg/j de chrome, cuivre, étain, manganèse, nickel et plomb, et leurs composés (exprimés en Cr + Cu + Sn+ Mn + Ni + Pb) ; *0,1 kg/j d'arsenic, de cadmium et mercure, et leurs composés (exprimés en As + Cd + Hg), <p>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>	Non concerné
	<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>	Non concerné
	<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>	-
Section 6 : Impacts sur les eaux souterraines		
	La présente section ne comprend pas de dispositions.	
Art.59	<p>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.</p>	Non concerné
Section 7 : Déclaration annuelle des émissions polluantes		
Art.60	<p>Les émissions de substances visées aux articles 55 à 59 du présent arrêté doivent faire, le cas échéant, l'objet d'une déclaration annuelle dans les conditions prévues par l'arrêté ministériel du 31 janvier 2008 relatif au registre et à la déclaration annuelle des émissions polluantes et des déchets.</p>	Pour mémoire

AM du 23/03/2012		Prescription	Conformité
Chapitre IX : Exécution			
Art.61		Le directeur général de la prévention des risques est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française. Pour mémoire	Pour mémoire
Annexe I : règles techniques applicables aux vibrations			
Annexe II : Règles de calcul des hauteurs de cheminée			
Annexe III : Dispositions techniques en matière d'épandage			
Annexe IV : VLE pour rejet aqueux dans le milieu naturel			
Annexe V : VLE pour rejets gazeux dans le milieu naturel			
Annexe VI : Prescriptions techniques applicables aux opérations de prélèvements et d'analyses			

11.2 Synthèse et demande d'aménagements aux prescriptions

→ En conclusion de ce récolement, et en application de l'article R.512-46-5 du Code de l'Environnement, la société LB du Gourmet sollicite pour son établissement existant de Souprosse les aménagements aux prescriptions suivantes de l'arrêté du 23 mars 2012 :

- Art.20-V : Le site existant ne dispose pas de bassin de confinement des épandages accidentels et eaux d'extinction. LB du Gourmet étudie un dispositif d'obturation des réseaux pour confiner les premières eaux d'extinction.
- Art.13 : Pas de DENFC dans ces locaux existants depuis 1989. LB du Gourmet étudie la mise en place de mesures supplémentaires de maîtrise des risques.
- Art.11 : S'agissant d'une construction existant depuis 1988/1989, l'exploitant ne dispose pas des caractéristiques techniques des matériaux des parois. Le respect des dispositions de constructives de cet article ne peut donc pas être vérifié. LB du Gourmet sollicite donc une dérogation à cet article pour son établissement existant et étudie la mise en place de mesures supplémentaires de maîtrise des risques.
- Art.11.1.2 : Le stockage des emballages ne dispose pas de parois coupe-feu 2 h (REI120) et les portes de communication ne sont pas EI120 : cependant, compte tenu des volumes limités de matières combustibles en présence, l'exploitant sollicite une dérogation à cet article pour son établissement existant.

12 - ANNEXES

12.1 ANNEXE I – Autorisation de déversement et convention de rejet

12.2 ANNEXE II – Fiches de données sécurité

12.3 ANNEXE III– Analyses des effluents

- ✓ **Dernier bilan 24 h (du 4 au 5 février 2015)**

12.4 ANNEXE IV - Règlement du PLU de Souprosse

✓ **Extrait règlement PLU : zone Ui**

12.5 ANNEXE V – Etude de bruit

- ✓ **Mesures de bruit ambiant et résiduel réalisées le 14 octobre 2009 (jour et nuit)**

12.6 ANNEXE VI – Plans

- ✓ Plan de situation au 1/25000 avec rayon des 1 km
- ✓ Plan des abords au 1/2500 avec rayon des 100 m
- ✓ Plan d'ensemble

