



ZI La Rochette
24, rue des Roches
56 120 JOSSELIN

DEMANDE D'ENREGISTREMENT

Article R512-46 du Code de l'Environnement

EXTENSION DU SITE ET CRÉATION D'UNE NOUVELLE UNITÉ DE FABRICATION DE PLATS PRÉPARÉS



MAI 2022

SOMMAIRE

1 -	OBJET DE LA DEMANDE	5
2 -	IDENTITÉ DE L'EXPLOITANT	5
3 -	EMPLACEMENT DU SITE	7
3.1.	Historique.....	7
3.2.	Localisation.....	8
3.3.	Environnement.....	12
3.4.	Configuration du site actuel	13
3.5.	Raisons justifiant le choix du site	15
3.6.	Activité actuelle.....	15
3.7.	Conformité de l'installation actuelle	16
4 -	DESCRIPTION DU PROJET.....	17
4.1.	Nature du projet.....	17
4.2.	Configuration de l'établissement	18
4.2.1.	<i>Présentation de l'aménagement général du site</i>	18
4.2.2.	<i>Configuration de la future unité de production</i>	21
4.3.	Synthèse des aménagements.....	24
4.4.	Nature de l'activité.....	25
4.4.1.	<i>Nouvelles unité PLH1</i>	25
4.4.2.	<i>Conversion de l'unité de production PLH2</i>	25
4.4.3.	<i>Effectif et horaires de travail</i>	26
4.4.4.	<i>Capacités de production</i>	26
4.4.5.	<i>Nature des intrants</i>	27
4.4.6.	<i>Descriptif de la fabrication des salades</i>	28
4.4.7.	<i>Descriptif de la fabrication des wraps</i>	29
4.4.8.	<i>Utilisation de produits chimiques</i>	30
4.5.	Utilités et équipements techniques	32
5 -	CLASSEMENT REGLEMENTAIRE	34
5.1.	Classement ICPE	34
5.1.1.	<i>Situation actuelle</i>	34
5.1.2.	<i>Tableau de classement</i>	34
5.1.3.	<i>Installations à enregistrement</i>	34
5.1.4.	<i>Installations à déclaration</i>	37
5.1.5.	<i>Installations non classables</i>	37
5.1.6.	<i>Positionnement au titre de la rubrique 1510</i>	38
5.2.	Classement Loi sur l'Eau	43
5.3.	Situation du projet vis-à-vis des rubriques du tableau annexé à l'article R.122-2 du CE	44
6 -	DESCRIPTION DES INCIDENCES NOTABLES DU PROJET SUR L'ENVIRONNEMENT	45
6.1.	Etat actuel de l'environnement.....	45
6.2.	Consommation en eau	47
6.2.1.	<i>Situation actuelle</i>	47
6.2.2.	<i>Situation future</i>	47
6.3.	Effluents aqueux.....	49
6.3.1.	<i>Schéma de principe de collecte des effluents</i>	49
6.3.2.	<i>Eaux usées industrielles</i>	52
6.3.3.	<i>Futur prétraitement des eaux usées industrielles</i>	54
6.3.4.	<i>Autorisation de rejet</i>	55
6.3.5.	<i>Positionnement par rapport au rejet des substances dangereuses</i>	57
6.3.6.	<i>Eaux pluviales</i>	58
6.4.	Rejets atmosphériques.....	62
6.5.	Energie	63
6.5.1.	<i>Bilan des consommations</i>	63
6.5.2.	<i>Mesures d'économie d'énergie</i>	64
6.5.3.	<i>Panneaux photovoltaïques</i>	64

6.6.	Emissions sonores	65
6.6.1.	<i>Nature des émissions sonores</i>	65
6.6.2.	<i>Etat initial de la situation acoustique</i>	66
6.6.3.	<i>Etat actuel de la situation acoustique</i>	67
6.6.4.	<i>Mesures de prévention</i>	70
6.7.	Gestion des déchets	71
6.8.	Intégration paysagère	73
6.9.	Effets sur la santé	74
6.10.	Mesures d'évitement, réduction, compensation	74
7 -	COMPATIBILITE DU PROJET AVEC LE DOCUMENT D'URBANISME.....	75
7.1.	Zonage.....	75
7.2.	Servitudes.....	76
7.3.	Analyse de compatibilité au règlement	77
8 -	USAGE FUTUR DU SITE	79
9 -	CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES DE L'EXPLOITANT	82
10 -	ANALYSE DE CONFORMITÉ DES INSTALLATIONS	84
10.1.	Installations concernées par l'AC enregistrement	84
10.2.	Textes applicables	84
10.3.	Analyse de conformité	84
10.4.	Demandes d'aménagement.....	86
10.4.1.	<i>Unité PLH1</i>	86
10.4.2.	<i>Unité PLH2</i>	86
11 -	NOTICE DE SÉCURITÉ	88
11.1.	Identification des zones à risque	88
11.2.	Dispositions constructives des bâtiments.....	90
11.2.1.	<i>Dispositions générales</i>	90
11.2.2.	<i>Compartimentages</i>	91
11.3.	Désenfumage	94
11.4.	Calcul des besoins en eau	95
11.5.	Détection automatique.....	101
11.6.	Moyens de lutte contre l'incendie	102
11.6.1.	<i>Plan d'intervention</i>	102
11.6.2.	<i>Moyens de première intervention</i>	104
11.6.3.	<i>Sprinklers</i>	104
11.6.4.	<i>Ressource en eau existante</i>	105
11.6.5.	<i>Ressources en eau complémentaires</i>	107
11.7.	Confinement	109
11.7.1.	<i>Dimensionnement</i>	109
11.7.2.	<i>Moyens de confinement</i>	110
12 -	COMPATIBILITE DU PROJET AVEC LES PLANS, SCHEMAS ET PROGRAMMES - ARTICLES R.122-17 ET R.122-36111	
12.1.	Listes des documents concernés	111
12.2.	Compatibilité avec le SDAGE.....	111
12.3.	Compatibilité avec le SAGE	113
12.4.	Compatibilité avec le plan national de prévention des déchets.....	115
12.5.	Compatibilité avec plan régional de gestion des déchets.....	116
13 -	ANNEXES.....	117

Liste des annexes

N° Annexe	
1	Carte de localisation au 1/25000
2	Plan de situation au 1/2500 des abords de l'installation jusqu'à une distance de 100 m
3	Plan d'ensemble au 1/500 indiquant les dispositions projetées de l'installation et de ses abords jusqu'à une distance de 35 m
4	Analyse de conformité des installations – rubriques 2220 et 2221
5	Récépissé de dépôt du permis de construire
6	Avis de dispense d'étude d'impact
7	Arrêté d'autorisation de rejet du 14 mars 2019

La rédaction de ce document a été réalisée en lien avec la société :

	<p>ÉTUDES · CONSEIL ENVIRONNEMENT</p>	<p>ETUDES - CONSEIL - ENVIRONNEMENT 23, rue Notre Dame – 35 600 REDON ☎ 02 99 72 17 31 Rédacteur du rapport : Laurent MORILLE Directeur : Christian CABOURG</p>
---	--	--

1 - OBJET DE LA DEMANDE

La société **PLH Traiteur**, rattachée à **MIX BUFFET**, exploite depuis 2019 sous régime de la déclaration ICPE une unité de production de plats préparés dans la zone industrielle la Rochette à JOSSELIN. Elle souhaite aujourd'hui étendre le site sur l'emprise d'un ancien site industriel et construire une nouvelle unité de production permettant d'augmenter les capacités de production.

L'installation projetée est soumise à **enregistrement** au titre des rubriques **2220.2°** (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale) **et 2221** (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) de la nomenclature des installations classées.

Le présent dossier constitue la **demande d'enregistrement**, établie selon les dispositions des articles R.512-46-1 à R.512-46-7 du Code de l'Environnement.

2 - IDENTITÉ DE L'EXPLOITANT

EXPLOITANT	PLH TRAITEUR
Siège social	Parc d'activités du Val Coric BP. 101 56 382 GUER
Implantation du site	ZI la Rochette – 24, rue des Roches 56 120 JOSSELIN
Téléphone du siège	02 97 22 01 01
Téléphone du site	02 93 93 29 91
Courriel	nguyot@mix-buffet.com contact@mix-buffet.com
Forme juridique	SASU au capital de 150 000 € Société par Actions Simplifiées Unipersonnelle
SIRET	843 833 914 00016
APE	1085Z – Fabrication de plats préparés
Responsables du dossier	Nathalie GUYOT, responsable environnement
Approbation du dossier	Patrice LE HIR, Président

La société **PLH TRAITEUR** a été créée le 15 novembre 2018 par M. Patrice LE HIR.

Elle a démarré, courant avril 2019, une activité de fabrication de salades traiteur sous régime déclaratif ICPE sur l'ancien site des Charcuteries Gourmandes à JOSSELIN progressivement remodelé pour les besoins de l'activité.

L'établissement de JOSSELIN est l'un des 6 sites de production de la société **MIX BUFFET** basée à GUER (usine principale et centre logistique). **MIX BUFFET** compte :

- ⇒ 6 sites de production : **MIX BUFFET** à Guer (usine principale et centre logistique), **DLB1** à Pleumeleuc, **DLB2** à Fougères, **DLB3** à Guer, **CREPERIE LE GUEN** à la Chapelle Bouexic et **PLH Traiteur** à Josselin.
- ⇒ 1900 à 2100 employés selon les saisons
- ⇒ 320 millions de chiffre d'affaires
- ⇒ 46 750 tonnes de produits finis fabriqués.

Le projet vise à construire une nouvelle unité de production pour développer son activité et exercer une activité complémentaire à celle de MIX BUFFET.

3 - EMPLACEMENT DU SITE

3.1. Historique

Le site actuel a été créé en 1967 et exploité par la société CHARCUTERIES GOURMANDES (usine de production de charcuteries et de salades à base de charcuteries) jusqu'à l'été 2018 avant sa liquidation judiciaire.

Il a ensuite été acquis par la société **PLH Traiteur** fin 2018 et ses bâtiments sont exploités depuis avril 2019 pour la fabrication de salades traiteur (déclaration installations classées effectuées le 18 mars 2019).

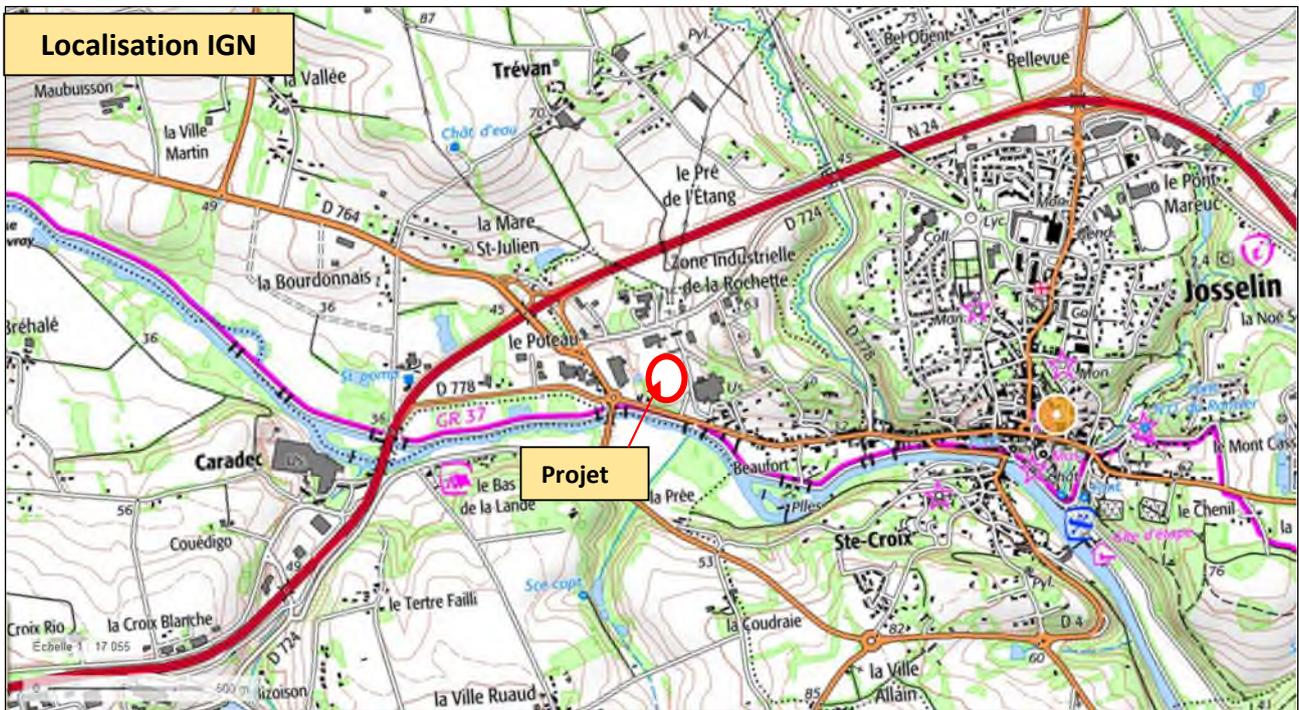
Le terrain destiné à l'aménagement du projet est un ancien site industriel créé dans les années 60 (création des bâtiments en 1966). Il s'agit de l'ancien abattoir communal de Josselin racheté par Jean FLOC'H et exploité jusqu'en 1990 avant la création de l'abattoir OLYMPIG dans la zone industrielle de l'Alouette.

Les bâtiments ont été démantelés à la fin des années 90.

Depuis, le site a été acheté par la collectivité et est resté à l'état de friche. Des travaux de nettoyage et réhabilitation ont été réalisés par PLOERMEL Communauté courant 2020 préalablement à sa vente.

3.2. Localisation

Le site est localisé à 1 km à l'Ouest du centre de l'agglomération de JOSSELIN, dans la zone industrielle la Rochette implantée en bordure de la Route Nationale RN 24.



La carte de localisation générale au 1/25000 est jointe en *annexe n°1*.

L'emprise foncière du site représente 7,34 ha au total.

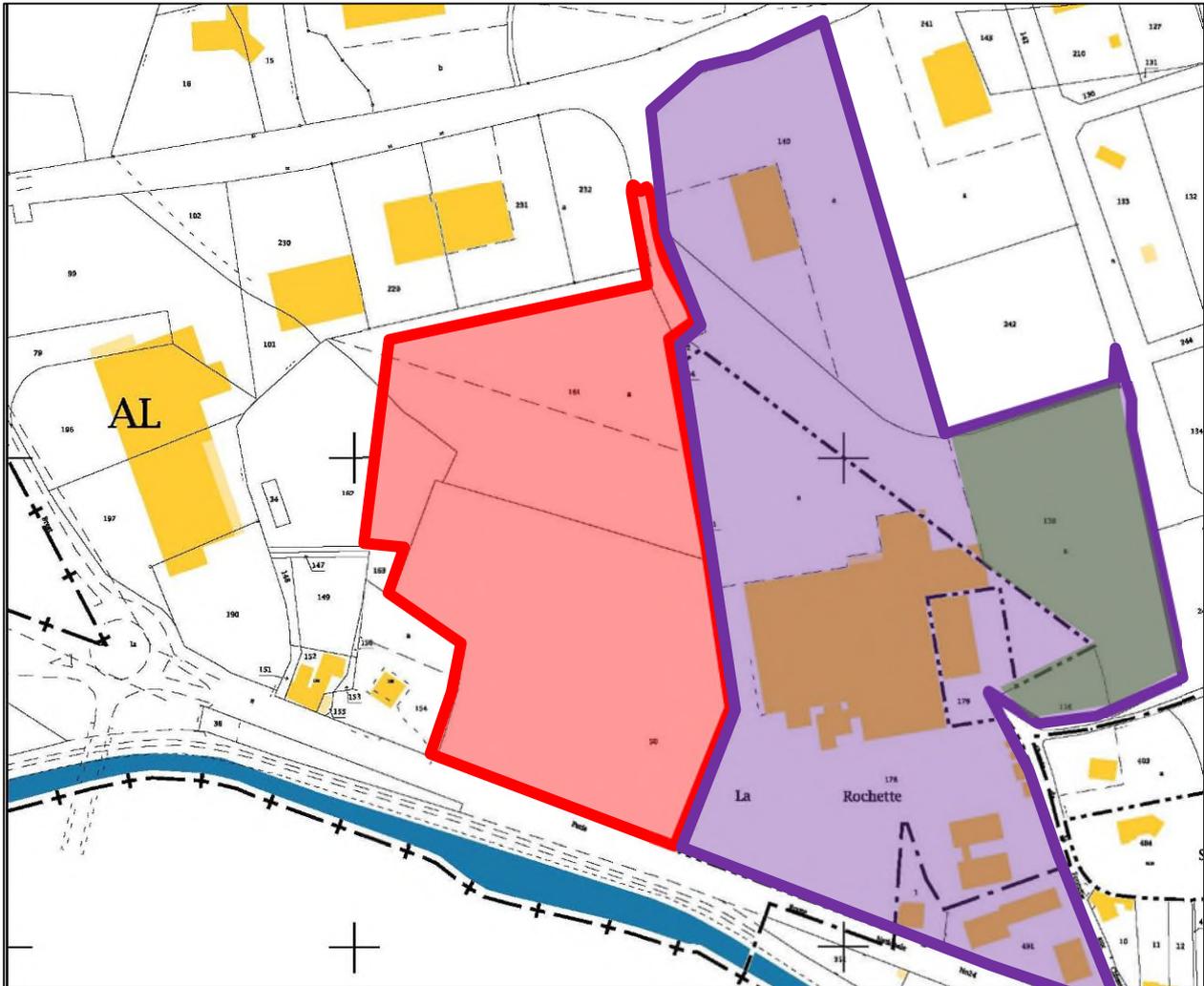
Comme indiqué précédemment, le site comporte :

- la partie existante (4,79 ha) acquise par **PLH Traiteur** fin 2018 et exploitée à des fins de production,
- le terrain projeté à l'Ouest (2,64 ha), appartenant actuellement à PLOERMEL Communauté. Un compromis de vente a été signé et l'acquisition sera actée à l'issue du dépôt du permis de construire.

Les références des parcelles cadastrales sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Site actuel		Extension	
N° parcelle	Surface (en m²)	N° parcelle	Surface (en m²)
AK-1	618	AL-50	13800
AK-491	2280	AL-161p (AL-264)	9372
AL-178	21385	AL-162p (AL-266)	1381
AL-179	1520	AL-81	55
AL-82	47	AL-84	52
AL-116	970	AL-262	13
AL-138	11027	AL-263	765
AL-140	10137	Sous-total	25438
Sous total	47984	TOTAL	73422

Extrait du cadastre



Site existant

Extension

Espace boisé classé au PLU

☒ Les coordonnées topographiques du site selon le quadrillage Lambert 93 sont les suivantes :

	Terrain projeté	Site actuel
X (en km)	285,02 à 285,17	285,14 à 285,34
Y (en km)	6776,10 à 6776,33	6776,07 à 6776,43
Z (en m)	36 m au Sud à 45 m au Nord	35 m au Sud à 52 m au Nord

Le site est actuellement non aménagé comme le montrent les vues photographiques ci-après prises en janvier et mars 2022.

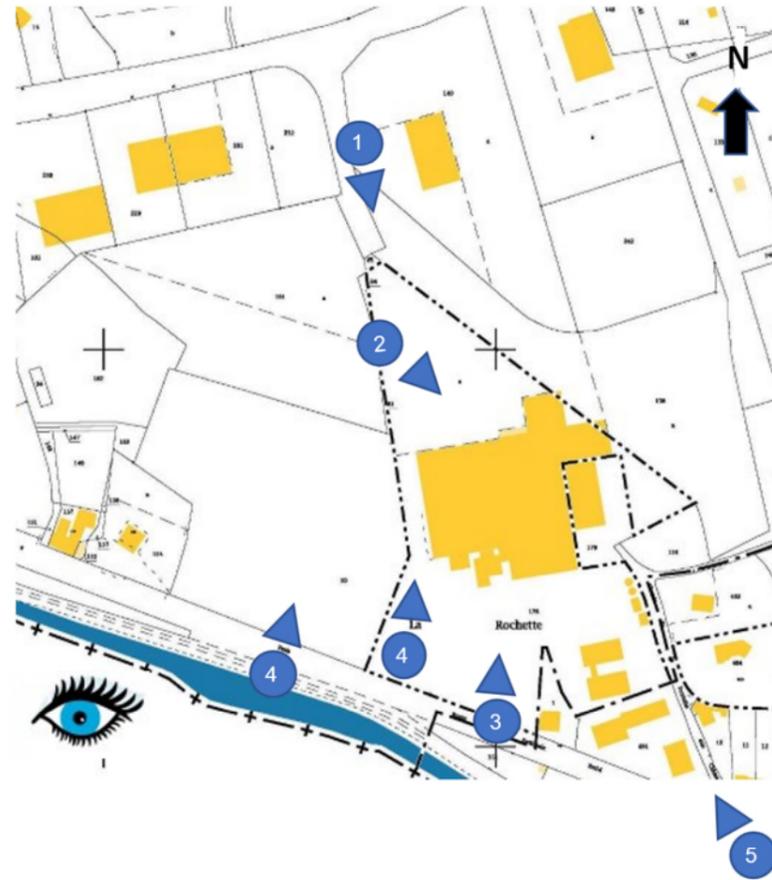


Vue Sud-Est du terrain du projet



Vue Nord-Est du terrain du projet

PLH Traiteur – JOSSELIN
Vues du site actuel



3.3. Environnement

Le site est délimité :

- à l'Ouest par un terrain en friche conservé par Ploërmel Communauté puis la société LENORMAND (négoce de matériel).
- au Nord par :
 - la voie de desserte du terrain de la collectivité précitée,
 - des entreprises : SARL Brocard Menuiserie Agencement, SARL Christophe JAN (plomberie électricité chauffage) et Gestion Philippe Négociant,
 - puis la rue des Roches (RD 724),
- au Sud-Ouest par un pavillon et un bar-restaurant ("la Maison bleue"),
- au Sud par la rue Glatinier puis le chemin de halage bordant ***l'Oust***,
- au Nord-Est par un site de négoce de produits agricoles (GN Solutions Impact),
- à l'Est par des espaces non aménagés,
- au Sud-Est par un quartier résidentiel bordant la rue de la Fontaine aux chiens.

La zone industrielle de la Rochette s'étend à l'Ouest, au Nord et au Nord-Est du site **PLH Traiteur**.

⇒ Les zones habitées les plus proches sont :

- le pavillon situé au Sud-Ouest de la propriété (parcelle AL-154),
- les habitations bordant la rue Glatinier et la rue de la Fontaine aux Chiens au Sud-Est.

Le plan de situation au 1/2500 avec les abords de l'installation jusqu'à une distance de 100 m est joint en annexe n°2.

3.4. Configuration du site actuel

Le site actuel comprend :

- au Nord, un bâtiment de stockage (730 m²) qui sera démoli,
- un parking central pour le personnel,
- le bâtiment de production (6 300 m²) avec une zone logistique et des locaux sociaux sur la façade Nord, un local technique au sous-sol côté Sud-Ouest (transfo et compresseurs) et différents installations techniques extérieures côté Sud / Sud-Est (groupe froid, station de gaz alimentaires, réservoir de gaz, transformateur, générateur d'eau chaude, station prétraitement EU).

Ce bâtiment a été totalement remodelé depuis la reprise d'activité en 2019 avec la création de locaux réfrigérés pour répondre aux normes d'hygiène alimentaire, créer des locaux de plonge et séparer les flux de production des secteurs avant et après décontamination. Il abrite une vingtaine de locaux de production dont la plus grande surface unitaire est de 310 m² (atelier de mise en carton) et différents locaux électriques. Il est certifié IFS.

Outre les différents réseaux de fluides, les combles de ce bâtiment abritent 4 CTA (centrales de traitement d'air) et 1 armoire électrique.

Le plan du bâtiment actuel est présenté ci-joint.

L'affectation de ces locaux est susceptible d'évoluer dans le cadre du projet.

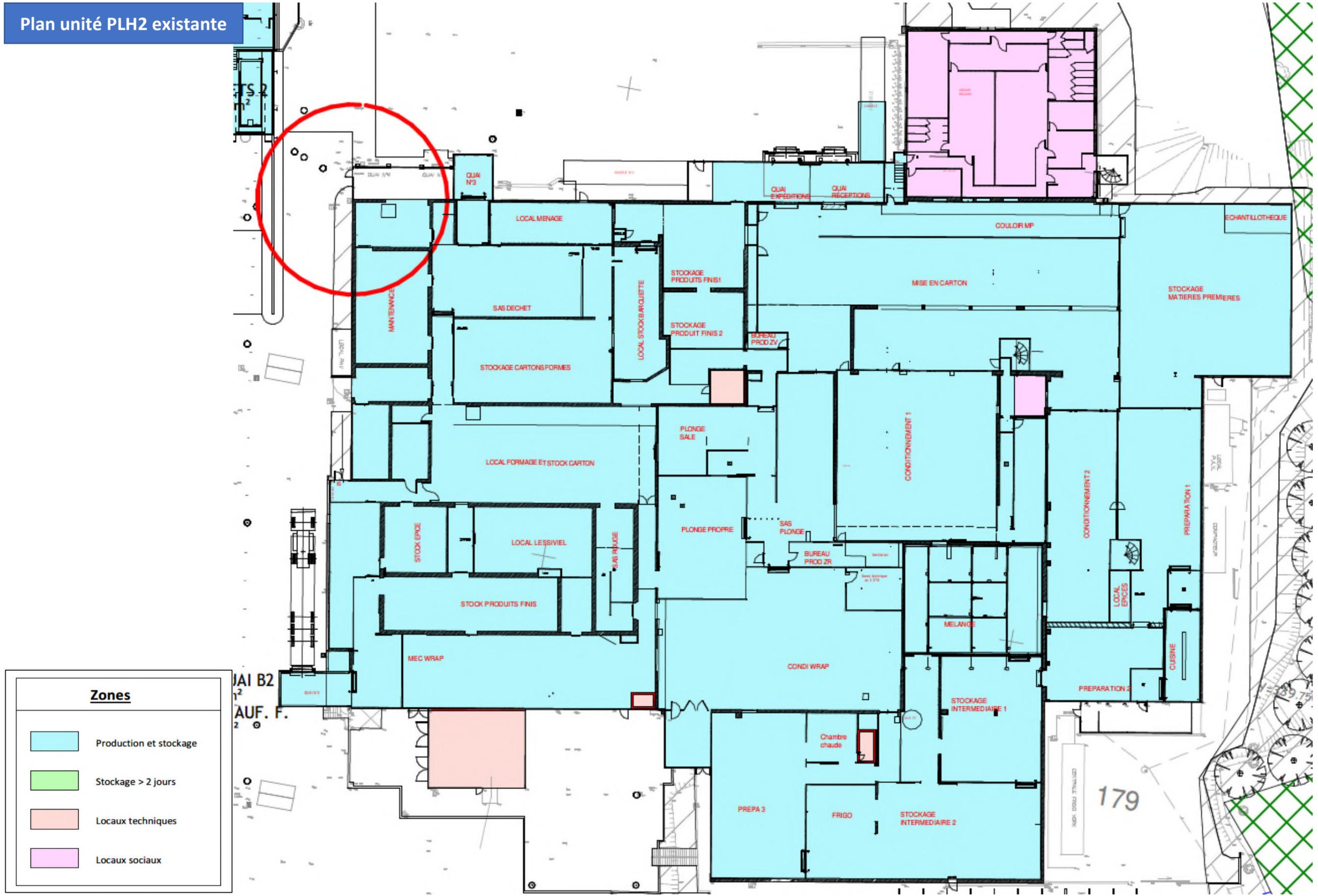


Nouvelle salle blanche des wraps

- différentes constructions annexes non utilisées au Sud-Est :
 - des bureaux modulaires pour partie évacués,
 - un ancien atelier de maintenance et un ancien logement de fonction dans la pointe Sud-Est du terrain qui vont également être démolis.
- un espace boisé classé à conserver à l'Est.

La surface totale des constructions représente une emprise au sol actuelle de 8 182 m².

Plan unité PLH2 existante



Zones

- Production et stockage
- Stockage > 2 jours
- Locaux techniques
- Locaux sociaux

3.5. Raisons justifiant le choix du site

MIX BUFFET a acheté l'ancien site des Charcuteries Gourmandes fin 2018 pour lui permettre de développer rapidement une production complémentaire à celle du site de GUER.

Outre les objectifs de développement de la production des salades traiteur, les raisons motivant la création d'une nouvelle usine à JOSSELIN sont aujourd'hui de plusieurs ordres :

- Opportunité d'acquisition d'un ancien site industriel disposant d'un positionnement et d'une surface adaptés au besoin de l'activité projetée, de surcroît sur un terrain adjacent à celui acheté en 2018.
- Implantation au sein d'une zone d'activités économiques, sur un terrain viabilisé et desservi par le réseau d'assainissement collectif,
- Possibilité de rejet des effluents agroalimentaires prétraités vers la station d'épuration collective. L'activité antérieure du site était déjà raccordée et disposait de droits de rejet.
- Site historiquement affecté à l'activité industrielle et ne présentant pas de contraintes environnementales fortes.
- Activité compatible avec le plan local d'urbanisme.
- Facilités d'accès et bonne desserte routière du fait de la proximité de la RN 24. A noter que JOSSELIN se trouve à 40 km de l'usine de GUER qui demeurera la base logistique pour les expéditions des produits finis (les 2 sites se trouvent en bordure de la voie express).
- Implantation dans le bassin d'emploi de PLOERMEL Communauté.

3.6. Activité actuelle

L'unité de production actuelle, appelée PLH2, assure la fabrication des salades traiteur et met en place une fabrication de wraps.

Le process de fabrication est détaillé dans la présentation du projet.

Les salades sont conditionnées et livrées en barquettes pour le frais emballé (capacité unitaire de 135, 300, et 800 g) et en conditionnements vrac de 1,5 à 2,5 kg destinés aux rayons traiteur des grandes surfaces ou aux détaillants.

L'unité emploie 40 titulaires et des intérimaires saisonniers et elle fonctionne en journée (1 équipe de travail (1x7)). Elle a travaillé 246 jours en 2021.

L'évolution de la production depuis le démarrage de l'activité en avril 2019 est présentée dans le tableau ci-dessous.

	2019	2020	2021
Production en tonnes de produits finis	2152	2717	4366

L'usine est certifiée IFS (International Featured Standard).

3.7. Conformité de l'installation actuelle

L'unité PLH2 actuellement sous régime déclaratif au titre des rubriques 2220 et 2221 est soumise au contrôle périodique prévu par l'article L.512-11 du Code de l'environnement.

Un contrôle a été réalisé le 29 mars 2022 par SOCOTEC. Il porte sur l'analyse de conformité à l'arrêté du 17 juin 2005 relatif aux prescriptions applicables aux ICPE à déclaration sous la rubrique 2220.

Il a relevé 3 non-conformités majeures pour lesquelles un plan d'action a été établi. Ces non-conformités seront levées avec les aménagements prévus dans le cadre du projet.

- ⇒ NC majeure 1 : production de matières végétales > 10 t/j,
- ⇒ NC majeure 2 : Absence de dispositif d'isolement des réseaux,
- ⇒ NC majeure 3 : Dépassement des normes de rejet selon la convention en vigueur (en concentration, pas en flux).

Le plan d'actions établi par **PLH Traiteur** est le suivant :

N° NCM	NON-CONFORMITES MAJEURES CONSTATEES (faisant l'objet d'un contrôle complémentaire)		Description des actions correctives mises en place pour lever les NCM	Délai de mise en conformité
1	Moyenne 2021 > 10 t/j	Contrôle 3	Un dossier d'enregistrement va être déposé courant 1er semestre 2022 pour augmenter le tonnage sur la rubrique 2220	1er semestre 2024
2	Absence de dispositif d'isolement des réseaux. Prévu avec la construction de la nouvelle usine.	Contrôle 11	Un dossier d'enregistrement va être déposé pour la construction d'une nouvelle usine et l'aménagement du site. Un bassin d'orage est prévu avec une vanne d'isolement des eaux.	1er semestre 2024
3	Quelques dépassements sur certains paramètres (ex : pH en février et en mars, DCO en février, DBO5 en février...) Convention de rejet en cours de mise à jour	Contrôle 35	Les dépassements concernent les concentrations, nous sommes conformes sur les flux rejetés. Un nouveau prétraitement est présenté dans le dossier d'enregistrement avec une nouvelle convention de rejet.	1er semestre 2024

Par ailleurs, le dossier relève également des non-conformités mineures sur les points suivants :

- absence de consigne de gestion en cas d'incendie (liée à la NC majeure 2),
- les 3 poteaux incendie publics ne couvrent pas la partie nord de l'usine,
- absence de consigne de mise en sécurité de l'installation pour la maintenance.

Les consignes ont été mises en place depuis le contrôle réalisé.

La couverture incendie du site sera quant à elle renforcée dans le cadre du projet.

4 - DESCRIPTION DU PROJET

4.1. Nature du projet

Le projet porte sur la construction d'une nouvelle usine destinée à la fabrication de plats préparés sur un terrain nu, ancienne friche industrielle réhabilitée vendue par la collectivité (PLOËRMEL Communauté).

Cette unité, appelée PLH1, disposera d'une capacité de production annuelle de 10 000 tonnes de produits finis (salades traiteur et wraps).

Fort des expériences des usines existantes de **MIX BUFFET**, les objectifs retenus pour la conception de cette nouvelle installation sont notamment les suivants :

- rationalité des conditions de production : lignes de produits dédiées, séparation des flux propres et sales, principe de la marche en avant,
- respect des règles d'hygiène et de sécurité de l'agroalimentaire (démarche HACCP),
- flexibilité pour faire face aux productions saisonnières,
- capacité de stockage des matières premières adaptée aux besoins,
- expédition journalière des produits finis vers la base logistique de GUER limitant les quantités de produits finis en présence sur le site,
- limitation de la consommation énergétique et de la consommation d'eau,
- centralisation des utilités et locaux techniques.

Il est prévu de débiter les travaux fin 2022 avec un objectif de mise en service de la future installation début 2024. La réalisation du projet global est prévu en 2 phases ; la 2^{ème} phase qui correspond à une extension de 21 % de la future unité de production devrait être réalisée dans un délai de 2 ans après mise en service.

Le permis de construire est déposé conjointement au dossier d'enregistrement.

L'activité existante exercée dans les bâtiments de PLH2 sera progressivement transférée dans la nouvelle usine.

Cette unité sera alors conservée pour pallier les surcharges des autres usines du groupe **MIX BUFFET** et exercer des productions pour des produits de petit grammage.

Son fonctionnement pourra être saisonnier.

Sa capacité annuelle maximum est estimée à 2500 tonnes de produits finis.

4.2. Configuration de l'établissement

Le site disposera de 2 accès :

- un accès principal au Nord, rue des Roches, pour l'entrée des camions et les entrées et sorties des véhicules du personnel,
- un accès Sud, rue Glatinier, pour la sortie des camions vers le rond-point Ouest (*carrefour des RD724 et RD778*) et servant aussi d'accès de secours pour les pompiers.

Un sens de circulation sera mis en place.

4.2.1. Présentation de l'aménagement général du site

Le site industriel projeté comportera :

- l'entrée conservée au Nord du terrain.
- l'aménagement d'un parking VL drainant pour le personnel. Ce parking, utilisé également par les visiteurs, disposera d'une entrée indépendante de celle des camions. Il sera équipé de 16 bornes de recharge de véhicules électriques.
L'emprise de ce parc de stationnement sera de l'ordre de 6 100 m². Des panneaux photovoltaïques seront placés en ombrière au-dessus de ce parking.
- les locaux sociaux proche du parking et de l'entrée du site qui seront aménagés en 3 blocs distincts représentant une surface totale de 1580 m².
 - LS1 : vestiaires / sanitaires / bureau CSE et bureau médecin du travail avec au sous-sol un local de stockage des EPI (équipements de protection individuels) et du linge. Ce local sera relié à l'unité de production distante de 15 m par une galerie aérienne (porte coupe-feu côté usine).
 - LS2 : salle de pause, salle de formation, terrasse,
 - LS3 : bureaux divers (production, maintenance, qualité, sécurité/environnement). Les services administratifs resteront centralisés sur le site de GUER.
- la nouvelle unité de production PLH1 (14 750 m²) et ses espaces périphériques (zones logistique, voirie de circulation) construite sur le nouveau terrain à l'Ouest du site.
La construction sera implantée à plus de 10 m de la limite de propriété (13 m minimum) et à 10 m de l'unité PLH2.
L'aménagement intérieur est décrit au *paragraphe 4.2.2*.
Ce bâtiment sera construit en 2 phases.
- le bâtiment industriel existant (6 300 m²) PLH2. Outre ce hall de production, comme indiqué précédemment, toutes les autres constructions seront démolies.
- un bassin d'orage et de confinement au Sud-Est.
- une réserve d'eau d'incendie centrale.
- l'espace boisé conservé sur la frange Est.

- différentes installations techniques indépendantes des bâtiments:
 - ✓ une cuve de gaz propane liquéfié,
 - ✓ les stations de gaz alimentaires (1 pour chaque unité),
 - ✓ les installations de sprinklage (local source et réserve d'eau de 500 m³),
 - ✓ les bassins tampon de stockage d'eau de ville,
 - ✓ l'installation de prétraitement des effluents industriels au Sud-Est du site.
- l'accès Sud, rue Glatinier.

Pièce jointe : *Plan d'aménagement général du site*



PLH TRAITEUR

Construction d'un bâtiment

ZI de la Rochette - 56120 JOSSELIN

Plan Masse Projet
A3

ICPE

19-026A

Echelle 1 : 1200

Dessiné par L. LE
ROUIC

31 / 05 / 2022

2004-TZ

4.2.2. Configuration de la future unité de production

Les différents espaces seront précisés dans le tableau qui suit. Les locaux d'activité seront aménagés en respectant la séparation des flux sales et propres.

La future unité sera composée de 4 grands volumes recoupés par des séparations coupe-feu.

- les locaux techniques au Nord,
- la zone Nord de l'usine avec les quais de réception des matières premières à l'Ouest et la liaison avec les locaux du personnel à l'Est,
- la zone Sud de l'usine avec les quais d'expéditions des produits en façade Sud. Une extension est projetée à l'Ouest de ce volume en phase 2 (extension des ateliers de conditionnement et de mise en carton),
- le sous-sol dédié au stockage des emballages implanté sous le hall de stockage / expédition des produits (hauteur sous plafond = 2,44 m).

Aménagements de UNITE DE PRODUCTION PLH1	
<p>Locaux techniques en façade Nord ~ 950 m²</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Local de charge de batteries ⇒ Atelier de maintenance sur 2 niveaux ⇒ Chaufferie ⇒ Salle des machines (SDM) avec une tour adiabatique en terrasse ⇒ Locaux électriques sur 2 niveaux (transfos / local TGBT) ⇒ Local air comprimé / local informatique
<p>Partie Nord de l'usine ~ 6480 m²</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Sas d'accès pour le personnel accessibles par escaliers depuis la galerie aérienne et séparés pour le personnel travaillant dans les secteurs vert (sas vert "avant décontamination") et rouge (sas rouge "après décontamination") en façade Est <p><u>Zone verte :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Hall de réception / déballage des matières premières ⇒ Couloir vert ⇒ Locaux de stockage tampon des matières premières séparés par famille de produits : stock sec (féculents...), stock matières premières brutes et sauces, chambre froide négative (stock congelé) ⇒ Locaux de plonge sale et propre / local lessiviels ⇒ Locaux déchets (presse à balles carton) ⇒ Sas décongélation <p><u>Zone rouge :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Atelier cuisson (= cuisine chaude) et local de stockage tampon des produits cuits ⇒ Atelier de préparation /tranchage des matières premières avec les tunnels de décontamination (liaison zone verte – zone rouge) ⇒ Atelier de préparation / pesée (= cuisine froide) et local de stockage des bacs préparés ⇒ Local épices, local taboulé ⇒ Atelier de mélange pouvant accueillir potentiellement 5 mélangeurs ⇒ Locaux de plonge sale et propre / local lessiviels ⇒ Bureau qualité / bureau de production <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Locaux annexes en façade Est : bureau maintenance / infirmerie / local ménage / couloir personnel / sas maintenance

Aménagements de UNITE DE PRODUCTION PLH1	
Partie Sud de l'usine ~ 4760 m ²	<u>Zone rouge</u> ⇒ Atelier de conditionnement des salades traiteur dimensionné pour accueillir 6 lignes de production parallèles (= salle blanche) ⇒ Sas barquettes avant alimentation de l'atelier de conditionnement ⇒ Local déchets ⇒ Local lessiviels
	<u>Zone blanche</u> ⇒ Local de stockage tampon de barquettes ⇒ Atelier de mise en carton des produits ⇒ Local étiquettes ⇒ Hall de stockage tampon des produits finis, de préparation des commandes et d'expéditions ⇒ Local de charge de batteries ⇒ Locaux divers : échantillonnage /local technique, bureau quais, local chauffeurs ⇒ Continuité du couloir personnel à l'Est
Sous-sol hall des expéditions ~ 1000 m ²	Hall de stockage des emballages : carton, barquettes, films plastiques Monte-charge / cage d'escalier / local technique
PHASE 2 Extension de la partie Sud de l'usine 2560 m ²	Extension des zones suivantes : ⇒ Atelier de conditionnement (6 nouvelles lignes potentielles) ⇒ Atelier de mise en cartons, ⇒ Local de stockage tampon des produits finis.

La majorité des locaux de production sera réfrigérée.

Les locaux de stockage et de travail auront une hauteur sous plafond de 6 m et seront surmontés de combles dans lesquels se trouveront les armoires électriques divisionnaires, les CTA (centrales de traitement d'air) ainsi que les réseaux de fluides et gaz alimentaires.

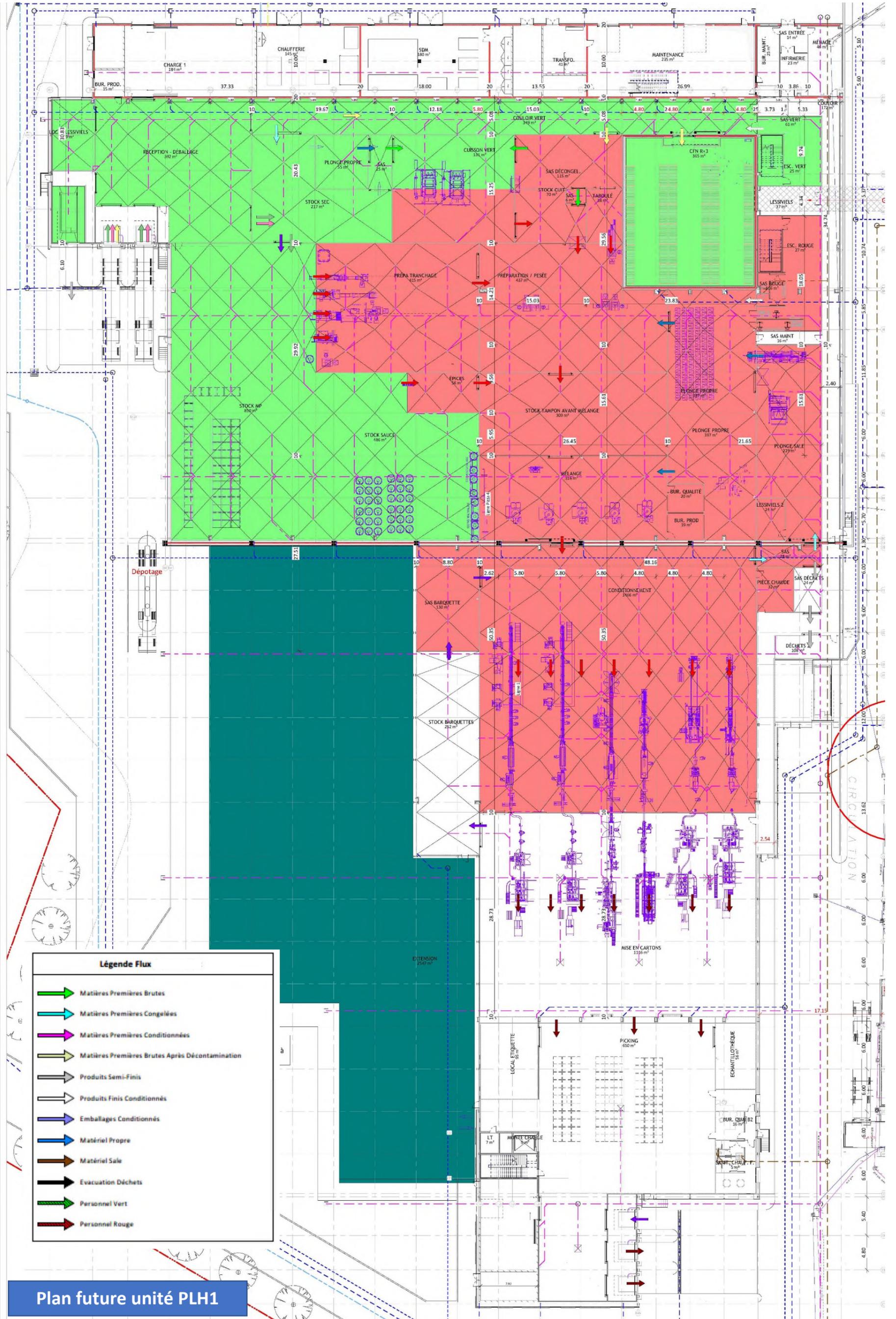
Les dispositions constructives du bâtiment sont détaillées dans l'analyse de conformité des installations (partie 11 du dossier) ; elles seront conformes aux dispositions des arrêtés ministériels d'enregistrement des rubriques 2220 et 2221.

La hauteur maximale du bâtiment sera de 12 m à l'acrotère (volume ponctuel de 13 m de haut).

L'usine PLH1 sera sprinklée.

Elle disposera d'une voie de contournement périphérique depuis l'entrée située au Nord (rampe d'accès avec une pente de 5 % au Nord). Cette voie desservira les zones de livraison et expédition ainsi que les ateliers déchets.

En partie centrale du site, cette voie passera entre les 2 bâtiments.



⇒ Pour information, on peut donner les quelques repères topographiques :

- Entrée Nord du site : 44,65 m NGF
- Dalle béton du futur bâtiment PLH1 : 40,50 m NGF (bâtiment PLH2 : 40,75 et 40,95 m)
- Dalle béton locaux sociaux : 45,70 m NGF
- Quais réception / expédition : 39,30 m NGF

4.3. Synthèse des aménagements

Les surfaces se répartiront comme suit à l'issue de réalisation du projet :

	PROJET PLH		
	SURFACES D'EMPRISE AU SOL (en m ²)		
	Situation actuelle	Evolution	Situation projetée
Bâtiments	8 182	Unité PLH1 (phase 1 et 2): + 14 750 Locaux sociaux : + 1 580 Locaux techniques (sprinklage, prétraitement EU) : + 620 Démolition : - 1 787	23 345
Voiries béton	246	Démolition : - 90 Projet : + 743	899
Voiries en enrobé	11 976	Démolition : - 7 372 Projet : + 12 120	16 724
Voiries drainantes	/	Parking VL + voirie piéton : + 4 630	4 630
Surfaces stabilisées	18 409	Démolition : - 17 821 Projet : + 3 322	3 910
Espaces verts et non aménagés	34 609	/	23 914
Total	73 422		73 422

Le projet entraîne la création de 20 564 m² de surfaces imperméabilisées (toitures et voiries enrobé) et 4 630 m² de surfaces de voiries drainantes.

Le plan d'ensemble au 1/500 avec les dispositions projetées des installations et l'affectation des terrains dans un périmètre de 35 m est joint en annexe n°3.

4.4. Nature de l'activité

4.4.1. Nouvelles unité PLH1

L'unité PLH1 sera spécialisée dans la fabrication industrielle de plats cuisinés élaborés prêts à être consommés et plus spécifiquement dans la fabrication de salades traiteurs et de wraps, commercialisés principalement sur le marché de la moyenne et grande distribution (MGD).

Les salades composées, qui se déclinent en différentes recettes, peuvent être regroupées en 3 familles distinctes :

- les salades légumières intégrant uniquement des produits d'origine végétale dont les principales sont les carottes râpées, le céleri rémoulade et le taboulé oriental.
- les salades charcutières incorporant des viandes ou produits de salaisonnerie : jambon, museau, saucisses, viande de volaille, etc.
- les salades marinières incorporant des produits de la mer : crevettes, calamars, noix de Saint Jacques, surimi, etc.

Dans la fabrication des wraps, **PLH Traiteur** réalise la garniture et le conditionnement de ces produits.

La production annuelle escomptée de PLH1 est de 10 000 tonnes de produits finis (8500 t/an de salades avec 9 lignes et 1500 t/an de wraps avec 3 lignes).

4.4.2. Conversion de l'unité de production PLH2

L'affectation future de l'unité PLH2 n'est pas encore clairement définie.

Après transfert des lignes salades vers la nouvelle unité PLH1 qui s'étalera sur 2 ans, le bâtiment conservera une activité de fabrication et conditionnement de produits alimentaires semblable à celles exercée actuellement avec des volumes réduits (absence de cuisson...).

Les activités de ce bâtiment s'orienteraient vers :

- les lignes de fabrication de petits grammages et petites séries telles que la fabrication de museaux,
- le conditionnement de produits provenant de d'autres usines du groupe,
- les essais de nouveaux produits,
- le back-up de certaines activités.

4.4.3. Effectif et horaires de travail

L'établissement emploie actuellement 40 personnes. Le projet sera créateur d'emplois et **PLH Traiteur** emploiera à terme entre 250 et 300 personnes.

Répartition	
Production	235 à 285
Logistique	5
Maintenance	5
Qualité / sécurité / environnement	5

La production fonctionnera en équipes 2x7 ou 3x7 selon les saisons et la charge de travail, du lundi 4 h (voire dimanche 22h) au vendredi 21 h et potentiellement le samedi matin en saison. Cela représente en moyenne 250 jours d'activités par an.

Le nettoyage aura lieu quant à lui en horaires décalés, de 20h30 à 4h.

Enfin, la logistique se déroulera sur une plage horaire allant de 5h à 21h.

4.4.4. Capacités de production

La capacité de production du site atteindra **74 t/j maximum de produits finis** à l'issue du développement de l'activité, tel qu'il l'est présenté dans le tableau ci-dessous :

		Capacité de production journalière (en t/j)			Production annuelle escomptée (en t)		
		PLH1	PLH2	Total site	PLH1	PLH2	Total site
Produits entrants	D'origine végétale	40	10	50	6500	1800	8300
	D'origine animale	20	4	24	3500	700	4200
Produits finis		60	14	74	10000	2500	12500

Le chiffre d'affaires prévisionnel est de l'ordre de 40 M€.

Une note sur les capacités techniques et financières de l'exploitant est présentée au paragraphe 9.

4.4.5. Nature des intrants

La fabrication des salades traiteurs et des wraps est réalisée à partir de différents ingrédients dont les principaux sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Famille	Principales matières premières consommées (liste non exhaustive)	Tonnage annuel estimé base 12 500 t/an
Légumes et fruits	Salades vertes, Tomates, choux, poivrons, champignons, carottes, pommes de terre, cèleri rave, ananas, betteraves rouges, olives, courgettes, maïs, concombres, oignons, échalotes, petits pois, raisins secs	5680
Produits de la mer	Saumon, thon, surimi, crevettes, blanc encornet, noix de saint jacques	1000
Charcuteries / salaisons	Jambon, museau, poulet, cervelas, langues de porc, saucisses	800
Fromages	Comté, mozzarella, chèvre, parmesan, feta grecque	120
Produits laitiers	Crème liquide, yaourt, fromage blanc, fromage nature	180
Ovoproduits	Jaunes d'œuf, œufs écalés	195
Féculents	Pâtes, riz, boulgour, semoule de blé, couscous	1195
Assaisonnements	Huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, ciboulette, menthe, poudre de basilic	2400
Autres	Tortilla	900
	Additifs	30

Ces ingrédients sont réceptionnés dans des conditionnements variés (box, cartons, caquettes, bidons...) ainsi qu'en GRV de 1000 litres pour certains liquides (huile, vinaigre, sauces...). Il est prévu une vingtaine de GRV sur le site.

4.4.6. Descriptif de la fabrication des salades

Les grandes étapes de la fabrication sont les suivantes :

1. Réception, déballage, stockage tampon et décontamination des matières premières
2. Préparation des différents ingrédients :
 - épluchage, coupe, éminçage, hachage...
 - blanchiment éventuel,
 - réhydratation ou cuisson pour les produits secs,La confection des sauces destinée à l'assaisonnement des salades sera réalisée sur le site de GUER.
3. Formulation des salades (mélange des ingrédients, assaisonnement...),
4. Conditionnement des salades dans les différents contenants sur les lignes (fermeture par couvercle ou operculage sous vide) et étiquetage,
5. Mise en cartons,
6. Stockage tampon des produits finis et expéditions vers la plateforme logistique de Guer pour la préparation des commandes et la commercialisation.

Les salades sont livrées dans les 24 heures dans toute la France et les pays voisins. Elles sont destinées aux détaillants (~ 30 % de la production), le reste étant acheté par les moyennes et grandes surfaces.

Ces salades traiteur sont livrées sous différentes formes :

- le frais emballé en petites barquettes de 135, 200, 300, 400, 500 et 600 grammes,
- le frais en conditionnement vrac de 1,5 à 2,5 kg destiné aux rayons traiteur des grandes surfaces ou aux détaillants.

⊗ L'outil de production sera composé de :

- matériels de pesage / calibrage / épluchage / découpe,
- trancheuses / mélangeurs pour la préparation de certaines matières premières,
- marmites,
- pompes, circuits de transfert et doseuses sur les lignes de produits vrac,
- poste de préparation des épices,
- différentes lignes de conditionnement,
- matériels de lavage,
- chambres frigorifiques pour la conservation des encours de production.

4.4.7. Descriptif de la fabrication des wraps

Les grandes étapes de la fabrication sont les suivantes :

- Dépose des Tortilla,
- Aplatissement,
- Dépose amidon (manuel ou automatisé),
- Garnissage de base (dosage automatique),
- Dépose des toppings,
- Roulage automatisé,
- Coupe automatisée,
- Conditionnement automatique (ou manuel) du wrap sur support,
- Conditionnement sous atmosphère protectrice en flowpack,
- Tri pondéral,
- Mise en carton.

Le matériel nécessaire comprend :

- matériels de pesage / convoyage / découpe (tapis, cutter),
- pompes, circuits de transfert et doseuses,
- matériels de lavage et équipements propres
- lignes de conditionnement et échelles propres.

4.4.8. Utilisation de produits chimiques

Les principaux produits chimiques utilisés sur le site sont :

- les produits de nettoyage et désinfection des locaux et installations, appelés produits lessiviels. La liste est présentée dans le tableau joint.
- les produits pour le traitement des eaux (chaudière, tours de refroidissement adiabatiques).
- les produits pour le prétraitement des effluents (polymère...).
- des gaz neutres pour la mise sous vide des produits fabriqués : azote liquide et dioxyde de carbone. Il s'agit de liquides réfrigérés (gaz non inflammables, non toxiques) stockés dans des cuves extérieures.
- des gaz de maintenance : argon, oxygène et acétylène.

Les autres produits sont rencontrés et utilisés en faibles quantités dans l'usine, à savoir :

- ❖ les produits de marquage vidéojet (encres, solvant et nettoyant),
- ❖ les produits de nettoyage des locaux sanitaires,
- ❖ les produits de maintenance (lubrifiant, cartouches à graisse, dégraissant alimentaire, spray désinfectant),
- ❖ des solutions pour les contrôles qualité (solutions pH et solutions conductimètre).

TABLEAU DES PRINCIPAUX PRODUITS LESSIVIELS

Produit	Utilisation	Mention de danger SEVESO	Autres mentions de danger	Type de danger	Rubrique ICPE retenue	Mode de conditionnement	Densité	Quantité maximale en présence sur le site		Observations
								litres	kg	
DEPTAL G	Nettoyage / désinfection	H411	H290 / H314 EUH031	Corrosif Dangereux pour l'environnement	4511	GRV 1000 l	1,2	2000	2400	Liquide alcalin chloré à base d'hydroxyde de sodium (< 15 %) et d'hypochlorite de sodium (< 5 %)
DEPTAL CMC	Nettoyage et désinfection	H411			4511		1,165	2000	2330	
DEPTAL TC	Détergent / dégraissant	/	H290 H314	Corrosif	/	Bidons ou fûts	1,5	1000	1500	Liquide alcalin chloré à base d'hydroxyde de sodium (< 50 %)
DEPTACID ONE	Détartrage des tunnels et NEP	H411	H290 / H314 EUH031	Corrosif	4511	Bidons ou fûts	1,165	1000	1165	Liquide acide à base d'acide nitrique (< 30 %) et acide lactique (< 5 %)
DEPTACID FM2	Nettoyage mousse surfaces grasses, détergent antitartre	/	H290 / H314	Corrosif	/	Bidons	1,357	500	678,5	Préparation alcaline à base d'hydroxyde de sodium (< 30 %) et d'hypochlorite de potassium (< 15 %)
DEPTACID APM	Désinfection surfaces par pulvérisation et application mousse	H411	H290 / H314 H335	Corrosif	4511	Bidons	1,06	500	530	Préparation acide à base de peroxyde d'hydrogène (< 35 %), acide acétique (< 10 %), acide sulfonique (< 5 %) et acide peracétique (< 5 %)
JAVEL	Désinfectant	H410	H314 EUH031	Corrosif Dangereux pour l'environnement	4510	Bidons ou fûts	1,12	400	450	Hypochlorite de sodium (< 10 %)
GEL HYDROALCOOLIQUE	Désinfection	H225	H319	Inflammable Irritant	4331	Cartouches	0,87	50	43,5	Mélange à base d'éthanol et d'isopropanol
LOTION BACTERICIDE	Nettoyage / désinfection	/	H319 H412 EUH208	Irritant	/	Cartouches	1	50	50	Mélange

H290 : Peut être corrosif pour les métaux / H 314 : Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux

H411 : Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme

H410 : Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme

EUH031 : Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique

H315 : Provoque une irritation cutanée / H318 : Provoque des lésions oculaires graves

H332 : Nocif par inhalation / H335 : Peut irriter les voies respiratoires

H225 : Liquide et vapeurs très inflammables

4.5. Utilités et équipements techniques

Les différentes installations techniques de fourniture des énergies sont répertoriées dans le tableau ci-dessous, en distinguant la situation actuelle et la situation future.

	Situation actuelle	Situation future												
Alimentation électrique	L'usine PLH2 est actuellement alimentée par 2 transformateurs de 1000 kVA (poste séparé) et 1250 kVA (poste sous-sol usine).	Il va être ajouté 1 transformateur de 2000 kVA pour l'alimentation de la future unité PLH1 ; ce transfo sera implanté dans un local électrique au Nord de l'usine.												
Production de froid	<p>Les températures et ambiances des halls de stockage, production et de conditionnement sont contrôlées pour respecter les règles d'hygiène et de conservation.</p> <p>La production de froid pour la réfrigération des locaux de l'unité existante est assurée par une centrale frigorifique comprimant des fluides frigorigènes fluorés (2 circuits frigorifiques contenant 125 kg de R134a). Cette installation implanté en façade Sud-Est du bâtiment va être conservée.</p> <p>Il n'y a pas de tours aéroréfrigérantes sur le site.</p>	<p>La nouvelle unité de production PLH1 va être équipée d'une centrale frigorifique à l'ammoniac assurant la production d'eau glycolée froide (MPG 35 %) à un régime optimisé à -2/+1,5°C. Ce circuit d'eau glycolée froide assurera le refroidissement des locaux via les CTA (centrales de traitement d'air) et échangeurs ainsi que la production d'eau glacée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fluide primaire : ammoniac (charge totale maximale de 1490 kg) • Fluide secondaire : eau glycolée pour les locaux en froid positif. • Puissance électrique : ~ 1300 kW. • Puissance frigorifique : ~ 2600 kW. <table border="1"> <tr> <td rowspan="6">Eléments constitutifs</td> <td>Compresseurs à vis réglés par variateur de vitesse</td> </tr> <tr> <td>Séparateur d'huile avec circuit de retour d'huile automatique aux compresseurs</td> </tr> <tr> <td>Refroidisseur d'huile par bouche d'eau glycolée refroidie dans le condenseur adiabatique</td> </tr> <tr> <td>Désurchauffeur à plaques et 1 condenseur à plaques assurant la récupération de chaleur pour produire de l'eau glycolée chaude</td> </tr> <tr> <td>Température de condensation = +35°C</td> </tr> <tr> <td>Système de détente HP / BP par détendeur électronique</td> </tr> <tr> <td>Bouteille séparatrice basse pression</td> </tr> <tr> <td>Echangeur à plaques assurant la production d'eau glycolée froide (température d'évaporation = -8°C)</td> </tr> <tr> <td>Pompes de distribution MPG froid sur variateur de vitesse</td> </tr> <tr> <td>Mode de condensation</td> <td>Condenseurs adiabatiques Jacir en toiture Puissance thermique évacuée = 3900 kW</td> </tr> </table> <p>La centrale comportera une récupération de chaleur servant aux dégivrages et la production d'eau chaude pour le process. Les condenseurs adiabatiques, implantés au-dessus de la salle de machines, assureront l'évacuation des calories dégagées par la compression de l'ammoniac et le refroidissement du circuit d'huile des compresseurs. Un condenseur adiabatique est un échangeur de chaleur. Il résulte de l'association d'un condenseur sec et d'une section de pré-refroidissement adiabatique qui abaisse la température de l'air ambiant par évaporation d'eau sur un média conçu spécifiquement pour cet usage. Le pré-refroidissement de l'air est activé lorsque la température ambiante est généralement au-dessus de 23°C. Ce type de refroidisseur n'entre pas dans la définition du système de refroidissement évaporatif et n'est pas visé par la rubrique ICPE N°2921.</p> <p>Il est également prévu 1 groupe frigorifique relais au CO₂ placé dans les combles pour la congélation (<i>passage du réseau d'eau glycolée de -12 à -20°C</i>).</p>	Eléments constitutifs	Compresseurs à vis réglés par variateur de vitesse	Séparateur d'huile avec circuit de retour d'huile automatique aux compresseurs	Refroidisseur d'huile par bouche d'eau glycolée refroidie dans le condenseur adiabatique	Désurchauffeur à plaques et 1 condenseur à plaques assurant la récupération de chaleur pour produire de l'eau glycolée chaude	Température de condensation = +35°C	Système de détente HP / BP par détendeur électronique	Bouteille séparatrice basse pression	Echangeur à plaques assurant la production d'eau glycolée froide (température d'évaporation = -8°C)	Pompes de distribution MPG froid sur variateur de vitesse	Mode de condensation	Condenseurs adiabatiques Jacir en toiture Puissance thermique évacuée = 3900 kW
Eléments constitutifs	Compresseurs à vis réglés par variateur de vitesse													
	Séparateur d'huile avec circuit de retour d'huile automatique aux compresseurs													
	Refroidisseur d'huile par bouche d'eau glycolée refroidie dans le condenseur adiabatique													
	Désurchauffeur à plaques et 1 condenseur à plaques assurant la récupération de chaleur pour produire de l'eau glycolée chaude													
	Température de condensation = +35°C													
	Système de détente HP / BP par détendeur électronique													
Bouteille séparatrice basse pression														
Echangeur à plaques assurant la production d'eau glycolée froide (température d'évaporation = -8°C)														
Pompes de distribution MPG froid sur variateur de vitesse														
Mode de condensation	Condenseurs adiabatiques Jacir en toiture Puissance thermique évacuée = 3900 kW													

	Situation de l'installation										
Combustible	L'usine est actuellement alimentée par un réservoir de gaz propane liquéfié d'une capacité de 31 tonnes implanté au Sud du futur bâtiment.	Dans le cadre du projet, ce réservoir sera conservé jusqu'au raccordement au réseau de gaz naturel qui devrait intervenir d'ici fin juin 2024. Une convention a été signée avec GRDF.									
Combustion	L'installation de combustion comprend un ballon d'eau chaude sanitaire extérieur équipé d'un brûleur gaz de 600 kW. Une chaudière vapeur électrique de 80 kg/h est par ailleurs en cours de mise en place.	Le projet prévoit la mise en place d'une chaudière de production de vapeur au gaz dans une chaufferie au Nord de l'usine. L'équipement disposera d'une capacité de 2 t/h et d'une puissance thermique de 1 500 kW. La vapeur sera utilisée principalement pour "l'atelier cuisine chaude" et le tunnel de nettoyage. L'eau chaude sera produite par des échangeurs thermiques via la récupération d'énergie effectuée sur la centrale frigorifique ainsi que par un générateur d'eau chaude sanitaire équipé d'un brûleur gaz d'une puissance thermique unitaire de 400 kW. Il est prévu un local ECS dans la zone des locaux techniques.									
Air comprimé	L'usine actuelle possède 2 compresseurs de 55 kW implantés dans un local technique au sous-sol dont 1 fonctionnant en secours.	La fourniture d'air comprimé sera assurée par 2 compresseurs à vis de 22 kW unitaire implantés dans un local AC au niveau des locaux techniques, installation associée à un assécheur d'air et plusieurs réservoirs d'air comprimé dont 1 réservoir de 1000 l placé au-dessus de la salle blanche.									
Manutention	L'usine actuelle dispose de 6 chargeurs de batteries localisés au niveau des zones de quais présentant une puissance de charge de 18 kW.	L'installation projetée comportera deux salles de charge de batteries d'engins de manutention. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Nombre de chargeurs</th> <th>Puissance maximale du courant de charge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Local de charge n°1 (162 m²) – secteur réception</td> <td>7</td> <td>21 kW</td> </tr> <tr> <td>Local de charge n°2 (106 m²) – secteur expédition</td> <td>5</td> <td>15 kW</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ces locaux seront aménagés conformément aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 25 mai 2000 (ateliers de charge de batteries à déclaration sous la rubrique 2925) : locaux coupe-feu ventilés, détection d'hydrogène. Il est également prévu 2 postes de charge isolés près de la salle blanche.</p>		Nombre de chargeurs	Puissance maximale du courant de charge	Local de charge n°1 (162 m²) – secteur réception	7	21 kW	Local de charge n°2 (106 m²) – secteur expédition	5	15 kW
	Nombre de chargeurs	Puissance maximale du courant de charge									
Local de charge n°1 (162 m²) – secteur réception	7	21 kW									
Local de charge n°2 (106 m²) – secteur expédition	5	15 kW									
Gaz liquéfiés	Présence d'une station de gaz alimentaires (cuves azote et dioxyde de carbone) au Sud-Est de PLH2 (voir photo ci-dessous). 	Installation d'une 2 ^{ème} station air liquide assurant la fourniture de gaz sur les lignes de conditionnement sous vide en façade Ouest de la nouvelle unité : <ul style="list-style-type: none"> • 1 cuve de dioxyde de carbone de 10 tonnes, • 1 cuve d'azote liquéfiée de 50 m³. 									
Carburant	Absence de stockage de carburant sur le site. Présence d'un casier de 10 bouteilles de gaz propane de 13 kg pour l'alimentation d'un chariot thermique.	La protection incendie de la future unité PLH1 implique la mise en place d'un dépôt de GNR de 1000 litres pour alimenter la motopompe du sprinkler. Il sera par ailleurs conservé le casier des bouteilles de gaz propane.									

5 - CLASSEMENT REGLEMENTAIRE

5.1. Classement ICPE

Le classement est établi conformément à la nomenclature des installations classées annexée à l'article R.511-9 du code de l'environnement.

A	Autorisation
E	Enregistrement
D	Déclaration
DC	Déclaration soumise au contrôle périodique prévu par l'article L.512-11 du Code de l'environnement
NC	Non Classable, en dessous des seuils de classement

Outre la commune d'implantation JOSSELIN , les communes situées dans le périmètre d'1 km sont celles de GUEGON et LA CROIX-HELLEAN.

5.1.1. Situation actuelle

L'unité PLH2 a fait l'objet d'une déclaration au titre des installations classées pour la protection de l'environnement le 18 mars 2019, déclaration portant sur les rubriques suivantes : 2220.2°.b (10 t/j), 2221.2° (4 t/j) et 4718.2°.b (31 t).

5.1.2. Tableau de classement

Le tableau ci-joint présente le classement des installations.

5.1.3. Installations à enregistrement

Le projet est soumis à enregistrement au titre des "rubriques métiers" 2220.2°(préparation, conservation de produits alimentaires d'origine végétale) et 2221 (préparation, conservation de produits alimentaires d'origine animale).

Dans le cas présent, **PLH Traiteur** fabriquera des produits combinés à base de matières premières d'origine animale et végétale, la part des produits entrants d'origine animale représentant 20 % en moyenne de la production globale.

Par ailleurs la quantité de produits finis fabriquée sur le site (74 t/j maximum) demeurera inférieure à 75 t/j. Le site n'est pas visé par la rubrique 3642 et la directive IED ne s'applique pas à l'installation.

Désignation de la rubrique	Numéro	Critère de classement	Seuils			Situation existante Déclaration du 18/03/2019		Situation projetée		Observations : Installations concernées
			D	E	A	Capacité	Classement	Capacité	Classement	
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion des activités classées par ailleurs et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes. 2. Autres installations que celles fonctionnant pendant une durée maximale de 90 jours / an	2220.2°.a	Quantité de produits entrants	2 t/j	10 t/j	/	10 t/j	DC	50 t/j	E	Activités de transformation des matières premières végétales
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras et des activités classées par ailleurs.	2221.1°	Quantité de produits entrants	0,5 t/j	4 t/j	/	4 t/j	DC	24 t/j	E	Activités de transformation des matières premières animales
Traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement, des matières premières ci-après, qu'elles aient été ou non préalablement transformées, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux issus : 3. Matières premières animales et végétales, aussi bien en produits combinés qu'en produits séparés Proportion de matière animale (en pourcentage de poids) dans la quantité entrant dans le calcul de la capacité de production de produits finis > 10 %.	3642.3°	Capacité de production	/	/	75 t/j	14 t/j	NC	74 t/j	NC	Fabrication de produits alimentaires. Part de matières premières animales dans les produits finis issus des activités visées par les rubriques 2220 et 2221 = 20 %
Installation de combustion. A. Lorsque sont consommés exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du biométhane, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds, de la biomasse (...), ou du biogaz provenant d'installations classées sous la rubrique 2781-1.	2910.A.2°	Puissance thermique nominale	1 MW	20 MW	50 MW	0,6 MW	NC	2,5 MW	DC	- Une chaudière de production de vapeur au gaz d'une puissance thermique maximale de 1500 kW - Deux générateurs d'eau chaude sanitaire de 400 et 600 kW unitaire
Atelier de charge d'accumulateurs. 1. Lorsque la charge produit de l'hydrogène	2925.1°	Puissance maximale du courant continu utilisable	50 kW	/	/	< 20 kW	NC	60 kW	DC	Locaux de charge des batteries des engins de manutention électriques (chariots, gerbeurs) Unité PLH1 : - Local de charge n°1 : 21 kW - Local de charge n°2 : 15 kW - Postes isolés : 6 kW Unité PLH2 : 6 chargeurs / 18 kW
Gaz inflammables liquéfiés de catégorie 1 et 2 (y compris GPL) 2. Pour les autres installations	4718.2°.b	Quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation	6 t	/	50 t	31 tonnes	DC	31 tonnes	DC	Gaz inflammable de catégorie 1 - Mention H220 1 réservoir de GPL (gaz propane liquéfié)
Ammoniac Pour les récipients de capacité unitaire supérieure à 50 kg.	4735.1°.b	Quantité susceptible d'être présente dans l'installation	150 kg	1,5 t	/	sans objet	/	1,49 tonnes	DC	Centrale frigorifique à l'ammoniac.

Désignation de la rubrique	Numéro	Critère de classement	Seuils			Situation existante Déclaration du 18/03/2019		Situation projetée		Observations : Installations concernées
			D	E	A	Capacité	Classement	Capacité	Classement	
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 n°1005/2009. 2° - Emploi dans des équipements clos en exploitation a) Equipements frigorifiques ou climatiques de capacité unitaire supérieure à 2 kg.	1185.2°	Quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation	300 kg	/	/	250 kg	NC	250 kg	NC	Une centrale frigorifique comprimant des fluides frigorigènes fluorés (250 kg de R134a) sur l'unité de production PLH2
Entrepôts exclusivement frigorifiques.	1511	Volume susceptible d'être stocké	5000 m ³	50000 m ³	150000 m ³	sans objet	/	750 m ³	NC	Chambre de stockage froid négatif matières premières, capacité de 400 palettes Non prise en compte des locaux contenant moins de 2 jours de production intégrés aux rubriques 2220 et 2221
Dépôt de papier, carton ou matériaux combustibles analogues, y compris les produits finis conditionnés, à l'exception des installations classées au titre de la rubrique 1510 et des établissements recevant du public.	1530	Volume susceptible d'être stocké	1000 m ³	20000 m ³	50000 m ³	sans objet	/	≤ 900 m ³	NC	Dépôt des palettes de cartons et étiquettes à l'intérieur du magasin de stockage des emballages
Stockage de bois ou matériaux combustibles analogues y compris les produits finis conditionnés.	1532	Volume susceptible d'être stocké	1000 m ³	20000 m ³	50000 m ³	sans objet	/	100 m ³	NC	Dépôt extérieur des palettes bois
Stockage de produits dont au moins 50 % de la masse totale unitaire est composée de polymères. 2. Dans les autres cas	2663.2°.c	Volume susceptible d'être stocké	1000 m ³	10000 m ³	80000 m ³	sans objet	/	600 m ³	NC	Dépôt des emballages plastiques (barquettes, films...) à l'intérieur du magasin de stockage des emballages
Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie aiguë 1 ou chronique 1.	4510	Quantité susceptible d'être présente dans l'installation	20 t	/	100 t	sans objet	/	1 tonne	NC	Produits de nettoyage/désinfection avec mention de danger H410 et/ou H400
Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie chronique 2.	4511	Quantité susceptible d'être présente dans l'installation	100 t	/	200 t	sans objet	/	5,3 tonnes	NC	Produits de nettoyage / désinfection avec mention de danger H411
Gaz inflammables liquéfiés de catégorie 1 et 2 (y compris GPL) et gaz naturel. 1. Pour les stockages en récipients à pression transportables	4718.1°	Quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation	6 t	/	35 t	sans objet	/	0,26 tonne	NC	Gaz inflammable de catégorie 1 - Mention H220 1 casier de 20 bouteilles de gaz propane liquéfié
Acétylène (Numéro CAS 74-86-2).	4719	Quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation	250 kg	/	1 tonne	10 kg	DC	10 kg	DC	1 bouteille d'acétylène utilisée en maintenance
Oxygène (Numéro CAS 7782-44-7).	4725	Quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation	2 t	/	200 t	12 kg	DC	12 kg	NC	1 bouteille d'oxygène utilisée en maintenance
Produits pétroliers spécifiques et carburants de substitution : essences et naphthas ; kérosènes (carburants d'aviation compris) ; gazoles (gazole diesel, gazole de chauffage domestique et mélanges de gazoles compris)... 2. Pour les autres stockages (autres que les cavités souterraines).	4734.2°	Quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation	50 t	500 t	1000 t	sans objet	/	< 1 tonne	NC	Réservoir de carburant pour le groupe motopompe du sprinkler.

5.1.4. Installations à déclaration

Le projet est soumis à déclaration au titre de 5 rubriques :

- **2910.A : installations de combustion au gaz.**
- **2525 : atelier de charge des batteries des engins de manutention.**
- **4735.1° : centrale frigorifique à l'ammoniac.**
- **4718.2° : réservoir de gaz propane liquéfié (déclaration existante modifiée).**

5.1.5. Installations non classables

Les autres installations ne sont pas classables. Cela concerne :

- la centrale frigorifique au R134a,
- les stockages de matières combustibles autres que 1530, notamment le stockage exclusivement frigorifique,
- les substances et mélanges dangereux non classables au titre des rubriques 4000 compte tenu des faibles quantités en présence sur le site. Ce classement s'appuie sur le guide technique INERIS relatif à l'application des substances et préparations dangereuses à la nomenclature des installations classées – Version intégrant les dispositions du règlement CLP et la transposition de la directive Seveso III – Juin 2014.

5.1.6. Positionnement au titre de la rubrique 1510

Le positionnement relatif à la rubrique 1510 s'appuie sur le guide d'application de l'arrêté ministériel du 11 avril 2017 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux entrepôts couverts soumis à la rubrique 1510 (version validée du 8 février 2021 relative à la fiche de classement).

La démarche est réalisée en 2 temps :

1. l'identification du périmètre pouvant conduire à un classement ICPE 1510,
2. la détermination du régime de l'installation classée constituée de l'ensemble des IPD au titre de la rubrique 1510 de la nomenclature des ICPE et des autres rubriques ICPE.

5.1.5.1 Généralités

Une IPD est une Installation, Pourvue d'une toiture, Dédiée au stockage.

Les IPD peuvent être des bâtiments, des auvents et des chapiteaux.

Les stockages extérieurs ne sont pas concernés.

Sont également exclus : les silos, les réservoirs, les bennes fermées, les containers ou encore les armoires de stockage. Toutefois, lorsque les réservoirs, les bennes fermées, les containers ou encore les armoires de stockage sont situés sous une toiture, les quantités de matières ou produits combustibles sont également à prendre en compte.

Toutes les cellules de stockage situées sous un système de couverture cohérent sont à inclure au sein d'une même IPD. On entend par "système de couverture cohérent", toutes les couvertures et supports de couvertures directement connectés entre eux.

Une cellule (*conformément à la définition de l'annexe I. de l'arrêté du 11 avril 2017*) est une partie d'une IPD, compartimentée et séparée des cellules voisines par un dispositif au moins REI 120.

Les installations abritant des matières premières, produits intermédiaires en attente d'utilisation ou des produits finis en attente d'évacuation vers des zones de stockage ne sont pas des IPD si ces matières ou produits combustibles peuvent être considérés comme des encours de production :

- stockages directement liés à l'activité, au process,
- stockages situés à proximité de la chaîne ou de l'atelier de production
- quantité inférieure ou égale à 2 jours de production.

5.1.5.2 Identification des IPD

Les locaux de stockage prévus dans l'unité PLH1 sont :

- un local de stockage tampon de produits secs (féculents...) correspond à des encours de production avant cuisson,
- une chambre froide négative de stockage de certaines matières premières d'une capacité de 350-400 palettes (383 m²),

- un hall de stockage tampon frigorifique de produits frais déballés (légumes...) et des containers de sauces et condiments (huile, vinaigre) correspond à des encours de production avant préparation/tranchage,
- les frigos de stockage d'encours de process (stock tampon après cuisson, stock tampon après mélange...),
- le hall de stockage des emballages situé en sous-sol (500 palettes) du hall des expéditions. Les emballages concernés sont des cartons, des étiquettes et différents plastiques (barquettes, films...),
- un local de stockage tampon de barquettes et cartons avant mise en cartons,
- un stockage tampon de produits finis dans le hall de préparation de commandes et d'expédition, de l'ordre de 200 palettes, avec des expéditions quotidiennes vers la plateforme logistique de GUER.

L'unité PLH2 n'abrite que des locaux de stockage de moins de 2 jours de production : un atelier de stockage tampon de matières premières au Nord-Est de l'usine approvisionné quotidiennement, des stockages intermédiaires d'encours de production et deux locaux de stockage tampon de produits finis avant expéditions quotidiennes vers la base logistique de GUER.

Les différentes IPD sont recensées dans le tableau ci-dessous :

Bâtiment	Zones, cellules de stockage	IPD
PLH1	Chambre frigorifique négative	IPD-A
	Hall stockage emballages	IPD-B

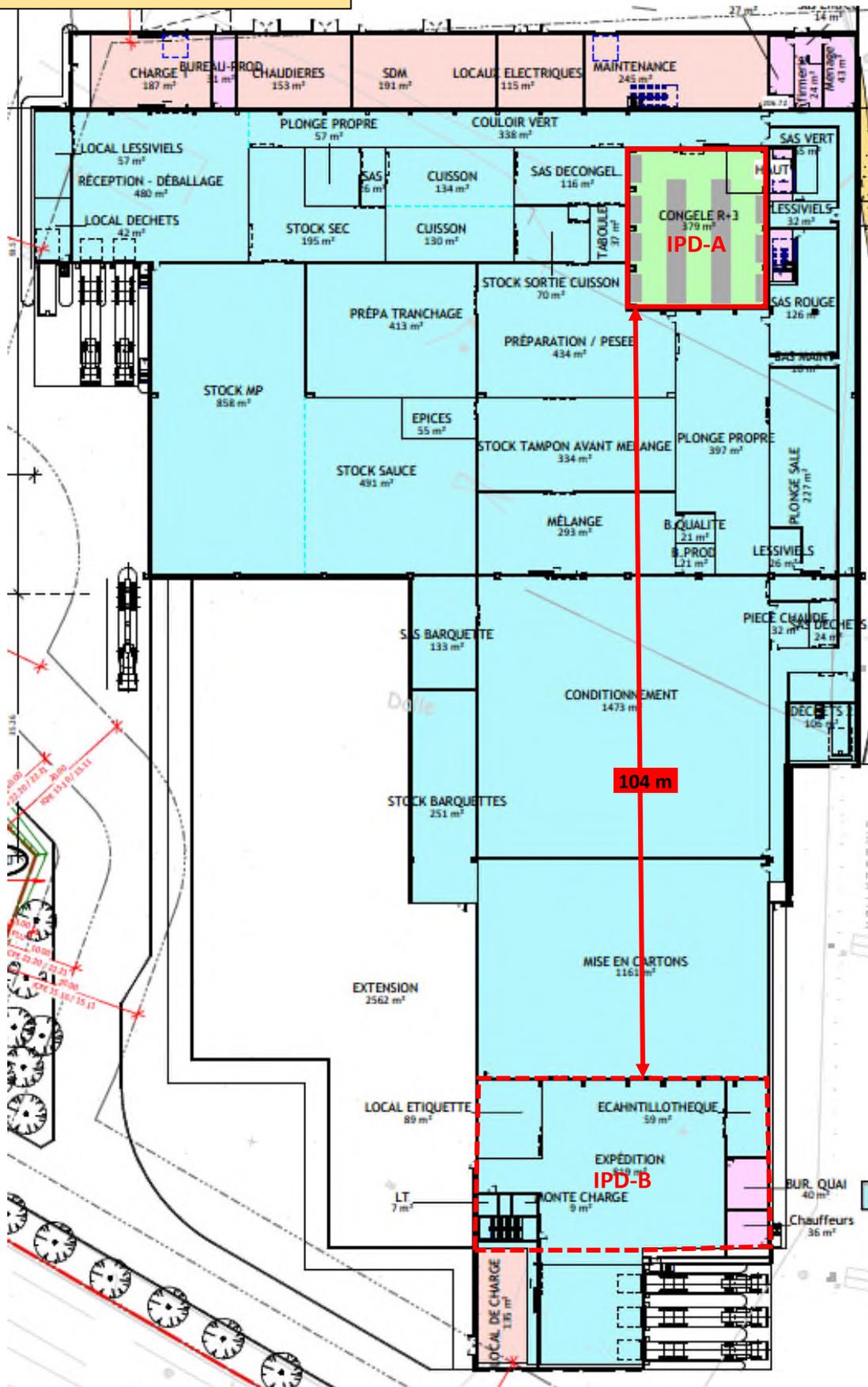
L'installation comporte 2 IPD.

Ces 2 IPD n'ont aucune communication directe ou indirecte entre elles compte tenu de leur compartimentage coupe-feu respectifs et du compartimentage coupe-feu central de l'usine. Elles ne sont pas sous la même toiture

Un groupe d'IPD est un ensemble constitué des IPD pouvant être reliées par une distance de moins de 40 mètres. Il peut, le cas échéant, être constitué d'une unique IPD.

Dans le cas présent, les 2 IPD sont distantes de 104 m, du bord de l'IPD-A au bord du plafond de l'IPD-B et forment donc 2 groupes d'IPD. .

PLH Traiteur – Localisation des IPD



5.1.5.2 Quantité de combustibles en présence

Les quantités maximales des matières combustibles susceptibles d'être rencontrées dans chaque IPD, hors encours de production (moins de 2 jours de production), sont indiquées dans le tableau ci-joint.

Les quantités maximales sont prises en compte pour chaque IPD.

Les bases de calcul sont :

- volume moyen = 1,8 m³/palette
- poids moyen = 500 kg/palette pour les produits alimentaires / 300 kg/palette pour les emballages.

PLH Traiteur effectuera un suivi continu des stocks de matières premières et produits finis dans le cadre de la gestion de production.

Zone concernée	Nature matériau	Densité moyenne	Quantité maximale de combustibles stockée			Type de combustible
		(en kg/pal)	en nb de palettes	en m ³	en tonnes	
IPD-A	Congélation	500	400	720	200	1511
IPD-B	Magasin emballage	300	500	900	150	1530 2663

Dans chacun des groupes d'IPD, la quantité totale de matières combustibles est inférieure à 500 tonnes.

5.1.5.2 Synthèse

Le libellé de la rubrique 1510 identifie 3 catégories d'IPD de matières ou produits combustibles qui ne relèvent pas d'un classement ICPE (1510) :

1. les groupes d'IPD de moins de 500 tonnes de matières ou produits combustibles,
2. les entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classées, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature,
3. les entrepôts exclusivement frigorifiques.

Ces exceptions sont à considérer à l'échelle d'un groupe d'IPD et non à l'échelle de chaque IPD.

Il faut prendre en compte la quantité totale et cumulée de matières ou produits combustibles stockés au sein de l'ensemble des IPD qui constituent chaque groupe d'IPD.

Les éléments de synthèse permettant de statuer sur le classement 1510 sont présentés dans le tableau ci-dessous :

	Groupe 1	Groupe 2
IPD concernées	IPD-A	IPD-B
Quantité totale de matières combustibles	200 t	150 t
Entrepôt utilisé pour le stockage de produits classés dans une unique rubrique de la nomenclature (*)	Non	Oui Rubrique 1530 (volume < 1000 m ³)
Entrepôt exclusivement frigorifique (*)	Oui	Non
Groupe d'IPD à inclure dans le périmètre pouvant conduire au classement ICPE (1510)	Non	Non

(*) Quantité totale d'autres matières ou produits combustibles présent dans cet entrepôt est inférieure ou égale à 500 tonnes

Les groupes d'IPD 1 et 2 ne sont pas à inclure dans le périmètre 1510 dans la mesure où pour chacun, les quantités de matières ou produits combustibles en présence demeurent inférieures à 500 tonnes.

5.2. Classement Loi sur l'Eau

Le projet est concerné par la législation visée à l'article L.241-3 du Code de l'Environnement relative aux installations, ouvrages, travaux et aménagements (IOTA) au titre de la loi sur l'Eau pour le rejet des eaux pluviales.

En effet, l'installation génère un **rejet d'eaux pluviales** dans le milieu naturel (rivière ***l'Oust canalisé***) via le réseau pluvial collectif. La surface totale desservie est de **7,34 hectares**.

Activité	Rubrique article R241-1 CE	Classement
Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles ou sur le sol ou dans le sous-sol, la superficie totale du projet étant supérieure à 1 hectare mais inférieure à 20 hectares.	2.1.5.0.2°	Déclaration

Les dispositions prises pour la gestion des eaux pluviales sont détaillées dans l'analyse de conformité de l'installation.

⇒ **Aucune autre installation IOTA n'est visée :**

- Absence de prélèvement d'eau souterraine,
- Absence de rejet autres que les eaux pluviales vers le milieu naturel,
- Absence d'aménagement ayant un impact sur le milieu aquatique ou sur la sécurité publique.

5.3. Situation du projet vis-à-vis des rubriques du tableau annexé à l'article R.122-2 du CE

Le projet est potentiellement visée par **deux catégories de projets mentionnées à l'annexe à l'article R.122-2** du Code de l'Environnement pouvant être soumises à évaluation environnementale (soit systématique, soit après examen au cas par cas).

1. Installations classées pour la protection de l'environnement

Le projet, non mentionné à l'article L.515-8 du CE (installation IED) et à l'article L.151-32 du CE (installation SEVESO), entre dans la **catégorie des "ICPE à enregistrement"** qui ne sont pas soumises à évaluation environnementale, sauf dans le cas du basculement sur une procédure d'autorisation et après examen au cas par cas le cas échéant.

Le projet ICPE n'est pas soumis à évaluation environnementale.

39. Travaux, constructions et opérations d'aménagement.

La surface du terrain d'assiette du projet (7,26 ha) est comprise entre 5 et 10 hectares et la surface de plancher créée (14440 m² nets avec prise en compte des démolitions) est supérieure à 10 000 m².

Le projet n'est pas une opération d'aménagement au sens du point 39.a).

En revanche, il s'agit de travaux et constructions qui créent une surface de plancher au sens de l'article R.111-22 du code de l'urbanisme ou une emprise au sol au sens de l'article R.420-1 du code de l'urbanisme comprise entre 10 000 et 40 000 m².

A ce titre, le projet est soumis à examen au cas par cas au titre des catégories de projet 39.a).

Une demande d'examen au cas par cas préalable à la réalisation éventuelle d'une évaluation environnementale (article R.122-3 du code de l'environnement) a été réalisée selon le formulaire Cerfa N°14734*03.

La demande a été déposée le 27 décembre 2019 auprès de l'autorité environnementale et considérée complète le 11 février 2020 (création d'un bâtiment industriel de 14725 m² et de locaux sociaux de 975 m²). **Elle a donné lieu à un avis sous forme d'un arrêté préfectoral du Préfet de Région le 17 mars 2020 dispensant le projet de la réalisation d'une étude d'impact.**

Cet arrêté portant décision après examen au cas par cas en application de l'article R.122-3 du CE est joint en annexe du dossier.

Toutes les autres catégories de projets de l'annexe de l'article R.122-2 ne sont pas concernées.

6 - DESCRIPTION DES INCIDENCES NOTABLES DU PROJET SUR L'ENVIRONNEMENT

6.1. Etat actuel de l'environnement

En complément des données relatives à l'état initial du site présentées dans le CERFA n°15679*01, des précisions sont apportées ci-dessous sur la qualité de l'air, l'hydrogéologie et l'hydrologie dans la zone d'étude.

CARACTERISATION DE L'ENVIRONNEMENT DU SITE		
Nature du terrain, type de milieux	Le site est implanté au cœur de la zone industrielle de la Rochette, en périphérie Ouest de l'agglomération de JOSSELIN avec une desserte par la RN 24	
Topographie	Le terrain dispose d'une pente naturelle marquée orientée Nord → Sud avec des côtes allant de 52 m NGF à la pointe Nord-Est à 35 m au niveau de la sortie au Sud (pente de 4,5 – 5 %)	
Milieu sensible	Habitations	Les zones habitées les plus proches sont : <ul style="list-style-type: none"> ➤ un pavillon isolé situé au Sud-Ouest de la propriété (parcelle AL-154). ➤ le quartier résidentiel de Sainte Marguerite au Sud-Est entre la rue Glatinier et la rue de la Fontaine aux chiens.
	Zones naturelles protégées	Aucune à proximité. L'installation n'est pas située dans un parc national, un parc naturel régional, une réserve naturelle, un parc naturel marin ou un site Natura 2000.
	Captage d'eau potable dans la zone d'étude	Sans objet
Proximité d'établissements dangereux	Sans objet	
Zone humide	Le terrain n'est pas une zone humide.	
Milieu récepteur	Le territoire communal de JOSSELIN est situé dans le bassin versant de <i>l'Oust canalisé</i> s'écoulant à 25 m au Sud du terrain, rivière affluente de <i>la Vilaine</i> . De SAINT-SAMSON à REDON, le cours de <i>l'Oust</i> constitue une section du <i>Canal de Nantes à Brest</i> .	
SDAGE / SAGE	L'installation est située dans le périmètre : <ul style="list-style-type: none"> - du Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) du bassin Loire-Bretagne 2022-2027 adopté le 18 mars 2022. - du Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Vilaine approuvé le 2 juillet 2015. La compatibilité du projet avec ces schémas directeurs est analysée aux paragraphes 11.2 et 11.3.	

CARACTERISATION DE L'ENVIRONNEMENT DU SITE					
SDAGE / SAGE (suite)	Les objectifs de qualité de l'Oust définis par le SDAGE sont précisés dans le tableau ci-dessous :				
	Nom de la rivière	Code de la masse d'eau	Objectif de l'état écologique	Objectif de l'état chimique	Objectif d'état global
	<i>L'Oust, depuis Rohan jusqu'à la confluence avec la Vilaine</i>	FRGR0127	Bon potentiel en 2027	Bon état en 2027	Bon potentiel en 2027
Contexte géologique	<p>Les formations géologiques affleurantes au droit du terrain sont des formations sédimentaires anciennes (Briovérien de Bretagne centrale) constituées de schistes grisâtres, avec par endroits, des bancs gréseux, voire quartziques.</p> <p>La masse d'eau souterraine rencontrée dans la zone d'étude est une nappe du socle à écoulement libre identifiée GG015 Vilaine (code sandre) ou FRGG015 (code EU) d'une superficie totale de 11029 km². La profondeur de cette nappe au droit du site n'est pas connue.</p>				
Eau potable	<p>Le site est desservi par le réseau public d'adduction d'eau potable et disposera de deux branchements sur le réseau fonte Ø 200 mm (7 b de pression statique) de la <i>rue Glatinier</i>.</p> <p>Il ne dispose d'aucun puits ou forage.</p> <p>L'alimentation en eau potable est assurée par Eau du Morbihan, la gestion du réseau étant confiée à la SAUR. L'eau distribuée provient de l'usine de traitement du Lac au Duc à Ploërmel (prise d'eau sur l'Étang au Duc à PLOERMEL et prise d'eau de la Bourdonnais sur <i>l'Oust</i> à JOSSELIN).</p>				
Eaux usées	<p>Le site est desservi par le réseau d'assainissement collectif de 200 mm de diamètre, <i>rue Glatinier</i>.</p> <p>Les effluents collectés rejoignent la station d'épuration de JOSSELIN située route du Roc Saint André (RD 4), à environ 2 km au Sud-Est du site.</p> <p>Il s'agit d'une station traitement biologique de type boues activées en aération prolongée d'une capacité de 15 700 EH avec un rejet dans <i>l'Oust</i>. Ses capacités nominales s'élèvent à 940 kg/j de DBO₅ et 2100 m³/j de charge hydraulique.</p> <p>L'exploitation de cette station est déléguée à la SAUR.</p>				
Eaux pluviales	<p>Le réseau pluvial de la zone d'étude, conduite Ø 500 mm de la <i>rue Glatinier</i>, se jette dans <i>l'Oust</i>.</p> <p>Le point de rejet est situé en face du site PLH Traiteur.</p>				

6.2. Consommation en eau

PLH Traiteur disposera de 2 branchements sur le réseau d'eau de ville de la rue Glatinier (canalisation Ø 200 mm), chacun équipé d'un disconnecteur pour éviter les éventuels retours d'eau polluée dans le réseau extérieur :

- l'un existant pour le bâtiment PLH2,
- le second pour le futur bâtiment PLH1 et les locaux sociaux.

Une convention d'achat d'eau pour chacun des branchements est en cours d'élaboration avec Eau du Morbihan. Elle demande la mise en place d'une bache tampon de 500 m³ en amont du process. Ce tampon va être mis en place en limite Ouest du site.

L'usine ne dispose et ne disposera d'aucun prélèvement d'eau souterraine.

6.2.1. Situation actuelle

La consommation d'eau actuelle, depuis le démarrage de l'activité, est indiquée dans le tableau ci-dessous. Les lavages représentent deux tiers de la consommation.

	2019	2020	2021
Consommation d'eau, en m ³	10 981	15 974	16 127
Consommation spécifique en m ³ /tonne fabriquée	5,06	5,88	3,69

6.2.2. Situation future

Le volume d'eau maximal annuel consommé par PLH Traiteur sera de 80 000 m³, tel que précisé dans le tableau ci-dessous :

	Consommation d'eau de ville Unités PLH1 et PLH2
Volume annuel maximal (en m ³)	80 000
Volume journalier maximal (en m ³ /j)	500
Ratio (en m ³ /tonne de produits finis)	≤ 7 (*)

(*) marge de sécurité prise en compte

Les principaux usages de l'eau sur le site se répartiront comme suit :

- ❖ 55 % pour les lavages (locaux de plonge / nettoyage en cours de production / lavage des locaux le soir),
- ❖ 30 % pour la préparation des ingrédients des salades (lavage, blanchiment, cuisson de certains produits...),
- ❖ 5 % pour l'incorporation dans les produits,
- ❖ 2 % pour la production de vapeur,
- ❖ 3 % pour les appoints sur les condenseurs adiabatiques,
- ❖ 5 % pour les usages sanitaires.

⇒ Le projet est conçu pour limiter la consommation d'eau et assurer un suivi au travers de la pose de compteurs internes :

- Mise en œuvre de matériel inox, parois lisses, sols en résine, angles des sols tronqués pour faciliter le nettoyage,
- Limitation de l'utilisation de l'eau lors des opérations de nettoyage du soir en utilisant la raclette plutôt que le jet d'eau,
- Nettoyage basse pression à l'aide de produits moussants (Deptal CMC et Deptal G), moussage de l'ensemble des équipements, murs et sols,
- Absence de refroidissement en eau perdue (recyclage des eaux de refroidissement des machines d'opercutage via des échangeurs et une boucle fermée) / refroidissement en circuit fermé sur toutes les installations,
- Récupération et recyclage des condensats du réseau vapeur,
- Installation d'un tunnel de lavage avec recyclage des eaux de rinçage pour faire l'appoint en eau dans les cuves de lavage,
- Installation d'un laveur de box avec un module de pré-lavage au trempé (arrêt du pré-lavage manuel de ces caisses),
- Choix d'un mode de condensation adiabatique sur la nouvelle salle des machines (*).

(*) **PLH Traiteur** a fait le choix d'un mode de condensation adiabatique pour la nouvelle installation frigorifique plus économe en eau que la condensation évaporative (*économie > 50 %*). Le condenseur adiabatique consomme de l'eau pour assurer le pré-refroidissement de l'air lorsque le refroidissement en mode sec devient insuffisant pour atteindre la température de consigne du fluide frigorigène. Ce point de basculement est généralement au-dessus de 22,2°C ambiant.

L'eau d'humidification excédentaire est collectée dans un bac inox fermé intégré à l'installation puis recyclée en complément de l'alimentation d'eau. Ce système de récupération intégré à l'installation permet de diviser par 3 la consommation d'eau en mode adiabatique.

6.3. Effluents aqueux

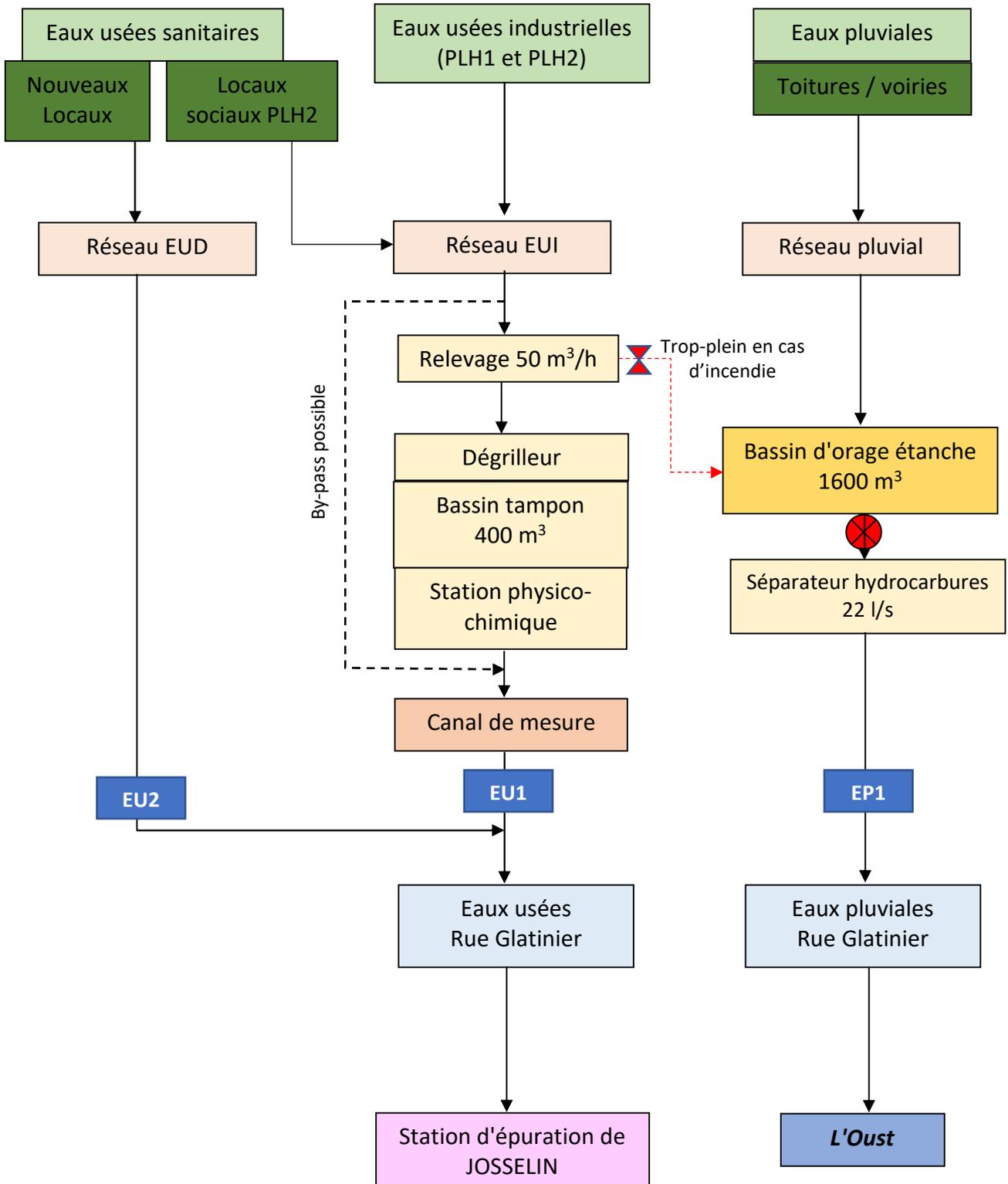
6.3.1. Schéma de principe de collecte des effluents

Le principe général de collecte et de traitement des rejets d'eaux du site est présenté ci-joint, suivi du plan des réseaux du site.

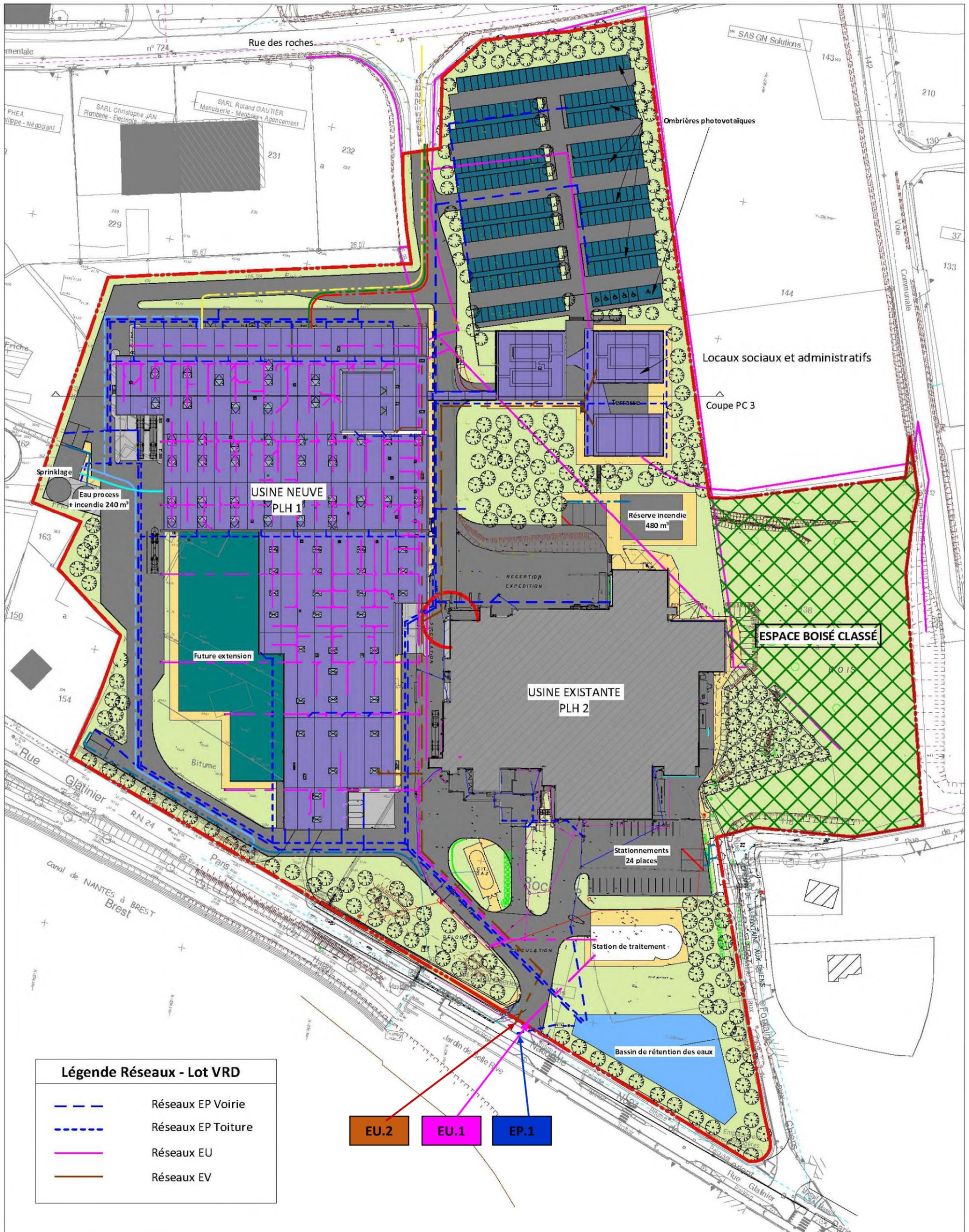
Les différents points de rejet identifiés sur les réseaux collectifs de la *rue Glatinier* seront les suivants.

Identification des points de rejet	Nature des effluents
EU.1	Eaux usées industrielles prétraitées
EU.2	Eaux usées sanitaires des nouveaux locaux sociaux
EP.1	Eaux pluviales régulées

SCHEMA DE PRINCIPE DE LA DEPOLLUTION DES EAUX



 **Vanne obturation (commande manuelle et automatique)**



Légende Réseaux - Lot VRD	
	Réseaux EP Voirie
	Réseaux EP Toiture
	Réseaux EU
	Réseaux EV

EU.2 EU.1 EP.1



PLH TRAITEUR

Construction d'un bâtiment

ZI de la Rochette - 56120 JOSSELIN

Plan Masse Projet
A3

ICPE

19-026A

Echelle Comme
indiqué

Dessiné par E. Le
Verger

03 / 06 / 2022

2001-TZ

6.3.2. Eaux usées industrielles

Les effluents générés par l'installation sont des effluents agroalimentaires biodégradables caractérisés par une forte charge organique (rapport DCO / DBO₅ < 2).

Ils comprennent actuellement principalement des eaux de lavage pour lesquelles le site assure uniquement un dégrillage avant rejet dans le réseau EU collectif. Les eaux usées sanitaires des locaux sociaux de PLH2 sont également collectées par ce réseau EUI. Lors de l'extension et de la construction de nouveaux locaux sociaux, ces derniers seront moins utilisés.



Dégrillage actuel

Le bilan des rejets 2021 du site est présenté dans le tableau ci-joint. Ces rejets représentent actuellement un volume moyen journalier inférieur à 100 m³/j.

Compte tenu du prétraitement sommaire existant (simple dégrillage), la qualité des rejets dépasse les concentrations limites fixées par l'autorisation de rejet sur les paramètres DCO, DBO₅, MES et MEH. Les flux massiques journaliers demeurent toutefois bien inférieurs aux flux autorisés par cette autorisation.

Le projet va entraîner une nette augmentation du volume des rejets d'eaux usées industrielles comprenant à la fois des eaux de lavage mais également les eaux de cuisson et blanchiment des aliments ainsi que les purges des condenseurs adiabatiques.

Le débit maximal journalier s'élèvera à 400 m³/jour (285 m³/j si lissé sur 7 jours).

Ce projet est associé à la mise en place d'un nouveau prétraitement permettant d'améliorer la qualité des rejets.

BILAN DU REJET ACTUEL DES EFFLUENTS

	CONCENTRATIONS									FLUX					
	Volume rejet	Ratio	pH	DCO	DBO ₅	MES	NK	PT	MEH	DCO	DBO ₅	MES	NK	PT	MEH
	m ³	m ³ /t	U. pH	mg/l	mg/l	mg/l	mgN/l	mg/l	mg/l	kg/j	kg/j	kg/j	kg/j	kg/j	kg/j
CONVENTION 2019	320	/	5,5 / 8,5	2500	1250	600	150	50	150	800	400	210	40	5	36
14/01/2021	99	19	6,3	1700	743	400	19	7,4	48	168	74	40	1,9	0,7	5
10/02/2021	265	31	5,6	284	88	36	6	0,7	< 10	75	23	10	1,5	0,2	< 3
16/03/2021	49		4,5	4080	1993	687	29	6,4	< 10	200	98	34	1,4	0,3	< 1
08/04/2021	73		5,2	8386	2300	1181	39	4,4	42	611	167	86	2,8	0,3	3
06/05/2021	84		5,4	5110	1943	732	67	10,1	94	428	163	61	5,6	0,8	8
17/06/2021	87		5,0	3820	1845	796	50	10,5	656	334	161	70	4,4	0,9	57
08/07/2021	89		5,2	6910	3180	1805	55	11,6	488	615	283	161	4,9	1,0	43
04/08/2021	85		4,8	4750	2300	867	39	5,8	78	403	195	74	3,3	0,5	7
15/09/2021	89		5,0	3210	1559	460	39	8,3	<10	285	139	41	3,5	0,7	<9
07/10/2021	53		4,7	3135	1478	478	22	4,5	35	166	78	25	1,2	0,2	2
03/11/2021	53		5,4	2540	1560	961	21	4,4	35	135	83	51	1,1	0,2	2
08/12/2021	37		8,7	91	45	73	5	0,4	30	3	2	3	0,2	0,0	1
MOYENNE	89	25	5,5	3668	1586	706,3	33	6	167	285,2	122,1	54,5	2,6	0,5	14,2
MINI	37	19	4	91	45	36,0	5	0	30	3	2	3	0	0	1
MAXI	265	31	9	8386	3180	1805,0	67	12	656	615	283	161	6	1	57

6.3.3. Futur prétraitement des eaux usées industrielles

Dans le cadre de l'extension, une nouvelle station de prétraitement équipée d'un stockage tampon en tête va être mise en place.

L'installation sera dimensionnée pour un débit nominal de 20 m³/h, soit 480 m³/j maximum.

Pour le dimensionnement du flottateur, la charge appliquée est de 8 kg de MES/m²/h.

L'unité de prétraitement projetée sera implantée au Sud-Est du site actuel.

Elle centralisera les rejets des effluents des unités PLH1 et PLH2. Elle comportera à minima :

- un poste de relevage équipé de 2 groupes électropompes à vitesse variable de 50 m³/h.
- un débitmètre électromagnétique et un préleveur réfrigéré.
- un dégrilleur (tamis rotatif de 1 mm) associé un compacteur pour les refus de dégrillage.
- un bassin tampon de 400 m³ de capacité de stockage, aéré et agité.
- une cuve de neutralisation / coagulation, équipée d'un agitateur dans laquelle se fera :
 - la régulation automatique du pH asservie à une injection de soude (cuve double peau placée à côté du local d'exploitation),
 - l'injection du coagulant (sels d'acides forts ou de métaux trivalents chargés positivement) – cuve double peau placée à côté du local d'exploitation.
- une cuve de floculation équipée d'un agitateur dans laquelle se fera l'injection de polymère. Une installation automatique de préparation de polymère sera positionnée dans le local technique.
- un flotateur à air dissous (25 m³/h).
Ce type d'appareil est particulièrement adapté au traitement des effluents fortement chargés.

Les boues graisseuses seront stockées dans la cuve en PEHD verticale de 25 m³ (Ø 2,7 m, hauteur = 4 m). Le soutirage se fera par le biais d'une canalisation en PEHD DN 150 mm enterrée équipée d'une vanne d'isolement.

- un poste de récupération des égouttures et de refoulement vers le tamis en amont du bassin tampon.
- une aire de dépotage pour l'approvisionnement des consommables et l'emportage des graisses.
- un poste de comptage comportant un débitmètre électromagnétique DN50 positionné dans une lyre sur la sortie du flottateur, afin d'asservir les taux de traitement et comptabiliser les volumes traités ainsi qu'un préleveur réfrigéré.

Une consultation des entreprises va être réalisée courant 2022.

Les aménagements extérieurs comprendront le bassin tampon, un local technique type skid, la cuve de stockage des graisses, les stockages des réactifs sur rétention ainsi qu'une aire de dépotage.

Le local technique accueillera les équipements suivants : armoire électrique, préparation de polymère, cuve de neutralisation / floculation, flottateur, coffret de pompage des pompes d'acide, pompes de reprise, pressurisation, ballon d'eau chaude, douche de sécurité.

Les performances épuratoires de l'installation assureront le respect des termes de l'autorisation de rejet signée avec la collectivité.

6.3.4. Autorisation de rejet

Un arrêté autorisant le déversement des eaux usées des établissements **PLH Traiteur** dans le réseau public d'assainissement de la ville de Josselin ainsi qu'une convention tripartite entre l'industriel, le fermier de la station (SAUR) et la collectivité ont été signés le 14 mars 2019.

Cette autorisation de rejet valable jusqu'au 31 décembre 2021 est en cours de renouvellement auprès de la collectivité mais n'a pas encore été signée. Le retard s'explique notamment par le transfert de la compétence assainissement de la ville de JOSSELIN à la PLOERMEL COMMUNAUTE. Dès validation, cette autorisation sera transmise à l'inspection des installations classées.

Les termes de l'autorisation de rejet de 2019 définissant les exigences de rejet à atteindre jusqu'au 31 décembre 2021 ainsi de la nouvelle autorisation sont présentés dans le tableau ci-dessous.

	Unité	Arrêté de rejet 14/03/2019	Future autorisation de rejet
Débit journalier maximum	m ³ /j	400	400
Débit maximal sur 1 heure	m ³ /h	20	20
DCO demande chimique en oxygène	kg/j	1000	1000
	mg/l	2500	
DBO ₅ demande biochimique en oxygène	kg/j	500	500
	mg/l	1250	
MES (matières en suspension)	kg/j	240	240
	mg/	600	
NTK (azote total Kjeldahl)	kg/j	50	50
	mg/l	150	
Pt (phosphore total)	kg/j	6	6
	mg/l	50	
MEH (matières extractibles à l'hexane) ou graisses	kg/j	45	45
	mg/l	150	

Les flux massiques autorisés ne vont pas changés. Les concentrations admissibles sont quant à elles en cours de définition avec la collectivité et le gestionnaire de la station d'épuration.

Même si les valeurs limites de concentration autorisées par la collectivité sont supérieures à celles fixées par les arrêtés ministériels d'enregistrement pour la DCO, la DBO₅ et les MES, elles ne compromettent pas le bon fonctionnement de la station d'épuration urbaine qui est actuellement en sous capacité.

Le bassin tampon va permettre de lisser le rejet entre 5 et 7 jours.

Le débit de rejet spécifique demeurera inférieur à 6 m³/tonne de produits entrants.

L'arrêté d'autorisation de rejet fixe des valeurs limites pour le rejet de certaines substances spécifiques :

- Hydrocarbures totaux : 10 mg/l dans la limite maximale de 30 g/j
- Métaux totaux (Pb + Co + Cr + Ni + Zn + Mn + Sn + Cd + Hg + Fe + Al) : 15 mg/l dans la limite maximale de 45 g/j.

Il définit également le programme d'autosurveillance :

- Débit : contrôle en continu
- pH, température, DCO, MES, DBO₅ et Graisses MEH : contrôle mensuel
- NTK et phosphore total : contrôle trimestriel.

Remarque : La station d'épuration de JOSSELIN dispose d'une capacité de 15700 équivalents habitants avec une capacité hydraulique de 2100 m³/j et une capacité nominale de 940 kg/j en DBO₅. En 2020, le fonctionnement épuratoire de la station est bon, le rejet est de bonne qualité. La station a reçu en moyenne en entrée 30 % de sa capacité nominale en terme de charge organique et 41 % de sa capacité nominale en terme de charge hydraulique.

6.3.5. Positionnement par rapport au rejet des substances dangereuses

Complément à l'article 36.I des : positionnement par rapport aux substances spécifiques du secteur d'activité et autres substances susceptibles d'être rejetées par l'installation

Le contrôle du rejet des substances dangereuses dans les eaux n'est pas actuellement applicable à l'installation sous régime déclaratif ICPE, hormis pour les paramètres réglementés par l'autorisation de rejet (hydrocarbures et métaux lourds)

Dans le cadre du projet, **PLH Traiteur** va mettre en place une surveillance provisoire des substances dangereuses caractéristiques du secteur d'activités (rubriques 2220 et 2221) suite à la parution de l'arrêté du 24 août 2017 modifiant les dispositions relatives aux rejets des substances dangereuses en provenance des ICPE. Ceci permettra de définir le programme d'autosurveillance.

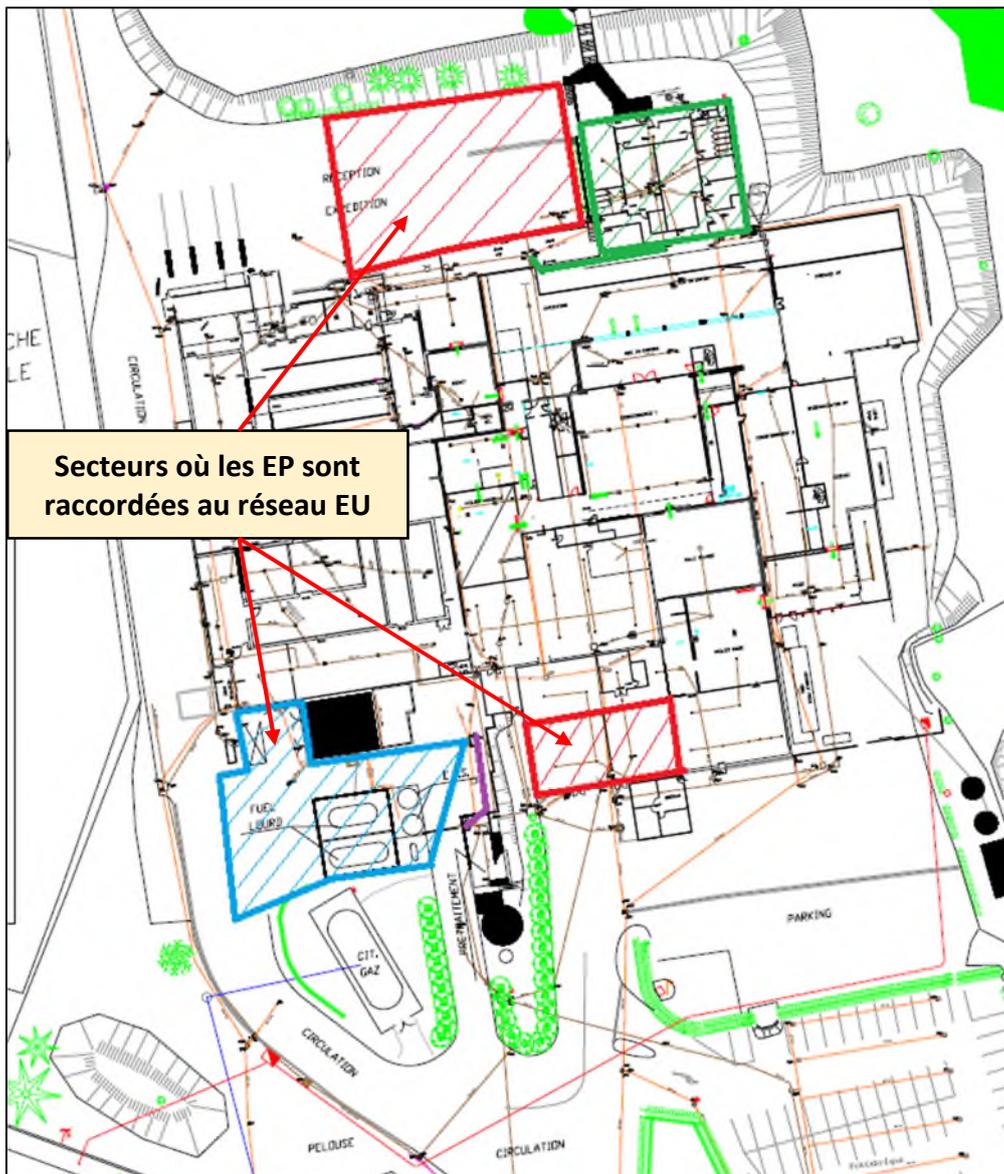
	Code Sandre	Valeur limite
Substances spécifiques du secteur d'activité		
SEH (substances extractibles à l'hexane)	7464	300 mg/l
Chrome et composés (en Cr)	1389	0,1 mg/l
Cuivre et composés (en Cu)	1382	0,150 mg/l
Nickel et composés (en Ni)	1386	0,1 mg/l
Zinc et composés (en Zn)	1383	0,8 mg/l
Trichlorométhane	1135	0,1 mg/l
	Code Sandre	Valeur limite
Autres paramètres globaux		
Indice phénol	1440	0,3 mg/l
Cyanures libres (en CN-)	1084	0,1 mg/l
Manganèse et composés (en Mn)	1394	1 mg/l
Fer, aluminium et composés (en Fe+Al)	7714	5 mg/l
Etain et composés	1380	2 mg/l
Composés organiques halogénés (en AOX)	1106	1 mg/l
Hydrocarbures totaux	7009	10 mg/l
Ion fluorure	7073	15 mg/l
Cadmium et composés (en Cd)	1388	25 µg/l
Fluoranthène	1191	50 µg/l si rejet > 2 g/j
Naphtalène	1517	130 µg/l si rejet > 1 g/j
Plomb et composés (en Pb)	1382	50 µg/l si rejet > 2 g/j
Nonylphénols	1958	25 µg/l
Tétrachlorure de carbone	1276	25 µg/l si rejet > 1 g/j

6.3.6. Eaux pluviales

⇒ Situation actuelle

Les eaux pluviales du site sont actuellement collectées et rejetées directement dans le milieu naturel.

Un diagnostic sur le tracé des réseaux EU / EP de l'usine existante a été réalisée par la société BIS (Bretagne Investigations Solutions) de Ploërmel. Il montre que dans certains secteurs, les eaux pluviales sont raccordées sur le réseau des eaux usées. Comme le montre le plan ci-dessous, cela concerne une partie de la cour de réception/expédition, la cour de service au Sud-Est et une petite partie des toitures du bâtiment au Sud. Dans le cadre du projet, tous ces zones vont être raccordées au réseau pluvial.



⇒ Situation future

Lors de l'extension, toutes les eaux pluviales du site vont être centralisées vers un bassin d'orage assurant la régulation du débit avant rejet dans *l'Oust*.

Les données de dimensionnement du bassin sont les suivantes :

1. Période de retour considérée : 10 ans

Cette période de retour est fixée par le SDAGE Loire-Bretagne 2022-2027.

2. Débit de fuite

Le SDAGE Loire-Bretagne préconise un débit de fuite maximal de **3 l/s/ha** pour une pluie décennale. On prend en compte l'ensemble du site dans le dimensionnement du bassin d'orage.

Pour une surface totale 7,34 ha drainée vers le bassin d'orage (surface totale de la propriété à laquelle on retranche la surface des parcelles de l'angle Sud-Est du site), cela représente un débit de fuite global de 22 l/s.

3. Calcul de la surface active

Le calcul de la surface active est présenté dans le tableau ci-dessous.

Le futur bassin drainera les eaux pluviales de l'ensemble du site.

	Surface (en m ²)	Coefficient de ruissellement	Surface active (en m ²)
Bâtiments	23345	1	23345
Bassin	1200	1	1200
Voirie béton	899	1	899
Voiries enrobé	16724	0,9	15052
Voirie drainante	5630	0,7	3241
Voie stabilisée	3910	0,4	1564
Espaces verts + terrain non aménagé	22714	0,15	3407
TOTAL	73422		48708

La surface active du projet s'élève à **4,87 ha**.

4. Méthode de dimensionnement

Le volume de la capacité totale de rétention à créer, V, est donné par l'équation suivante :

$$V (m^3) = 10 \times Ha \times Sa$$

où :

Sa = Surface active (en ha).

Elle est calculée en tenant compte des surfaces des aménagements projetés et des coefficients de ruissellement.

Ha = Capacité de stockage spécifique (en mm)

(= hauteur d'eau à stocker sur une surface active)

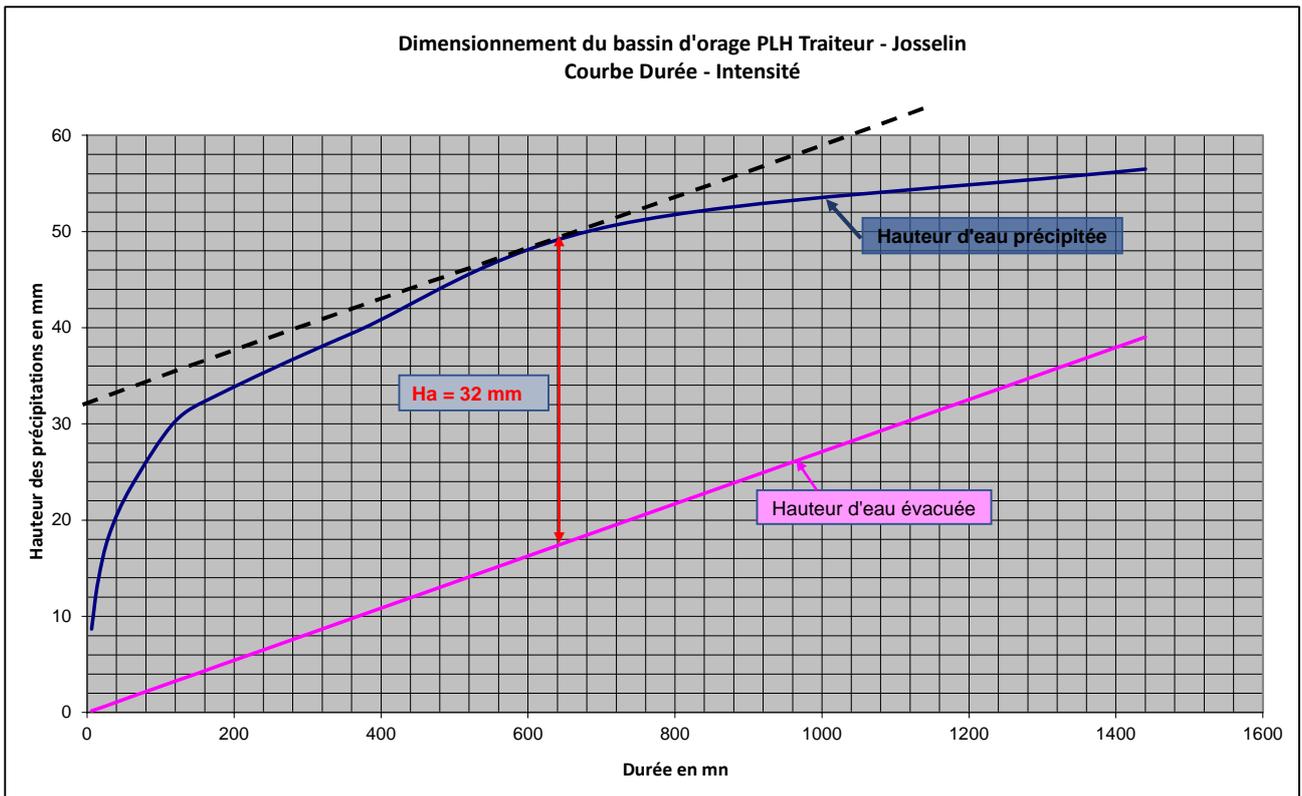
Cette valeur est déterminée par la **méthode des pluies** (courbe Durée Intensité) :

- Acquisition des données statistiques de la pluie (intensité de la pluie pour des durées de pluie allant de 6 mn à 192 h) pour une période de retour donnée (10 ans dans le cas présent) au niveau de la station météorologique la plus proche. Les données statistiques (période 1982-2014) à la station de VANNES ont été utilisées.
- Construction de la courbe des hauteurs cumulées en fonction du temps (durée de pluie ⇒ hauteur précipitée). Cela correspond à la courbe de couleur bleue.
- Traçage de la droite (couleur rose) représentant le débit spécifique de fuite q_s en fonction du temps (durée de pluie ⇒ hauteur évacuée).
Le débit spécifique de fuite q_s en mm/h est déterminé à partir du débit de fuite Q (en m³/s) et de la surface active Sa par la relation :
$$q \text{ (mm/h)} = (3600 / Sa) \cdot Q$$
- Détermination sur le graphique le maximum Δh_{max} correspondant à la hauteur maximale à stocker (en mm), **Ha = 32 mm**.

⇒ Les éléments de synthèse du calcul sont les suivants :

	PROJET PLH Traiteur
Surface active, Sa en ha	4,87
Débit de fuite, Q en m ³ /s	0,022
Débit spécifique de fuite, q_s en mm/h	1,626
Capacité de stockage, Δh_{max} en mm	32
Volume de stockage calculé, V en m ³ V = 10 x Ha x Sa	1558

Le volume minimal de l'ouvrage tampon à créer s'élève à 1560 m³.



Le volume effectif du bassin créé sera de 1600 m³ compte tenu des besoins de confinement des éventuelles eaux d'extinction d'incendie.

L'ouvrage prévu est un bassin étanche aménagé au Sud du terrain et équipé en sortie :

- d'un ouvrage de régulation de débit,
- d'une vanne d'obturation,
- d'un séparateur d'hydrocarbures (débit de traitement de 22 l/s).

La surface d'emprise réservée à l'aménagement du bassin est de l'ordre de 1 200 m².

6.4. Rejets atmosphériques

L'activité est peu génératrice d'émissions atmosphériques.

Les rejets atmosphériques canalisés sur le site proviendront des équipements de combustion au gaz propane :

- la chaudière vapeur au gaz propane (puissance thermique de 1,5 MW),
- les générateurs d'eau chaude sanitaire (0,4 et 0,6 MW).

Chaque installation est associée à un point d'émission.

Il n'y aura pas de four de cuisson.

☒ Liste des points de rejet

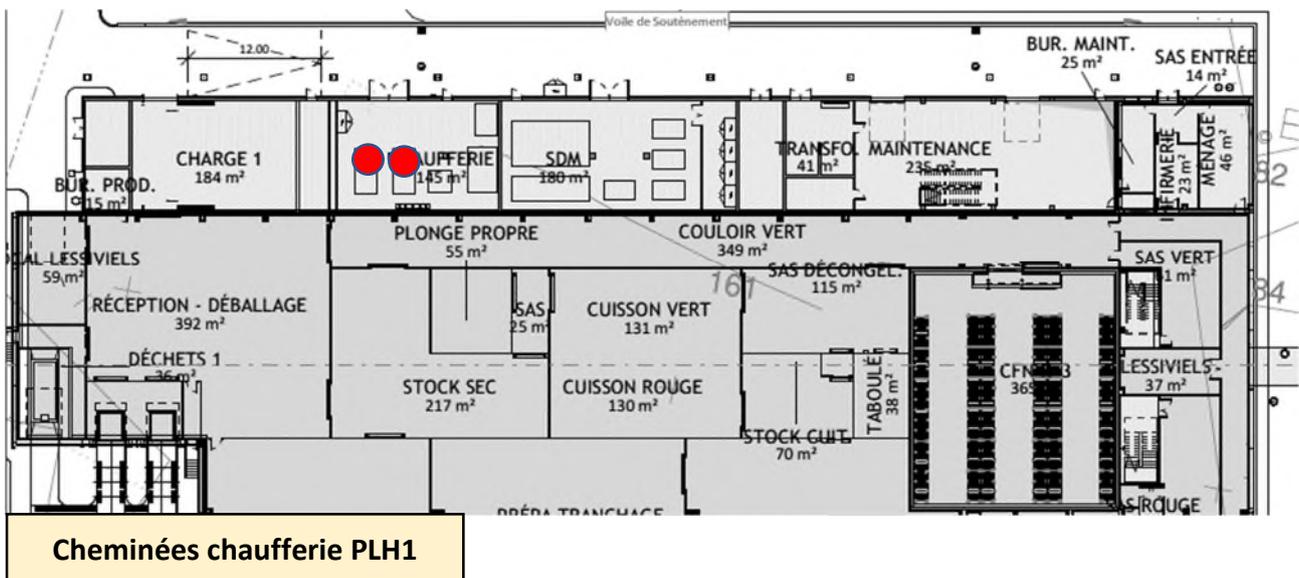
Installations émettrices	Nature du rejet	Nombre de point de rejet
Chaudière vapeur	Gaz de combustion	1
Générateurs ECS	Oxyde d'azote (NOx)	2

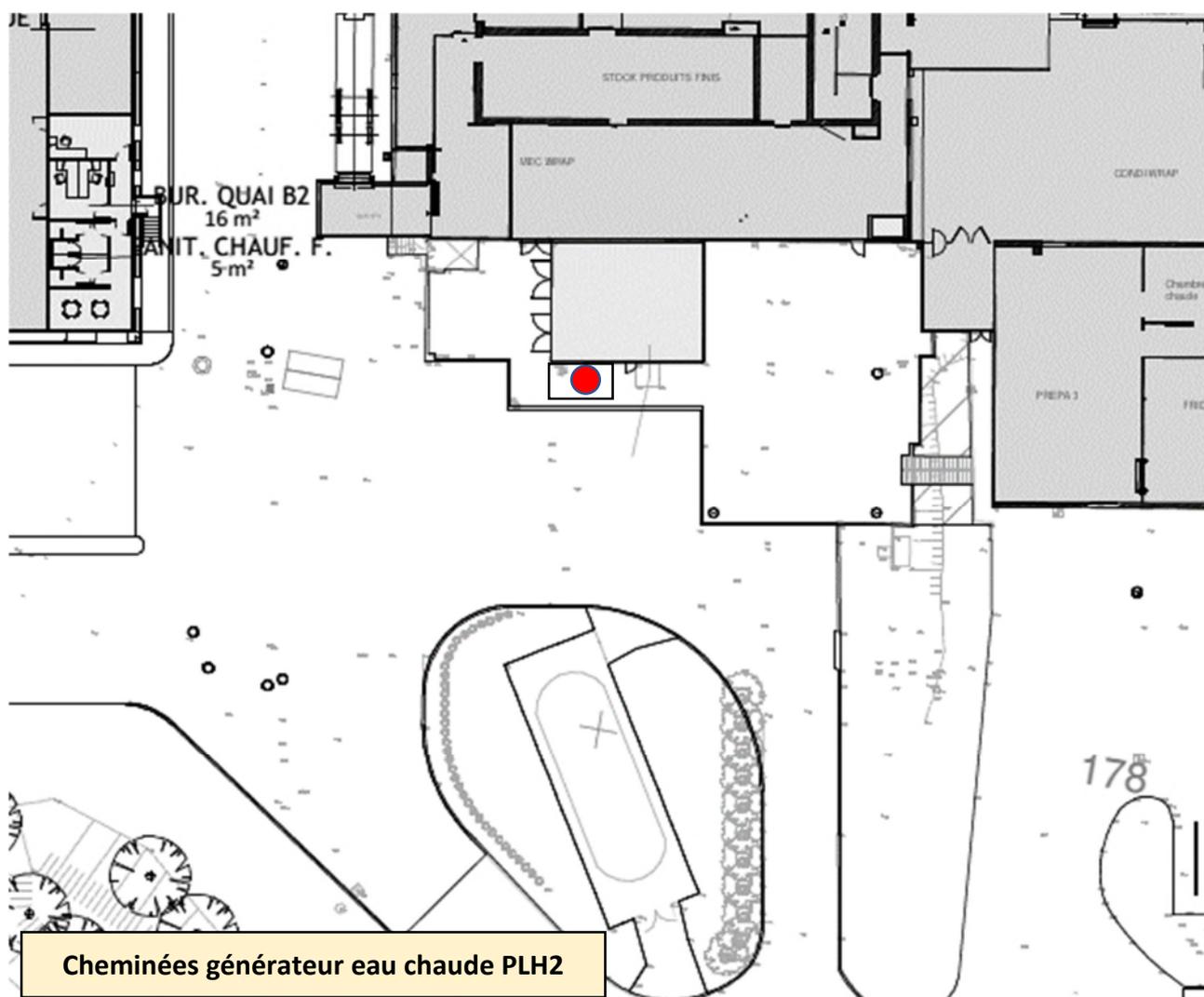
Les cheminées seront équipées de trappes de prélèvement normalisées. Les cheminées des équipements de la chaufferie du bâtiment PLH1 seront portées à une hauteur de 12 m compte tenu de la hauteur de l'usine.

L'établissement disposera également de différents conduits de prises d'air et extraction liés à la ventilation de certains locaux de production tels que :

- cuisine chaude,
- cuisine froide,
- locaux de plonge,
- ateliers de préparation.

Ces extractions ne sont pas considérées comme des points de rejet atmosphérique.





Cheminées générateur eau chaude PLH2

6.5. Energie

6.5.1. Bilan des consommations

Le bilan des consommations énergétique du site est présenté dans le tableau ci-dessous :

	Situation actuelle	Situation prévisionnelle
Consommation électrique (en kWh)	1 850 000	9 500 000
Consommation gaz propane (en kWh)	263 000 (21 t de gaz)	1 440 000 (112 t de propane)

6.5.2. Mesures d'économie d'énergie

PLH Traiteur mène une démarche permanente d'économie d'énergie.

Ceci va se traduire dans le projet par :

- des moteurs économes en énergie sur toutes les nouvelles installations techniques (compresseurs frigorifiques, condenseur adiabatique...), moteurs répondant à la norme CE n°640/2009 sur l'écoconception,
- le choix d'une technologie de production de froid ayant les meilleurs COP (coefficient de performances énergétiques) et mettant en œuvre un fluide ayant un faible impact environnemental : indice GWP (potentiel de réchauffement global) de l'ammoniac (R717) inférieur à 1,
- la récupération d'énergie sur cette installation frigorifique, via des échangeurs (condenseurs à plaque, désurchauffeurs), assurant la production d'eau chaude pour le process et potentiellement pour le chauffage des locaux sociaux.

Il est possible de préchauffer l'eau chaude sanitaire à 35°C voire 45°C par récupération de chaleur sur le froid, avec une économie annuelle de 30 à 50 % de la consommation de gaz, selon le volume d'eau consommé.

- des éclairages LED dans tous les nouveaux bâtiments et la majorité du bâtiment actuel.
- l'utilisation de brûleurs modulants sur chaque équipement de combustion.
- la réduction des fuites d'air comprimé (utilisation d'un appareil de détection, sensibilisation du personnel...).
- la mise en place de variateurs de vitesse sur les équipements les plus consommateurs d'énergie. Cela concerne les groupes froid, les compresseurs d'air, les CTA, les pompes.
- la réduction de pertes thermiques par calorifugeage de tous les réseaux eau chaude, vapeur et froid.
- la prise en compte des règles de la RT (réglementation thermique) 2020 pour l'aménagement des nouveaux locaux du personnel.

L'installation intégrera la pose de compteurs pour les différentes utilités reliés à un pilotage informatique.

6.5.3. Panneaux photovoltaïques

La loi n°2019-1147 du 8 novembre 2019 - art. 47 (article L. 111-18-1 du code de l'urbanisme) prévoit, pour les nouvelles constructions à usage industriel de plus de 1000 m² d'emprise au sol, soit un procédé de production d'énergies renouvelables, soit un système de végétalisation basé sur un mode cultural garantissant un haut degré d'efficacité thermique et d'isolation et favorisant la préservation et la reconquête de la biodiversité, soit tout autre dispositif aboutissant au même résultat.

La construction projetée étant supérieure à 1 000 m², le projet est concerné par la mise en place de panneaux photovoltaïques et/ou toitures végétalisées sur le bâtiment conformément aux dispositions réglementaires en respectant un ratio de 30 % de la surface des toitures.

Compte tenu des contraintes fixées par l'assureur et des recommandations du SDIS (service départemental d'incendie et de secours, PLH Traiteur prévoit pour une construction nette de 13930 m² à usage industriel :

- **un parc de panneaux photovoltaïques posés en ombrières sur le parking pour une surface totale de 3380 m²,**
- **des toitures végétalisées sur les futurs locaux sociaux (surface de 863 m²).**

Les panneaux photovoltaïques ne seront pas installés sur les toitures des bâtiments industriels pour des raisons de sécurité.

Ces équipements respecteront l'arrêté ministériel du 5 février 2020 fixant les prescriptions techniques relatives aux équipements de production d'électricité utilisant l'énergie photovoltaïque au sein des ICPE soumises à enregistrement.

6.6. Emissions sonores

6.6.1. Nature des émissions sonores

Les principales émissions sonores de l'activité de **PLH Traiteur** proviendront :

- du fonctionnement de la centrale frigorifique de l'unité PLH2, installation existante localisée à l'Est du bâtiment PLH2 et autres équipements techniques existants (compresseurs, pompes...),
- du fonctionnement des futures installations techniques situées au Nord de l'usine : chaudière, compresseurs, centrale frigorifique et aérocondenseurs associés (tours adiabatiques),
- des dispositions d'extraction et de rejet d'air en toiture (prise d'air et rejet des centrales de traitement d'air),
- du fonctionnement des pompes à vide en façade Ouest de l'usine,
- de la station de prétraitement des effluents,
- des manutentions au niveau des espaces logistiques (zones de réception et expédition, zones de collecte des déchets),
- du trafic des camions et véhicules légers engendré par l'activité.

Il pourrait atteindre 40 camions / j et 250 VL/j à terme. Les livraisons et expéditions s'étalent sur une plage horaire allant de 5 h à 21 h.

A noter que la circulation des camions liée à l'exploitation de l'unité PLH1 se fera essentiellement sur le côté Ouest de l'usine, côté intérieur de la ZI la Rochette.

Le bruit est émis durant les horaires d'activité de la production et de la logistique mais également au-delà pour les centrales de traitement d'air des locaux ainsi que les installations de production de froid et équipements techniques associées. Ces dernières installations sont caractérisées par un fonctionnement discontinu 365 j/an selon les besoins et programmations.

PLH Traiteur s'engage à respecter les valeurs limites réglementaires et à mettre en place, si nécessaire, un ensemble de mesures techniques et organisationnelles visant à réduire les émissions sonores pour le voisinage sensible.

Rappelons que le voisinage sensible est constitué par les habitations implantées au Sud-Est et au Sud-Ouest du site.

6.6.2. Etat initial de la situation acoustique

Une campagne de mesures acoustiques en limites de propriété et au droit du voisinage de l'établissement a été réalisée les 10, 11 et 12 décembre 2018 par CBE de Saint Malo avant la mise en service de l'usine.

Les mesures ont été réalisées avec un enregistrement en continu sur 24 heures.

La synthèse des résultats de mesure est présentée dans le tableau suivant à l'appui du plan de localisation des emplacements de mesure joint.

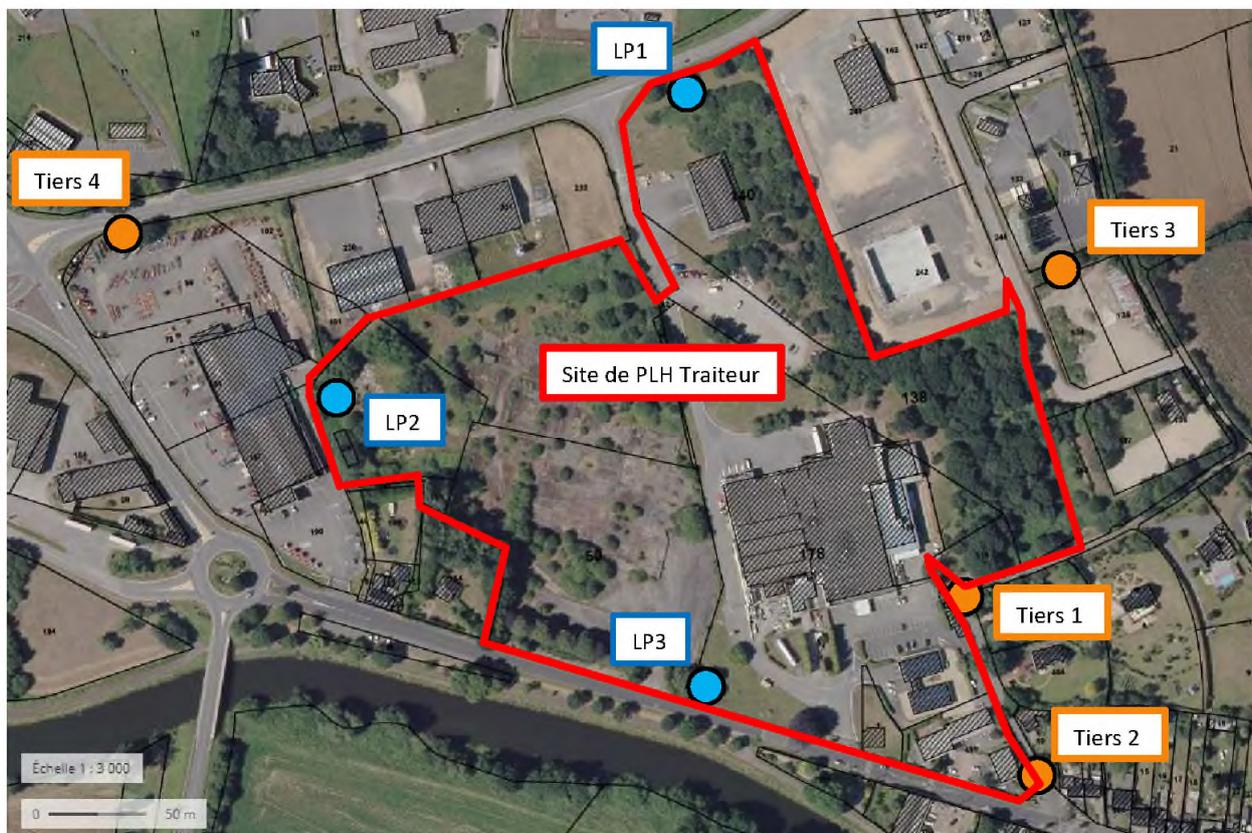


Figure 1 : localisation des points de mesures de la campagne du 10, 11 et 12 décembre 2018

Les principales sources de bruit environnantes sont :

- le bruit routier,
- l'activité des sites existants de la ZI la Rochette,
- les bruits de la nature (cri des oiseaux).

SYNTHESE DES RESULTATS DES MESURES ACOUSTIQUES			
Résultats exprimés en dB(A)			
Emplacement de mesure		BRUIT RESIDUEL, avant mise en service des installations – 10 au 12 décembre 2018	
		Période de jour	Période de nuit
Point LP1 Limite Nord du site	L_{eq}	58,6	51,4
	L₅₀	53,0	49,1
Point LP2 Limite Ouest du site	L_{eq}	47,5	37,8
	L₅₀	41,5	36,6
Point LP3 Limite Sud du site	L_{eq}	51,5	42,1
	L₅₀	38,6	38,6
Tiers 1	L_{eq}	67,5	46,0
	L₅₀	41,3	38,1
Tiers 2	L_{eq}	51,3	43,7
	L₅₀	39,6	36,9
Tiers 3	L_{eq}	53,6	40,0
	L₅₀	43,9	38,1
Tiers 4	L_{eq}	60,6	49,1
	L₅₀	50,7	38,5

6.6.3. Etat actuel de la situation acoustique

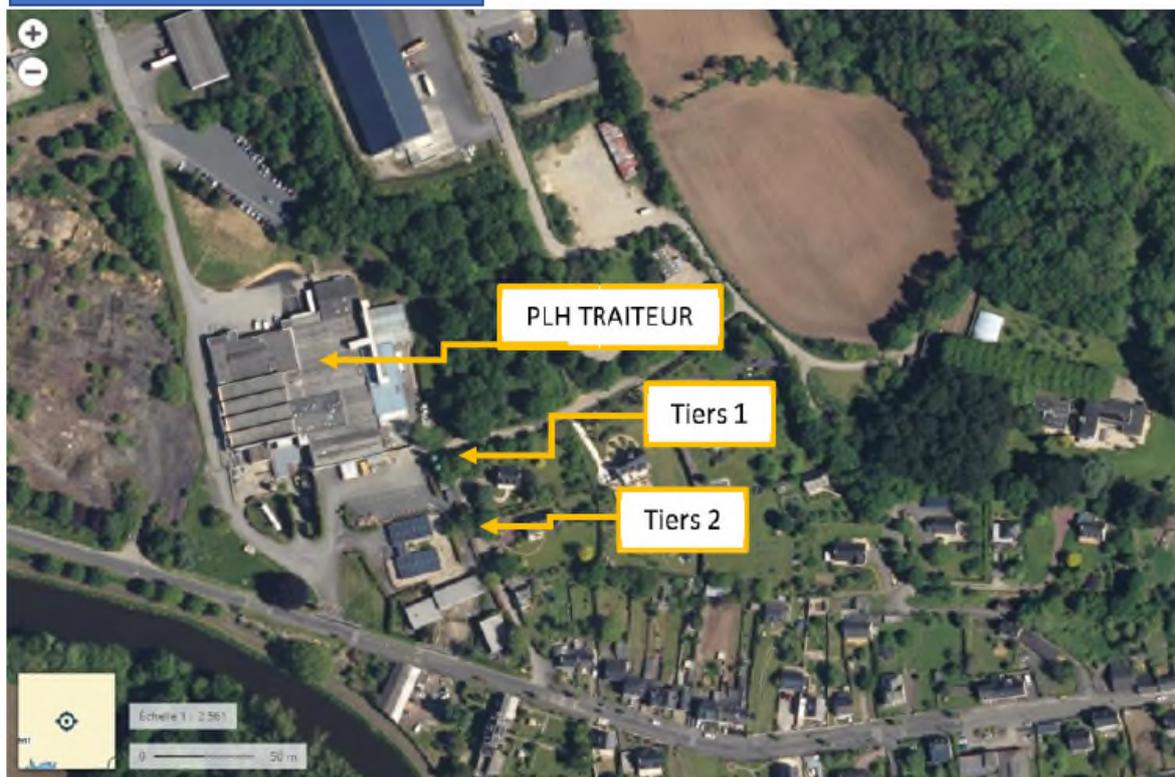
Une nouvelle campagne de mesures a été réalisée les 21 et 22 février 2022 par CBE de Saint Malo afin de contrôler les émissions sonores avec le fonctionnement actuel de l'usine.

Les principales sources sonores identifiées sont issues des compresseurs, du groupe froid, d'une pompe d'eau glycolée et du trafic des voitures et camions.

Localisation des points en limite du site



Localisation des points ZER I



SYNTHESE DES RESULTATS DES MESURES ACOUSTIQUES			
Résultats exprimés en dB(A)			
Emplacement de mesure		Mesures du 21 et 22 février 2022	
		Période de jour	Période de nuit
Point LP1 Limite Nord-Est du site	L _{eq}	49,1	41,3
	L ₅₀	47,4	39,9
Point LP2 Limite Est du site	L _{eq}	65,8	51,1
	L ₅₀	49,6	49,0
Point LP3 Limite Sud du site	L _{eq}	51,9	41,0
	L ₅₀	46,6	39,8
Tiers 1	L _{eq}	49,6	48,7
	L ₅₀	48,8	47,4
Tiers 2	L _{eq}	42,4	40,9
	L ₅₀	41,8	40,5

Les niveaux sonores mesurés en limites de site sont conformes aux exigences réglementaires : valeurs limites de 70 dB(A) le jour et 60 dB(A) la nuit.

Les émergences calculées sont indiquées dans le tableau ci-dessous en comparant au bruit résiduel mesuré en 2018. Les fichiers bruts de 2018 ont été réexploités afin de calculer les indicateurs sur les mêmes périodes de la journée que les mesures de 2022 et en ne considérant que le résiduel du point 1.

Emplacement	Niveau de bruit retenu en dB(A)	Niveau de bruit résiduel avant exploitation retenu en dB(A)	Emergence calculée en dB(A)	Emergence réglementaire en dB(A)
Tiers1 Jour	49,5	43,5	6	5
Tiers2 Jour	42,5	43,5	0	6
Tiers1 Nuit	48,5	38,5	10	3
Tiers2 Nuit	41,0	38,5	2,5	4

Les émergences mesurés au tiers 1 ne sont pas conformes de jour comme de nuit. Elles sont conformes pour le tiers 2.

Les 2 rapports de mesures sont tenus à disposition de l'inspection des installations classées.

6.6.4. Mesures de prévention

Les dispositions prises pour limiter le bruit sont de plusieurs ordres :

- insonorisation du groupe froid et de la pompe d'eau glycolée situés en façade Sud-Est du bâtiment PLH2 à l'origine des dépassements du niveau d'urgence.
Une étude technique visant à définir les solutions techniques d'insonorisation nécessaires pour garantir la conformité de l'installation vient d'être engagée avec la société DECICAL ACOUSTIQUE suite aux résultats des mesures réalisées en février 2022. Les travaux seront réalisés à l'issue de cette étude.
- choix de matériels insonorisés pour toutes les nouvelles installations (prise en compte dans le cahier des charges des fournisseurs).
- absence d'activité extérieure (manutentions dans les camions à quais au niveau des zones de de livraison / expédition).
- implantation des outils de production dans des bâtiments fermés et isolés.
- implantation des future installations techniques au Nord du bâtiment PLH1, dans un axe peu sensible : arrière du bâtiment, côté intérieur de la ZI de la Rochette. Il n'y aura pas de nouveaux équipements techniques extérieurs à l'exception des condenseurs évaporatifs.
- respect de consignes d'exploitation.
L'entreprise veille à l'application de bonnes pratiques visant à réduire le bruit.
D'une manière générale, les moteurs des appareils et véhicules ne sont mis en service qu'en cas de nécessité.
Les camions assurant les livraisons et expéditions sont invités à arrêter leurs véhicules pendant ces opérations.
L'emploi des avertisseurs sonores est limité aux situations d'urgence.
Les portes des ateliers sont maintenues fermées.

6.7. Gestion des déchets

Le tableau ci-joint présente le bilan prévisionnel de la gestion des déchets du site.

Le bilan est dressé en considérant que l'évolution des tonnages de déchets produits sera proportionnelle à l'augmentation des volumes de production.

Le flux maximal prévisionnel est estimé à 1251 tonnes par an en cas d'atteinte des capacités maximales de l'installation.

L'entretien de certains matériels des locaux techniques tels que les compresseurs, les groupes frigorifiques ou les engins de manutention, est assuré par des prestataires extérieurs assurant une prise en charge des déchets.

Le projet intègre la création de plusieurs locaux de collecte de déchets fermés et réfrigérés :

- un local au Nord-Ouest à proximité des quais de réception,
- un local en façade Est.

Le bâtiment **PLH2** dispose également d'un local ventilé pour le stockage de ses déchets.

Les moyens de collecte mis en place comprendront notamment des palbox pour les biodéchets, un compacteur rotatif pour les DND non inertes ainsi qu'une presse à balles ou une benne pour les cartons.

Les 5 grandes catégories de déchets générés par l'activité sont les suivants :

- Déchets de prétraitement des effluents : 300 tonnes (déchets dégrillage + graisses)
- Biodéchets : 620 tonnes
- DIB : 250 tonnes
- Emballages : 80 tonnes
- Déchets dangereux : 1 tonne.

- La gestion des déchets du site s'appuie sur :

- le tri des biodéchets orientés vers une filière de méthanisation. Ils représentent près de 50 % du flux total des déchets du site,
- le tri flux avec la séparation des emballages papier/carton y compris des papiers siliconés appelés glassine (papiers d'étiquetage), des plastiques, du bois, du métal et des emballages métalliques.
- la mise en place de la séparation des graisses avec la nouvelle station de prétraitement des effluents,
- le transfert possible des emballages plastiques et des cartons sur le site de GUER pour leur mise en balles.

TABLEAU RELATIF A LA GESTION DES DECHETS

Type de déchet	Code des déchets	Nature / origine des déchets	Production annuelle (en tonnes)		Mode de traitement hors site	Prestataire
			Actuelle	Future maximale		
Graisses	19 08 09	Graisses issues du prétraitement in situ des effluents	0	285	R3 – Méthanisation	GAEC DES FRICHES
Déchets de dégrillage	19 08 01	Prétraitement in situ des effluents	<i>mélange avec DIB</i>	15	R3 – Méthanisation	GAEC DES FRICHES
Biodéchets	02 02 03 02 03 04	Déchets de production biodégradables	57	620	R3 – Méthanisation	ROMI Filière Bionerval
DND non inertes Déchets non dangereux non inertes	20 01 08	Déchets de fabrication Plastiques souillés, papiers absorbants, barquettes sales, blouses et gants jetables	55	250	D5 - Enfouissement	ROMI CET la Vraie Croix
Cartons	15 01 01	Emballages cartons	25	55	R5 - Recyclage inorganique	ROMI
Plastiques PE	15 01 02	Emballages plastiques polyéthylène	6	15	R5 - Recyclage inorganique	ROMI
Glassine	15 01 05	Papiers siliconés (étiquetage)	0	5	R5 - Recyclage inorganique	ROMI
Emballages métalliques	15 01 04	Boîtes de conserve	1	5	R4 - Recyclage métallique	ROMI
Ferrailles / Platin	15 01 04 20 01 40	Emballages métalliques Ferraille diverse (installations réformées...)	<i>Evacuation ponctuelle liée aux travaux réalisés sur le site</i>		R4 - Recyclage métallique	ROMI
Palettes bois	15 01 03	Conditionnement Approvisionnement consommables	2	5	R5 - Recyclage inorganique	ROMI
Aérosols	16 05 04*	Mise en carton, maintenance	0	0,1	D13	SARP Ouest
DASRI	18 01 03*	Infirmierie	0	0,02	D13	SARP Ouest
Huile usagée	13 01 13*	Maintenance	0	0,4	D13	SARP Ouest
Emballages vides souillés	15 01 10*	Maintenance	0	0,3	D13	SARP Ouest
Piles en mélange	20 01 33*	Maintenance	0	0,01	D13	SARP Ouest

6.8. Intégration paysagère

Les facteurs d'évolution de l'impact paysager sont liés :

- à la démolition d'un hangar au Nord-Est du site actuel et des constructions se trouvant dans l'angle Sud-Est du site (- 1787 m²),
- à la construction de l'unité PLH1 (14750 m²) sur la partie Ouest du site à plus de 10 m de l'usine existante mais également de locaux sociaux (1580 m²) et de locaux annexes indépendants (local incendie, bassins, station prétraitement).

Le projet aura une emprise totale de 23345 m², soit 31,8 % de l'emprise foncière.

Le site sera clos.

Les limites Est, Sud et Sud-Ouest seront largement arborées favorisant la bonne intégration paysagère de l'usine. La haie bocagère existante au Sud-Ouest et l'espace boisé classé à l'Est seront conservés. Le terrain présentera in fine 735 arbres et les espaces paysagers représenteront un peu plus de 30 % de la surface du terrain.

La nouvelle unité PLH1, s'étendant sur une longueur totale de 180 m, s'élèvera à 12 m avec un volume ponctuel de 13 m de haut. Elle sera bâtie en retrait des voies publiques (16,5 m de la rue Glatinier au Sud et 100 m de la rue des Roches au Nord).

Les futurs bâtiments bénéficieront d'un traitement architectural soigné avec une déclinaison des matériaux suivants :

- Bardage métallique à ondes verticales de teinte gris argent et gris graphite,
- Béton lasuré teinte naturelle et béton peint gris béton,
- Panneaux isothermiques teinte blanche,
- Menuiseries de même teinte que les murs dans lesquelles elles s'inscrivent.



Insertion paysagère du projet depuis la rue Glatinier

Le site Natura 2000 le plus proche est la Forêt de Paimpont (Directive Habitats - Ref FR5300005), à 15 km au Nord-Ouest.

Le projet ne présente pas d'incidences sur cette zone Natura 2000 pour deux raisons.

- Absence d'incidence directe sur les habitats d'intérêt européen ayant justifié la désignation de ce site Natura 2000 et son état de conservation du fait de son éloignement vis-à-vis de l'entreprise,
- Absence de connexions biologiques et d'altération des espèces et de l'état de conservation des habitats d'intérêt communautaire.

6.9. Effets sur la santé

Le projet ne présente pas d'effets pour la santé des populations environnantes pour les raisons suivantes :

- Fabrication de produits alimentaires,
- Absence d'utilisation de produits chimiques à l'exception des produits de nettoyage / désinfection dont aucun ne présente de caractère de toxicité pour l'homme et de l'ammoniac mis en œuvre en circuit fermé dans la centrale frigorifique
- Emissions atmosphériques limitées aux gaz de combustion des équipements de combustion au gaz naturel, aux gaz d'échappements générés par le trafic routier et aux vapeurs des locaux de production alimentaire et de plonge,
- Conditions de stockage des déchets sécurisées,
- Traitement acoustique des sources de bruit potentiellement gênantes.

6.10. Mesures d'évitement, réduction, compensation

Les mesures d'évitement et réduction des impacts négatifs du projet ont été explicitées au fur et à mesure pour chacune des incidences.

- Réduction à la source des consommations d'eau et d'énergie sur la base des aménagements réalisés sur le site de GUER,
- Station de prétraitement biologique des effluents du site, permettant de respecter les termes de la convention de rejet signée avec la collectivité,
- Gestion centralisée des eaux pluviales avec la création d'un bassin d'orage d'un volume minimal avec en sortie une vanne d'obturation. Ce bassin servira également au confinement d'une éventuelle pollution,
- Mise en place des équipements techniques en façade Nord, à l'écart des habitations,
- Conservation des haies et espaces boisés bordant le terrain,

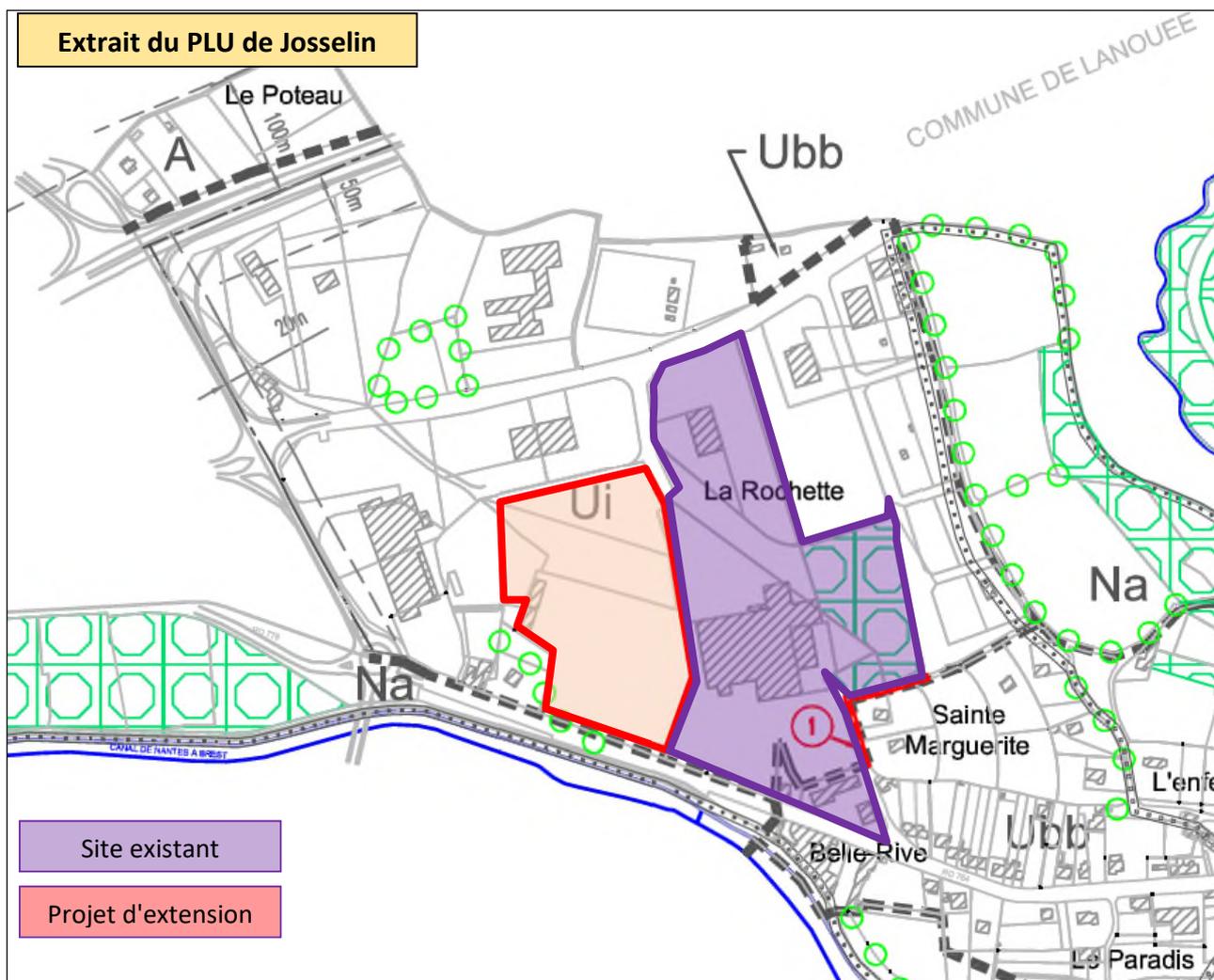
7 - COMPATIBILITE DU PROJET AVEC LE DOCUMENT D'URBANISME

La commune de JOSSELIN dispose d'un Plan Local d'Urbanisme en vigueur approuvé le 23/09/2005. Ce dernier a fait l'objet de deux modifications en 2007 (18/07/2007) et 2010, d'une révision en 2011 et d'une modification simplifiée en 2019 pour permettre la mise en œuvre de la politique communale en termes d'aménagement du territoire.

La collectivité a engagé une procédure de révision générale du Plan Local d'Urbanisme sur l'ensemble du territoire communal qui devrait être approuvé à la fin du 1^{er} semestre 2023.

7.1. Zonage

Selon le PLU actuellement en vigueur, le site industriel **PLH Traiteur** est localisé en **zone Ui** correspondant à une **zone d'urbanisation industrielle et artisanale existante**. Les installations classées n'y sont pas interdites.



L'extrémité Sud-Est du terrain (parcelles AK-1 et AK-491) se trouve dans la **zone Ubb** du PLU (urbanisation périphérique existante accueillant de l'habitat et des activités compatibles). Cette partie du site va être convertie en zone en Ui dans le cadre de la révision du PLU.

Le plan de zone fait également apparaître :

- une haie existante à préserver ou créer au Sud-Ouest. La haie existante sera conservée.
- un espace boisé classé à conserver ou à créer à l'Est. L'espace boisé existant n'est pas impacté par le projet.
- un emplacement réservé au niveau d'un chemin au Sud-Est (chemin de la fosse aux loups).



7.2. Servitudes

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

Il est situé en dehors du périmètre de prévention des risques d'inondation (PPRI) et du périmètre de la ZPPAUP (zone de protection du patrimoine architectural, urbain et paysager).

7.3. Analyse de compatibilité au règlement

Elle est présentée dans le tableau ci-dessous. Seules les dispositions spécifiques à la zone Ui ont été analysées.

Article règlement du PLU	Disposition du règlement du PLU	Situation du projet
1	<p><u>Occupations et utilisations du sol interdites</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les constructions à usage d'habitation autres que celles visées à l'article 2 • Installations et travaux divers suivants relevant de l'article R 442-2 du Code de l'urbanisme : parcs d'attraction, • Dépôts de véhicules et garages collectifs de caravanes, affouillements et exhaussements du sol. • Carrières et mines. • Terrains aménagés pour le camping, le stationnement de caravanes, les parcs résidentiels de Loisirs et résidences mobiles de loisir. • Habitations légères de loisirs, groupées ou isolées. • Le stationnement de caravanes, quelle qu'en soit la durée. <p>En 1AUib Les activités générant des nuisances incompatibles avec le caractère commercial et hôtelier prévu sur la zone</p>	Non concerné
2	<p><u>Occupations et utilisations du sol soumises à conditions particulières (art.2)</u></p> <p>Les constructions à usage de « loges de gardien », de bureaux et de services sous réserve d'être directement liées et nécessaires aux constructions et activités du secteur.</p> <p>Les constructions à usage d'habitation destinées aux personnes dont la présence permanente est nécessaire pour assurer la direction, la surveillance ou le gardiennage des installations autorisées dans le secteur.</p> <p>1AUia et 1AUib : l'implantation d'activités sous réserve qu'elle soit compatible avec les prescriptions du document d'orientations d'aménagement</p>	Non concerné
6	<p><u>Implantation par rapport aux voies et emprises publiques</u></p> <p>Sauf dispositions contraires portées au document d'urbanisme, les constructions doivent s'implanter avec un recul de 5 m minimum des constructions par rapport à la limite d'emprise des voies</p> <p>Les extensions pourront s'implanter dans la continuité des bâtiments existants.</p>	Disposition respectée Implantation à plus de 5 m de la limite d'emprise des voies Extension non implantée dans la continuité du bâti existant (10 m maintenus)
7	<p><u>Implantation par rapport aux limites séparatives</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les ICPE à déclaration doivent respecter une marge de recul de 20 m par rapport aux zones d'habitat. • Les ICPE à autorisation doivent respecter une marge de recul de 50 m par rapport aux zones d'habitat. • Les autres installations, lorsqu'elles ne jouxtent pas les limites séparatives, doivent être à au moins 3 mètres de ces limites. 	Bâtiment actuel implanté à plus de 20 m de la zone d'habitat située au Sud-Est Bâtiment futur implanté à plus de 50 m de la zone d'habitat située au Sud-Est

Article règlement du PLU	Disposition du règlement du PLU	Situation du projet
11	<p>Aspect extérieur</p> <p>Les constructions et les stationnements doivent respecter les dispositions d'intégration paysagère contenues dans l'étude loi Barnier.</p>	Disposition respectée
12	<p>Stationnement</p> <p>Etablissement industriel ou artisanal : 30% de la SHOB</p>	<p>Surface de plancher industrie = 20654 m²</p> <p>Surface minimale de stationnement = (20654 x 30 %) / 25 m², soit 248 places</p> <p>Nombre de stationnement réel = 250 places</p>

8 - USAGE FUTUR DU SITE

Selon l'article R.512-46-4.5° du Code de l'Environnement : "*Dans le cas d'une installation à implanter sur un site nouveau, la demande d'enregistrement est accompagnée de la proposition du demandeur sur le type d'usage futur du site lorsque l'installation sera mise à l'arrêt définitif, accompagné de l'avis du propriétaire, lorsqu'il n'est pas le demandeur ainsi que celui du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme.*"

Dans le cas présent, le terrain appartient à **PLH Traiteur**.

En cas de cessation des activités industrielles l'établissement, l'usage futur du site proposé par PLH Traiteur est un usage économique compatible avec le règlement de la zone Ui du Plan Local d'Urbanisme de JOSSELIN : activités artisanales ou industrielles.

L'avis de la mairie de JOSSELIN sur l'usage futur du site proposé a été sollicité ; il est présenté ci-joint.

Les conditions de remise en état du site respecteront les dispositions de l'article R.512-46-25 du Code de l'Environnement. Les dispositions réglementaires applicables sont notifiées ici :

I. — Lorsqu'une installation classée soumise à enregistrement est mise à l'arrêt définitif, l'exploitant notifie au préfet la date de cet arrêt trois mois au moins avant celui-ci. Il est donné récépissé sans frais de cette notification.

II. — La notification prévue au I indique les mesures prises ou prévues pour assurer, dès l'arrêt de l'exploitation, la mise en sécurité du site. Ces mesures comportent notamment :

1° L'évacuation des produits dangereux et la gestion des déchets présents sur le site :

Tous les dépôts de produits et déchets dangereux susceptibles d'être présents sur le site seront évacués : produits résiduels de nettoyage / désinfection, de traitement des eaux ou de maintenance.

Les stocks des denrées alimentaires et des produits finis seront évacués.

Les matériels de production seront démantelés et évacués.

Tous les déchets de production seront également évacués en suivant les filières mises en place au cours de l'exploitation.

Le démantèlement se traduirait également par un nettoyage des réseaux (eaux usées et eaux pluviales), de la station de prétraitement des effluents industriels et du bassin de confinement (vidage et nettoyage du bassin). Un nettoyage général des abords des constructions ainsi que de l'intérieur des bâtiments serait également réalisé.

2° Des interdictions ou limitations d'accès au site.

Le site est clos et dispose de deux accès sur les voies de desserte de la zone d'activités.

Une signalétique sera mise en place pour interdire l'accès de personnes étrangères.

3° La suppression des risques d'incendie et d'explosion.

Les mesures prévues sont :

- la coupure de l'alimentation Électrique du site,
- la coupure de l'alimentation Gaz du site et le démantèlement du réservoir de GPL (gaz propane liquéfié) par le gazier propriétaire de l'installation,
- la mise en sécurité des installations frigorifiques si celles-ci ne sont réutilisées pour une future activité (vidange des circuits d'ammoniac et autre fluide frigorigène et démantèlement des équipements),
- l'évacuation des installations de gaz comprimé liquéfiés (installations air liquide),
- l'évacuation de tous les stocks de matière combustible en présence sur le site : matières premières et produits finis, emballages.

4° La surveillance des effets de l'installation sur son environnement.

Dans la mesure où les installations générant des effluents aqueux et gazeux seront arrêtées, la surveillance des effets de l'installation sur l'environnement ne s'impose pas. Seules des analyses sur la qualité des eaux pluviales rejetées au milieu naturel pourraient être maintenues.

III. — En outre, l'exploitant doit placer le site de l'installation dans un état tel qu'il ne puisse porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 et qu'il permette un usage futur du site déterminé selon les dispositions des articles R. 512-46-26 et R. 512-46-27.

Le cas échéant, **PLH Traiteur** fera réaliser un bilan environnemental du site avec un diagnostic de pollution de sols permettant de déterminer les éventuelles mesures de gestion à mettre en place. La conception de la future unité de production prend en compte la prévention des pollutions liées à l'activité et prévoit les mesures adéquates. Les risques de pollution de l'activité demeurent faibles.



23 MARS 2022

Josselin, le 16 Mars 2022

Monsieur SOITEUR Patrick
Mix Buffet
Parc d'activités du Val Coric
56380 GUER

Nos réf : NJ/DGS -

Objet : Demande d'avis Usage future du site en cas d'arrêt définitif de l'exploitation

Monsieur,

Par courrier en date du 7 Mars 2022 reçu le 8 Mars 2022, vous sollicitez mon avis sur votre proposition d'usage future du site de votre projet d'extension PLH Traiteur sur le Parc d'Activités de la Rochette à JOSSELIN, en cas d'arrêt définitif de l'activité.

Au regard de la vocation du parc d'activités et des usages antérieurs, j'émet un avis favorable à votre proposition – « usage économique compatible avec le règlement de la zone Ui du Plan Local d'Urbanisme de JOSSELIN : activités artisanales et industrielles ».

Veillez agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Le Maire,
Nicolas JAGOUDET



MAIRIE DE JOSSELIN
B.P. 36 56120 - MORBIHAN
Tél.: 02 97 22 24 17
Fax : 02 97 75 69 12
mairie@josselin.com

www.josselin.com



9 - CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES DE L'EXPLOITANT

Le projet s'inscrit dans la continuité du développement économique de l'usine de GUER et la nécessité de créer, dans un périmètre rapproché (40 km), une nouvelle unité de production pour répondre au développement des marchés des salades traiteur et pouvoir disposer d'une base logistique commune.

Chiffres clés de l'usine MIX BUFFET :

Création de la société en 1998

320 millions d'euros de chiffres d'affaires

46 750 tonnes de produits finis par an

Entre 1900 et 2200 emplois

Deux types de clients : les centrales GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), et le réseau professionnel.

Déploiement d'une politique environnement et énergie

Certification IFS sur tous les sites et certification ISO50001 du site de GUER

Le projet permet de réhabiliter un ancien site industriel, de générer un développement économique et des créations d'emplois, avec plus de 200 emplois supplémentaires.

Les capacités techniques de l'exploitant reposent notamment sur :

- un savoir-faire et un professionnalisme reconnus dans le domaine de l'agroalimentaire.
- un renouvellement régulier des outils de production et l'investissement de nouveaux moyens neufs, modernes et performants.
- un dynamisme industriel.
- l'implication des équipes : service qualité et laboratoire interne basé à GUER :
 - formation et implication des personnels à tous les stades du process de fabrication et de commercialisation.
 - formation interne permanente dans le secteur de l'hygiène, de la sécurité alimentaire, et de la sécurité du personnel et de l'environnement.
- un marché en développement comme indiqué précédemment.
- des résultats d'exercice positifs et une activité pérenne.

Au plan économique, le financement du projet (15 M€) repose sur un à plusieurs prêts bancaires. Le chiffre d'affaires escompté de l'usine de JOSSELIN est d'environ 40 M€.

Toute la démarche industrielle s'inscrit dans une logique de développement durable.

Les investissements relatifs à la gestion de l'environnement, la sécurité et la maîtrise des consommations énergétiques (mise en place d'une station de prétraitement des eaux, détection incendie, sprinklers, réserve d'eau, bassin de confinement...), sont intégrés au coût du projet. L'entreprise dispose des moyens techniques, humains et financiers pour assumer les contraintes environnementales et sécuritaires de l'exploitation.

L'exploitant ne souhaite pas communiquer ses résultats d'exercice. Ces données financières seront transmises sur demande, sous pli confidentiel, au service instructeur du dossier (Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, DREAL).

10 - ANALYSE DE CONFORMITÉ DES INSTALLATIONS

Une analyse de conformité a été réalisée pour les installations soumises à enregistrement sous les rubriques 2220 et 2221.

10.1. Installations concernées par l'AC enregistrement

L'analyse de conformité porte sur :

- l'unité de production projetée PLH1 disposant d'une capacité de production de 60 t/j (\geq seuils d'enregistrement des rubriques 2220 et 2221).
- l'unité de production actuelle PLH2 disposant d'une capacité de production de 14 t/j. Même si cette unité demeure individuellement sous les seuils d'enregistrement des rubriques 2220 et 2221, le régime d'enregistrement et la réglementation associée lui sont applicables dans la mesure où le site est sous enregistrement dans sa globalité.

Les installations concernées sont les bâtiments dans lesquels se déroulent les opérations de réception, préparation (y compris le conditionnement), conservation de produits d'origine animale et végétale ainsi que les stockages associés des matières premières, produits intermédiaires et produits finis et leur conditionnement (cartons, étiquettes...) non classés au titre des rubriques de stockage (1510, 1511, 1530).

Ne sont pas concernés les locaux techniques annexes à la production, la chambre froide négative et le magasin de stockage des emballages..

10.2. Textes applicables

Les textes réglementaires applicables sont :

- l'arrêté du 23 mars 2012 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant de l'enregistrement sous la rubrique n°2221.
- l'arrêté du 14 décembre 2013 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant de l'enregistrement sous la rubrique n°2220.

Ces 2 textes ont été modifié par l'arrêté du 24 août 2017, l'arrêté du 25 juin 2018 et l'arrêté du 17 décembre 2020.

10.3. Analyse de conformité

L'analyse de conformité est jointe en *annexe*.

Les éléments fournis dans cette analyse s'appuient sur les guides techniques :

- Relevé de justificatifs du respect des prescriptions de l'arrêté de prescriptions générales relatif à la rubrique 2220 à enregistrement
- Relevé de justificatifs du respect des prescriptions de l'arrêté du 23 mars 2012 relatif à la rubrique 2221 – Version 1.1 du 24 avril 2012.

Certaines dispositions techniques de l'analyse de conformité sont détaillées au chapitre 6 (description des incidences notables du projet) et au chapitre 11 (notice de sécurité).

10.4. Demandes d'aménagement

10.4.1. Unité PLH1

PLH Traiteur sollicite une demande d'aménagement pour le nouveau bâtiment quant au mode de désenfumage mis en place pour le magasin de stockage des emballages implanté au sous-sol du hall des expéditions :

Article 13 des arrêtés ministériels

Le désenfumage naturel (dispositifs d'évacuation naturelle des fumées et des chaleurs (DENFC), exutoires, exutoires à commande automatique et manuelle, norme NF EN 12 101-, SUE 2 % de la superficie des cantons à désenfumer) du magasin des emballages est substitué par un désenfumage mécanique apportant une meilleure efficacité que le désenfumage naturel.

Cette zone de stockage des emballages étant implantée sous le hall des expéditions, il n'est pas techniquement possible de désenfumer naturellement ce hall. Aussi, il a été retenu un désenfumage mécanique dont les caractéristiques sont les suivantes :

- amenée d'air neuf au Sud (côté quais des expéditions),
- extraction au moyen de 3 extracteurs (400°C, résistance au feu 2 heures) avec alimentation électrique autonome (amont du disjoncteur général) testés régulièrement. La base de dimensionnement de 1 m³/s pour 100 m² ce qui représente un débit d'extraction de 30600 m³/h pour une surface de 850 m². Ces extracteurs seront alimentés par des câbles blindés (CR1),
- déclenchement manuel de l'extraction (commande extérieure centralisée au niveau de la centrale incendie) et déclenchement automatique asservie à une détection de température au niveau de chaque extracteur. La température de déclenchement du désenfumage sera supérieure à la température de déclenchement des sprinklers,
- trappes coupe-feu EI120 au droit du plancher et gaines d'extraction en matériaux A2s1d0 stable au feu ¼ heure.

10.4.2. Unité PLH2

PLH Traiteur sollicite une demande d'aménagement pour le bâtiment existant (unité PLH2) portant sur 2 points :

- A. l'absence de résistance au feu R15 de la structure métallique du bâtiment - **article 11.2 des arrêtés ministériels**,
- B. les caractéristiques de réaction au feu non connue des panneaux isothermes existants (plafonds et cloisons d'une partie des locaux). Ces panneaux ne sont pas des matériaux Bs3d0 (ex. M1) - **article 11.2 des arrêtés ministériels**.

La demande d'aménagement tient compte :

- de l'historique de la construction datant des années 60,
- de l'antériorité de l'activité de l'agroalimentaire dans ce bâtiment (*autorisation antérieure des Charcuteries Gourmandes : autorisation sous la rubrique 2221 et déclaration sous la rubrique 2220*) même s'il y a eu cessation d'activité en 2018 et reprise d'activité en 2019.

La mesures alternatives portent sur :

- des moyens permettant de mettre en sécurité les personnes le plus rapidement possible en cas de départ de feu :
 - la mise en place d'une alarme incendie prévue en juin 2022 (déclencheurs manuels au niveau de chaque issue du bâtiment),
 - la détection automatique d'incendie prévue :
 - dans les zones techniques (détecteur de fumée dans les locaux techniques, dans ou au-dessus de chaque coffret électrique ainsi que dans les combles au niveau des centrales de traitement d'air et des ballons d'eau chaude sanitaire – DAI opérationnelle en juillet 2022),
 - dans les autres locaux de l'usine, hors locaux de production humides (salles blanches, cuisines...), et dans les combles.
 - la formation de guides d'évacuation,
 - la réalisation de 2 exercices annuels d'évacuation.

Rappelons que le temps d'évacuation est inférieur à 5 minutes.

- le renforcement du compartimentage coupe-feu des locaux électriques.
- la mise en place de ressources en eau en adéquation avec les besoins définis. Rappelons que les bâtiments PLH1 et PLH2 sont indépendants et que PLH2 est éloigné des limites du site.

Deux autres mesures alternatives ont été envisagées mais non retenues pour des raisons techniques :

- la création d'un compartimentage coupe-feu dans l'unité PLH2.
Il a été étudié avec une entreprise de travaux spécialisée une solution technique pour créer un compartimentage coupe-feu dans les combles de l'usine à l'aplomb d'un mur béton existant en rez-de-chaussée. Le montage de maçonneries au droit des fermes de charpente est techniquement impossible. De plus, la conception des charpentes et les difficultés liées à l'accessibilité et l'état existant ne permettent pas de proposer une solution viable et fiable avec les produits d'isolation coupe-feu (tels que les flocages) actuellement sous avis technique.
- le sprinklage de ce bâtiment qui n'est pas réalisable compte tenu de la faible résistance mécanique de la structure (force portante insuffisante).

11 - NOTICE DE SÉCURITÉ

11.1. Identification des zones à risque

Complément à l'article 8 des arrêtés ministériels d'enregistrement

Le tableau ci-dessous recense les parties de l'installation présentant des risques compte tenu des matières mises en œuvre, stockées, utilisées ou produites.

Les risques liés aux équipements techniques y sont également associés.

ZONES A RISQUE	
Incendie	⇒ Magasin central de stockage des emballages (cartons et plastiques)
	⇒ Local de stockage des matières premières congelées abritant plus de 2 jours de production
	⇒ Locaux techniques : locaux électriques TGBT, locaux de charge des batteries, chaufferies, salle de machines (centrale frigo ammoniac), local des compresseurs (*)
Explosion	⇒ Environnement de la bouche de remplissage et des soupapes de sécurité du réservoir de propane
	⇒ Environnement des postes de détente intérieurs du réseau de gaz
Emissions toxiques	⇒ Salle des machines accueillant la future centrale frigorifique à l'ammoniac (*)
Pollution	⇒ Locaux de stockage des produits lessiviels
	⇒ Stockage des liquides vrac en GRV (huile, vinaigre, sauces) dans et à proximité de la chambre frigorifique de stockage tampon des matières premières déballées

(*) Locaux techniques : annexes à l'installation visées par les rubriques 2220.B et 2221.B

A noter que le risque principal d'éclosion d'incendie est le risque électrique inhérent à l'ensemble des locaux de fabrication et stockage répartis dans l'usine.

Il n'y a pas de zones ATEX permanentes dans l'usine.

Le réseau gaz alimentant les équipements de combustion ne traversera pas les combles (réseau enterré extérieur). Par ailleurs, les locaux techniques équipés d'une détection de gaz asservie ne sont pas classés ATEX. Cela concerne :

- la chaufferie équipée d'une détection de gaz (CH4),
- les locaux de charge équipés d'une détection d'hydrogène,
- la SDM équipée d'une détection d'ammoniac.

Pièce jointe : Plan des zones à risque

Localisation des zones à risque

 Zones à risque d'incendie (locaux techniques et zones de stockage de plus de 2 j de production)

 Installations ATEX (Cuve gaz propane)

 Zone à risque de pollution : stocks produits lessiviels et sauces

 Emission toxique : centrale frigorifique à l'ammoniac

 Mur coupe-feu



11.2. Dispositions constructives des bâtiments

Complément à l'article 11 des arrêtés ministériels d'enregistrement

11.2.1. Dispositions générales

10.7.1.1 Unité PLH1

Les dispositions constructives de la future unité PLH1 seront les suivantes :

1. Ensemble de la structure (poteaux et charpente) métallique R15 (stable au feu ¼ d'heure).
2. Couverture de classe et indice brooft(3) constituée d'un complexe bacs acier + isolant laine minérale + étanchéité.
3. Parois précisées dans le tableau ci-dessous. Sur les façades extérieures, les cloisons en panneaux sandwich disposeront d'un habillage en bardage métallique simple peau. Des surfaces vitrées sont prévues sur la façade extérieure de l'atelier de mise en carton (éclairage naturel).

	Nature des parois
Locaux d'activité abritant le procédé et locaux de stockage abritant 2 j au plus de production	Parois et plafond en panneaux isothermes de classe Bs1d0 (*) adaptés pour les locaux réfrigérés et les locaux frigorifiques
Chambre froide congélation	Parois et plafond en panneaux isothermes de classe Bs1d0 doublées par des parois REI120 jusqu'en sous-face de toiture
Local de stockage des féculents	Parois et plafond en panneaux isothermes de classe A2s1d0
Magasin de stockage des emballages en sous-sol	Structure, parois et plancher béton REI120 Monte-charge et escaliers reliant les niveau N et N-1 encloisonnés par des parois REI120 - blocs-portes intérieurs donnant sur ces escaliers sont au moins E 60 C2.
Locaux techniques au Nord de l'usine Local de charge du hall des expéditions	Parois et cloisons REI120 (coupe-feu 2 heures) Plafond REI120

(*) Il s'agit de panneaux sandwich à âme isolante en mousse polyuréthane ignifugée (mousse PIR) combustibles mais non inflammables. Les panneaux mis en œuvre ont un classement Bs1d0 pour un minimal réglementaire Bs3d0.

Le critère s caractérise l'opacité des fumées : s1 – quantité et vitesse de dégagement faibles / s3 – quantité et vitesse de dégagement hautes.

Le critère d caractérise les gouttelettes et débris enflammés : d0 – aucun débris.

4. Combles avec bardage double peau en matériaux A2s1d0.

10.7.1.2 Unité PLH2

Les dispositions constructives de l'unité existante PLH2 sont les suivantes :

- Ensemble de la structure (poteaux et charpente) métallique dont la stabilité au feu R15 n'est pas assurée.
- Couverture constituée de fibrociment sur la majorité du bâtiment (les $\frac{3}{4}$ de la surface) et de bacs acier secs sur le $\frac{1}{4}$ du bâtiment.
En référence aux matériaux de toiture listés dans l'arrêté du 14 février 2003 relatif à l'évaluation des performances des toitures et couvertures de toiture lorsque celles-ci sont exposées à un incendie extérieur au bâtiment, les couvertures de toiture constituées d'un matériau incombustible non revêtues d'un matériau organique sont réputées satisfaire à la classe Broof(t3). C'est donc le cas des toitures du bâtiment en fibrociment et bacs acier secs.
- Parois extérieures et intérieures de différentes natures :
 - aggloméré de ciment et béton armé sur la majorité du bâtiment doublé de panneaux isothermes de classe Bs1d0 lors du réaménagement des locaux,
 - autres cloisons en panneaux isothermes de classe Bs1d0 ou de qualité non connue pour une grande partie des plafonds et certaines cloisons dans les parties de l'usine non remodelées.



**Cloison en aggloméré carrelée doublée
d'un panneau isotherme Bs1d0**

11.2.2. Compartimentages

Un isolement physique sera maintenu entre :

- les bâtiments PLH1 et PLH2 : distance de 10 m équivalente à une protection coupe-feu 2 heures.
- les locaux sociaux et l'unité PLH1 : distance de 24 m avec une galerie de liaison couverte sprinklée et une porte coupe-feu EI120 au niveau de l'entrée de l'usine.

Bâtiment PLH1

Le projet intègre des recouvrements coupe-feu 2 heures (REI120) afin d'isoler les zones à risques et limiter la progression d'un incendie. Cela concerne :

- les locaux techniques au Nord (salle de charge, chaufferie, SDM, locaux électriques, atelier de maintenance) : parois et plafond coupe-feu. Il n'y aura pas de communication entre ces locaux et l'usine hors pour la salle de charge, un bureau et l'atelier de maintenance ; toutes ces communications seront protégées par des portes coupe-feu 2 heures.
- la chambre froide de stockage des produits congelés (383 m²) dont les parois auront un dépassement d'1 m en toiture.
- le magasin de stockage des emballages situé en sous-sol : structure béton coupe-feu avec accès par escalier et monte-charge encloués par des parois REI120.
- le local de charge du hall des expéditions (111 m²) : parois et plafond coupe-feu avec porte coupe-feu 2 heures.
- un mur séparatif central transversal séparant la partie Nord de l'usine (locaux de préparation des produits) de la partie Sud de l'usine (ateliers de conditionnement et mise en carton). Ce mur sera autoporteur avec dépassement d'1 m en toiture et 0,5 m latéralement.

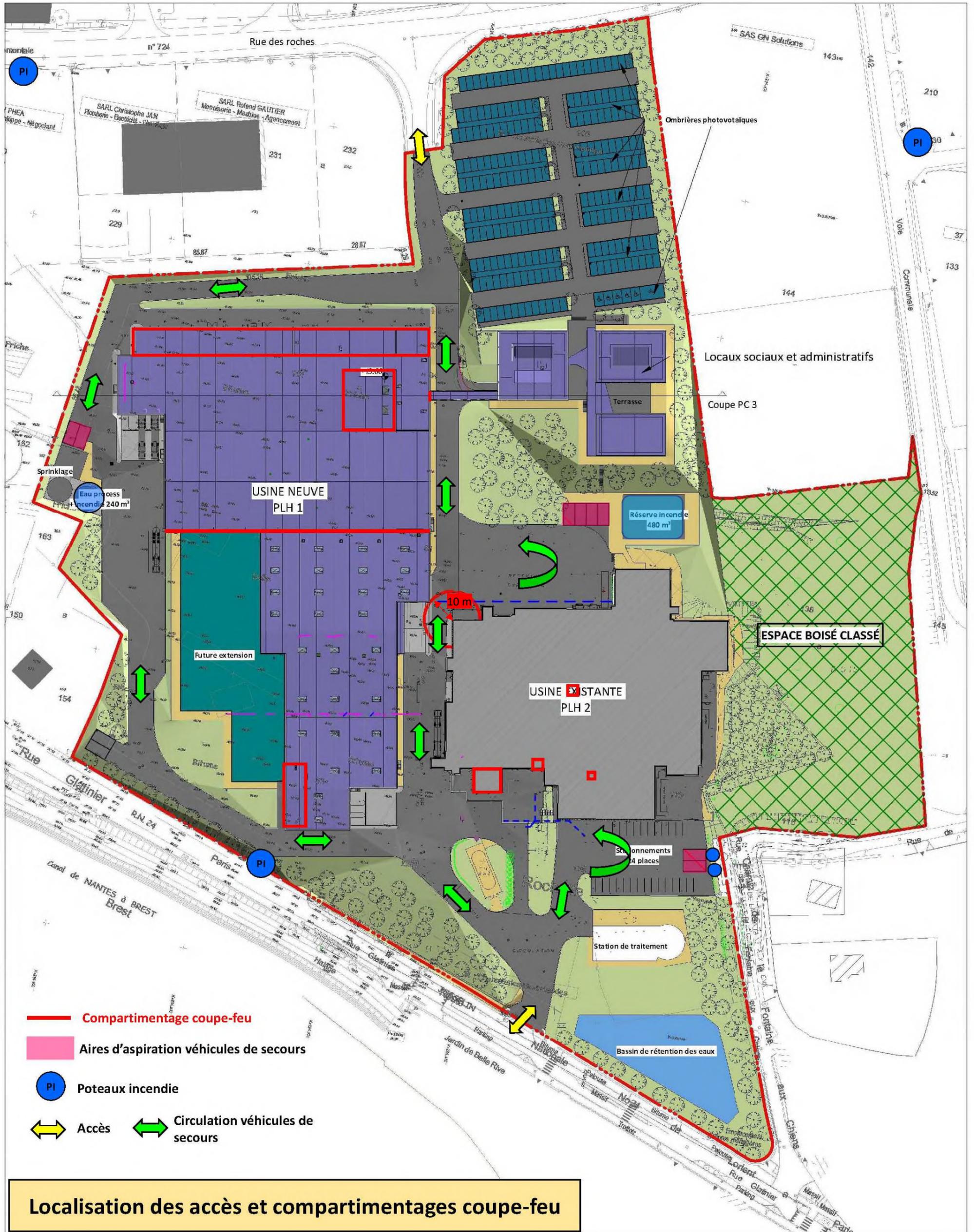
Ce compartimentage permettra d'avoir des structures indépendantes de part et d'autre de ce mur.

Bâtiment PLH2

Ce bâtiment PLH2 ne comporte pas de vrai compartimentage coupe-feu, hormis pour le local technique au sous-sol (transfo/compresseurs) et une partie des locaux électriques TGBT (parois en aggloméré de ciment).

PLH Traiteur va renforcer le compartimentage des 3 locaux électriques de l'usine en traitant les plafonds par des matériaux coupe-feu et en remplaçant les portes existantes par des portes EI120 (coupe-feu 2 heures).

Les recouvrements coupe-feu sont localisés sur le plan ci-joint.



AREA AHKA
MAITRISE D'ŒUVRE AGENCE D'ARCHITECTURE

19-026A

PLH TRAITEUR
Construction d'un bâtiment
ZI de la Rochette - 56120 JOSSELIN

Echelle 1 : 1200 Dessiné par L. LE ROUIC

Plan Masse Projet
A3

31 / 05 / 2022

ICPE

2004-TZ

11.3. Désenfumage

Complément à l'article 13 des arrêtés ministériels d'enregistrement

☒ Les locaux équipés de désenfumage du projet **PLH Traiteur** seront :

- les locaux à risque d'incendie précédemment identifiés (à l'exception des locaux frigorifiques)
Cela concerne uniquement le magasin de stockage des emballages en sous-sol du hall des expéditions qui sera désenfumé par voie mécanique (dimensionnement de 1 m³/s pour 100 m²). et non par voie naturelle compte tenu de son implantation. Les caractéristiques techniques sont précisées au *paragraphe 10.4.1*.
- les combles de l'usine. Il est prévu un désenfumage naturel au moyen d'exutoires à commande automatique (thermofusibles) et manuelle (cartouche pneumatique CO₂) dont la SUE (surface utile d'évacuation) sera égale à 1 % de la surface des combles.
Des écrans de cantonnement seront mis en place compte tenu de la surface de ces combles (> 1600 m²) et de leur longueur (> 60 m).
Le désenfumage des combles ne répond à une demande réglementaire mais constitue une mesure de prévention des risques.
- les locaux aveugles de plus de 100 m² hors locaux frigorifiques et les ateliers de plus de 300 m² conformément aux règles du Code du travail (article 235.4.8 du Code du Travail).
Les différents locaux de production ainsi que les couloirs de circulation sont concernés : hall de réception/déballage, salle de cuisson, ateliers de préparation/tranchage, atelier de préparation/pesée, atelier de mélange, locaux plonge zone rouge, salle blanche, atelier de mise en carton, local stock sec, local stock frais et sauces.

Ce désenfumage sera essentiellement mécanique à raison de 1 m³/s pour 100 m² (extracteurs avec alimentation électrique indépendante) voire naturel au moyen d'exutoires (commande automatique et manuelle) à raison de 1/100 de la surface au sol du local pour les locaux où c'est possible.

- certains locaux techniques : salle des machines, chaufferie, atelier de maintenance, salle de charge (exutoires de fumées).

☒ Le bâtiment actuel ne dispose pas de désenfumage.

Il n'y a pas de locaux à risque d'incendie nécessitant du désenfumage dans cette unité.

Toutefois, des moyens de désenfumage sont néanmoins prévus pour les salles de production de plus de 100 m² (application des règles du code du travail précité – désenfumage mécanique à raison de 1 m³/s pour 100 m²).

A noter par ailleurs que les combles de ce bâtiment sont cloisonnés et créent de ce fait des cantons de fumées naturels limitant la diffusion des fumées.

11.4. Calcul des besoins en eau

Complément à l'article 14 des arrêtés ministériels d'enregistrement

Le règlement départemental de la défense extérieure contre l'incendie (RDDECI) du SDIS56, approuvé par l'arrêté du 1^{er} mars 2017, ne formule pas de prescriptions aux exploitants des ICPE sur les quantités d'eau à mettre en œuvre en cas d'incendie.

Dans ces conditions, les besoins en eau en cas d'incendie ont été calculés à partir du document technique D9 (guide pratique pour le dimensionnement des besoins en eau - édition de juin 2020).

Les différents facteurs pris en compte sont :

- **la catégorie de risque** définie par le fascicule B-industries agroalimentaires (*Préparation de produits alimentaires pas spécifiquement visée*) avec une **catégorie de risque 2** à prendre en compte à considérer pour tous les locaux dont les parois sont constituées par des panneaux sandwich à isolant combustible présentant un classement de réaction au feu Bs1d0 ou inférieur selon l'arrêté du 21 novembre 2002.
- **une surface de référence**, c'est-à-dire la surface maximale non recoupée par des murs REI120 ou un espace libre de tout encombrement non couvert de 10 m minimum.
Dans le cas présent, 4 cas de figure ont été considérés :

		Surface maximale non recoupée
PLH1- Zone 1	Zone de production Nord de l'usine, hors locaux techniques et chambre froide négative compartimentés	6 100 m ²
PLH1- Zone 2	Zone de production Sud de l'usine avec extension phase 2, hors local charge et monte-charge	7 120 m ²
PLH-2	Ensemble de l'unité de production	6 300 m ²

- **les facteurs de risque spécifiques au site :**
 - ossature métallique présentant une stabilité au feu < 30 minutes (+ 0,1),
 - hauteur de stockage comprise entre 3 et 8 m dans les locaux de stockage (+ 0,1)
 - absence d'accueil sécurité 24 h/24,
 - détection automatique d'incendie avec report d'alarme assurée par le sprinkler,
 - risque sprinklé pour l'unité PLH1.
- **la présence éventuelle de facteurs aggravants.**

Localisation des surfaces de référence considérées pour le calcul des besoins en eau



⇒ A l'appui des fiches de calcul ci-jointes, les résultats sont synthétisés dans le tableau ci-dessous :

Bâtiment considéré	Niveau de risque	Surface concernée	Particularités	Débit requis (en m ³ /h)
PLH1 Zone 1	2	Activité : 4550 m ² Stockage : 1550 m ²	- Ossature métallique ayant une stabilité inférieure à 30 minutes (+ 0,1) - Hauteur de stockage comprise entre 3 et 8 m dans les locaux de stockage (+ 0,1)	270
PLH1 Zone 2	2	Activité : 7120 m ²	- DAI assurée par la détection du sprinklage (- 0,1) - Absence d'accueil sécurité 24h/24, 7j/7 - Risque sprinklé	330
PLH2 sans compartimentage	2	Activité : 6300 m ²	- Ossature métallique ayant une stabilité inférieure à 30 minutes (+ 0,1) - DAI généralisée avec report 24h/24, 7 jours/7 en télésurveillance - Risque non sprinklé	570

Le besoin en eau maximal calculé s'élève à :

- 330 m³/h pour l'unité de production projetée, besoin réduit au regard du compartimentage coupe-feu projeté et du sprinklage.
- 570 m³/h pour l'unité de production existante, besoin dépassant le débit maximum pouvant être mis en œuvre lors d'une intervention des secours fixé à 480 m³/h pendant 2 heures par le SDIS56.

Le besoin de référence à l'échelle du site est donc de 570 m³/h.

Pièce jointe : Notes de calcul D9

DESCRIPTION SOMMAIRE DU RISQUE				
Désignation des bâtiments, locaux ou zones constituant la surface de référence	PLH traiteur - JOSSELIN Unité PLH1 - Zone1			
Principales activités	Fabrication de plats préparés			
Critères	Coefficients additionnels	Coefficients retenus pour le calcul		Commentaires
		Activité	Stockage	
HAUTEUR DE STOCKAGE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾				
jusqu'à 3 m	0			
jusqu'à 8 m	0,1		0,1	
jusqu'à 12 m	0,2			
jusqu'à 30 m	0,5			
jusqu'à 40 m	0,7			
au-delà de 40 m	0,8			
TYPE DE CONSTRUCTION ⁽⁴⁾				
Résistance mécanique de l'ossature > R 60	-0,1			
Résistance mécanique de l'ossature > R 30	0			
Résistance mécanique de l'ossature < R 30	0,1	0,1	0,1	Métallique
MATERIAUX AGRAVANTS				
Présence d'au moins un matériau aggravant ⁽⁵⁾	0,1			
TYPES D'INTERVENTION INTERNES				
accueil 24H/24 7J/7 (présence permanente à l'entrée)	-0,1			
DAI généralisée reportée 24H/24 7J/7 en télésurveillance ou au poste de secours 24H/24 lorsqu'il existe, avec des consignes d'appels ⁽⁶⁾	-0,1	-0,1	-0,1	
service de sécurité incendie 24H/24 avec moyens appropriés (équipe de seconde intervention, en mesure d'intervenir 24H/24) ⁽⁷⁾	-0,3 *			
Somme des Coefficients		0	0,1	
1 + Somme des coefficients		1	1,1	
Surface de référence (S en m²)		4550	1550	
Qi = 30 * (S/500) * (1 + Somme des coefficients) ⁽⁸⁾		273	102	
Catégorie de risque ⁽⁴⁾				
Risque faible : Q _{RF} = Q ₁ * 0,5 Risque 1 : Q ₁ = Q _i * 1 Risque 2 : Q ₂ = Q _i * 1,5 Risque 3 : Q ₃ = Q _i * 2		2	2	
Risque sprinklé ⁽⁵⁾ Q ₁ , Q ₂ ou Q ₃ divisé par 2				
(OUI / NON)		OUI	OUI	
DEBIT CALCULE ⁽¹¹⁾ (Q en m ³ /h)		281		
DEBIT RETENU ⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ (Q en m ³ /h)		270		

DESCRIPTION SOMMAIRE DU RISQUE				
Désignation des bâtiments, locaux ou zones constituant la surface de référence	PLH traiteur - JOSSELIN Unité PLH1 - Zone2			
Principales activités	Fabrication de plats préparés			
Critères	Coefficients additionnels	Coefficients retenus pour le calcul		Commentaires
		Activité	Stockage	
HAUTEUR DE STOCKAGE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾				
jusqu'à 3 m	0			
jusqu'à 8 m	0,1		0,1	
jusqu'à 12 m	0,2			
jusqu'à 30 m	0,5			
jusqu'à 40 m	0,7			
au-delà de 40 m	0,8			
TYPE DE CONSTRUCTION ⁽⁴⁾				
Résistance mécanique de l'ossature > R 60	-0,1			
Résistance mécanique de l'ossature > R 30	0			
Résistance mécanique de l'ossature < R 30	0,1	0,1	0,1	Métallique
MATERIAUX AGRAVANTS				
Présence d'au moins un matériau aggravant ⁽⁵⁾	0,1			
TYPES D'INTERVENTION INTERNES				
accueil 24H/24 7J/7 (présence permanente à l'entrée)	-0,1			
DAI généralisée reportée 24H/24 7J/7 en télésurveillance ou au poste de secours 24H/24 lorsqu'il existe, avec des consignes d'appels ⁽⁶⁾	-0,1	-0,1	-0,1	
service de sécurité incendie 24H/24 avec moyens appropriés (équipe de seconde intervention, en mesure d'intervenir 24H/24) ⁽⁷⁾	-0,3 *			
Somme des Coefficients		0	0,1	
1 + Somme des coefficients		1	1,1	
Surface de référence (S en m ²)		7120	0	
Qi = 30 * (S/500) * (1 + Somme des coefficients) ⁽⁸⁾		427	0	
Catégorie de risque ⁽⁴⁾				
Risque faible : Q _{RF} = Q ₁ * 0,5 Risque 1 : Q ₁ = Q _i * 1 Risque 2 : Q ₂ = Q _i * 1,5 Risque 3 : Q ₃ = Q _i * 2		2	2	
Risque sprinklé ⁽⁵⁾ Q1, Q2 ou Q3 divisé par 2 (OUI / NON)		OUI	OUI	
DEBIT CALCULE ⁽¹¹⁾ (Q en m ³ /h)		320		
DEBIT RETENU ⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ (Q en m ³ /h)		330		

DESCRIPTION SOMMAIRE DU RISQUE				
Désignation des bâtiments, locaux ou zones constituant la surface de référence	PLH traiteur - JOSSELIN Unité PLH2 (usine existante)			
Principales activités	Fabrication de plats préparés			
Critères	Coefficients additionnels	Coefficients retenus pour le calcul		Commentaires
		Activité	Stockage	
HAUTEUR DE STOCKAGE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾				
jusqu'à 3 m	0			
jusqu'à 8 m	0,1		0,1	
jusqu'à 12 m	0,2			
jusqu'à 30 m	0,5			
jusqu'à 40 m	0,7			
au-delà de 40 m	0,8			
TYPE DE CONSTRUCTION ⁽⁴⁾				
Résistance mécanique de l'ossature > R 60	-0,1			
Résistance mécanique de l'ossature > R 30	0			
Résistance mécanique de l'ossature < R 30	0,1	0,1	0,1	Métallique
MATERIAUX AGRAVANTS				
Présence d'au moins un matériau aggravant ⁽⁵⁾	0,1			
TYPES D'INTERVENTION INTERNES				
accueil 24H/24 7J/7 (présence permanente à l'entrée)	-0,1			
DAI généralisée reportée 24H/24 7J/7 en télésurveillance ou au poste de secours 24H/24 lorsqu'il existe, avec des consignes d'appels ⁽⁶⁾	-0,1	-0,1		
service de sécurité incendie 24H/24 avec moyens appropriés (équipe de seconde intervention, en mesure d'intervenir 24H/24) ⁽⁷⁾	-0,3 *			
Somme des Coefficients		0	0,2	
1 + Somme des coefficients		1	1,2	
Surface de référence (S en m²)		6300	0	
Qi = 30 * (S/500) * (1 + Somme des coefficients) ⁽⁸⁾		378	0	
Catégorie de risque ⁽⁴⁾				
Risque faible : Q _{RF} = Q ₁ * 0,5 Risque 1 : Q ₁ = Q _i * 1 Risque 2 : Q ₂ = Q _i * 1,5 Risque 3 : Q ₃ = Q _i * 2		2	2	
Risque sprinklé ⁽⁵⁾ Q ₁ , Q ₂ ou Q ₃ divisé par 2 (OUI / NON)		NON	NON	
DEBIT CALCULE ⁽¹¹⁾ (Q en m ³ /h)		567		
DEBIT RETENU ⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ (Q en m ³ /h)		570		

11.5. Détection automatique

Différents systèmes de détection automatique vont être mis en place :

- une détection automatique d'incendie (détecteurs ioniques de fumées) avec report d'alarme dans les locaux et zones suivantes :

Zones couvertes par la DAI	
PLH1	Armoires électriques et baies informatiques des combles / locaux électriques (TGBT et transfo) / local incendie / locaux techniques non sprinklés (chaufferie)
PLH2	Locaux techniques (local technique sous-sol, locaux électriques) / Dans ou au-dessus de chaque coffret électriques / combles au niveau des CTA (centrales de traitement d'air) et BECS (ballons d'eau chaude sanitaire) Extension de cette DAI à l'ensemble des locaux de l'usine hors locaux de production à atmosphère humide.

- une détection d'ammoniac asservie à la ventilation et au fonctionnement de l'installation dans la salle des machines abritant la centrale frigorifique NH3 avec 1 capteur au-dessus du compresseur et 1 capteur d'ambiance.

Détection ammoniac SDM		
1 ^{er} seuil AL1	500 ppm NH3 (0,33 % LIE)	Alarme sonore et lumineuse Mise en service de l'extracteur de sécurité
2 ^{ème} seuil AL2	1000 ppm NH3 (0,66 % LIE)	Alarme sonore avec report Coupure électrique générale de l'installation

$$1 \text{ ppm} = 0,7 \text{ mg/m}^3$$

- une détection de gaz asservie à l'alimentation gaz et au fonctionnement de l'installation dans la chaufferie : 1 capteur au-dessus du brûleur de la chaudière et 1 capteur d'ambiance.

Détection gaz chaufferie		
1 ^{er} seuil AL1	15 % LIE	Alarme sonore et lumineuse
2 ^{ème} seuil AL2	30 % LIE	Alarme Coupure électrique générale de l'installation Coupure électrovanne gaz Coupure électrique générale

- une détection d'hydrogène dans les locaux de charge de batteries : 1 détecteur d'ambiance.

Détection hydrogène locaux de charge		
1 ^{er} seuil AL1	15 % LIE	Alarme sonore et lumineuse Mise en service de l'extracteur de sécurité
2 ^{ème} seuil AL2	30 % LIE	Coupure électrique générale

11.6. Moyens de lutte contre l'incendie

Complément à l'article 14 des arrêtés ministériels d'enregistrement

Dans le cadre de la préparation du dossier, une rencontre avec le service prévision du SDIS 56 (Commandant PELLEGRINELLI) a été organisée sur le site de Josselin le 17 mars 2022 afin de présenter le projet, les conditions d'accessibilité aux installations pour les engins de secours ainsi que les besoins en eau (DECI) et les ressources existantes et projetées.

11.6.1. Plan d'intervention

Les plans d'intervention sont destinés aux personnes formées pour intervenir sur un sinistre (sapeurs-pompiers).

Le plan d'intervention indique les zones à risques, les points de coupure des énergies et des réseaux de fluides, les moyens fixes de lutte contre l'incendie et d'intervention, les commandes de désenfumage, le tableau SSI (système de sécurité incendie) ainsi que les cheminements intérieurs et cloisonnements coupe-feu.

L'éclairage de sécurité est en cours de réfection avec l'ajout de BAES (blocs autonomes d'éclairage de sécurité) et une alarme incendie de type 4 est installée (déclencheurs manuels + alarmes sonores).

L'unité PLH2 dispose d'un plan d'intervention (*voir document joint*).

PLH Traiteur procède à un exercice d'évacuation annuel. Le dernier exercice réalisé le 8 mars 2022 montre que le temps d'évacuation et de regroupement au niveau du point de rassemblement situé au Nord de l'usine est de moins de 5 mn (3 mn17s).

Un plan d'intervention sera également réalisé pour la future unité PLH1

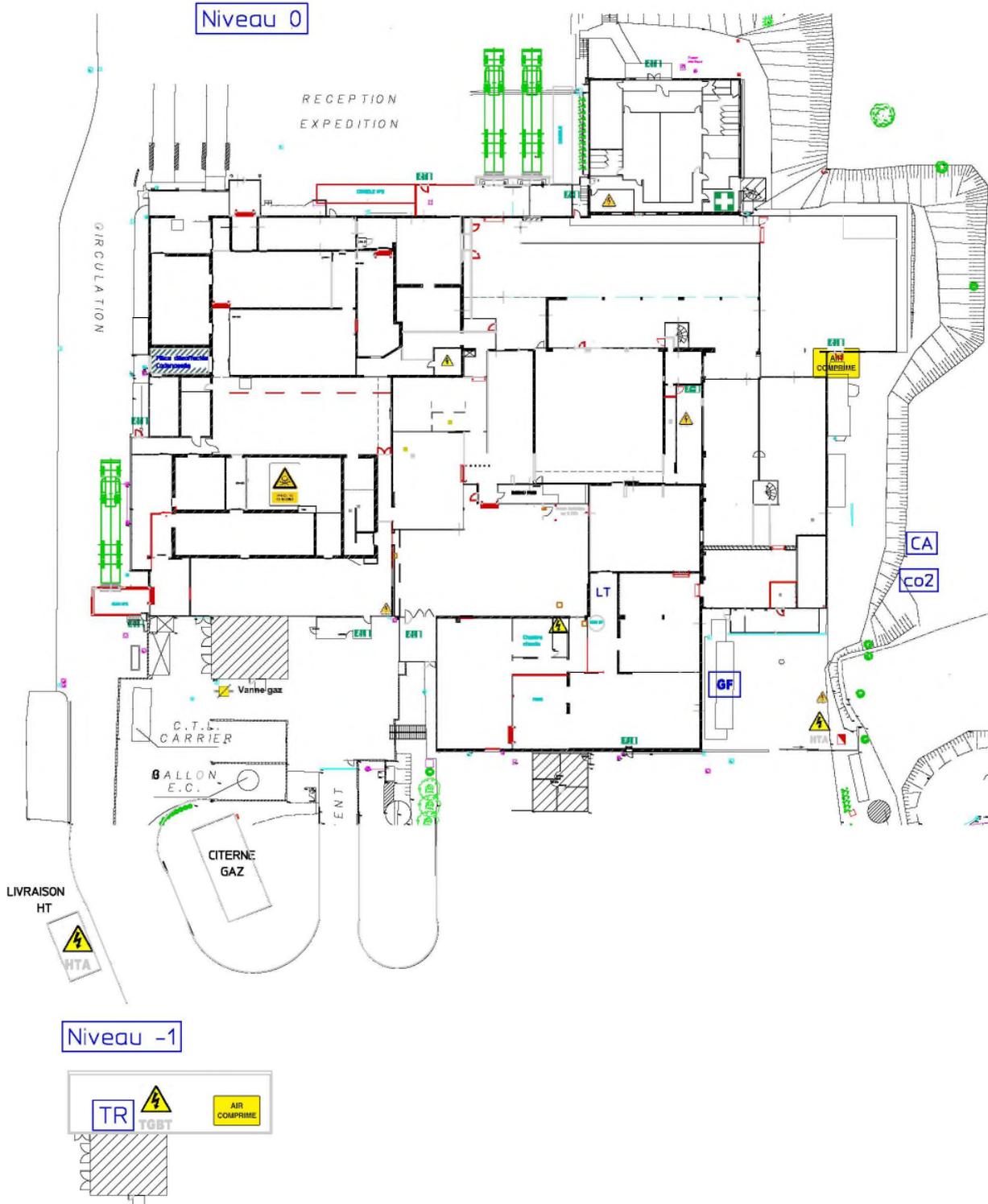
Deux points de rassemblement sont prévus sur le site dans le cadre du projet : l'un au niveau du parking personnel au Nord du site, le second à proximité de l'accès Sud du site. Leur positionnement reste à valider.

Parmi ses effectifs, **PLH Traiteur** compte aujourd'hui 1 équipier de 1^{ère} intervention (EPI), 6 SST (sauveteurs secouristes du travail) ainsi qu'1 guide-file et serre-file. Ces formations vont être étendues.

Chaque salarié doit être capable de donner l'alerte et d'utiliser les moyens de première intervention.

Pièce jointe : Plan d'intervention de l'unité PLH2

PLAN D INTERVENTION



LEGENDE:

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| → Haute tension | → Produits chimiques | CA --> Cuve azote |
| → Tableau général basse tension | → Air comprimé | |
| → Local électrique | GF → Groupe froid | |

11.6.2. Moyens de première intervention

Ils seront composés :

- **d'un parc d'extincteurs de différente nature conforme au référentiel R4 de l'APSAD.** La nature des agents d'extinction sera adaptée aux risques : dioxyde de carbone pour les feux électriques, eau pulvérisée + additif pour les feux de solides et poudre polyvalente adaptée à tout type de feu.
Le bâtiment PLH2 est déjà équipé de 2 extincteurs sur roues à poudre de 50 kg et 110 extincteurs portatifs répartis comme suit : 35 appareils au dioxyde de carbone de 2 et 5 kg, 42 appareils à l'eau pulvérisée de 6 et 9 l et 32 appareils à la poudre polyvalente de 6 et 9 kg.
L'installation répond au référentiel Q4.
- **de robinets d'incendie armés (RIA)** répartis dans les locaux de l'unité PLH1 et disposés de manière à ce qu'en tout point des bâtiments, 2 jets de lance de RIA puissent se recouper.
Il s'agira de RIA Ø 33 mm munis de 30 m de tuyaux. Ces RIA seront alimentés par l'installation sprinklers.
L'installation RIA sera conforme au référentiel R5 de l'APSAD. Le nombre de RIA n'est pas encore défini. Le bâtiment existant ne dispose pas de RIA.

11.6.3. Sprinklers

L'usine PLH1 dans son ensemble va être équipée d'une installation sprinklers selon le référentiel R1 de l'APSAD. Cette installation cumule des fonctions automatiques de détection, d'alarme et d'intervention par arrosage du foyer.

L'installation est en cours de dimensionnement. Ses principales caractéristiques seront les suivantes :

- un local technique sprinklers de 60-70 m² abritant la motopompe, la pompe jockey et la source A,
- une réserve d'eau d'une capacité de l'ordre de 500 m³ (réservoir vertical),
- un groupe moto diesel,
- différents postes de contrôle sous eau répartis dans l'usine,
- une protection contre le gel (type eau glycolée),
- un tableau général de signalisation et centralisation des alarmes, permettant la surveillance de chacune des zones sprinklées,
- un report d'alarme vers une société de télésurveillance.
- des têtes de sprinklers à déclenchement thermique réparties dans les bâtiments (débit de 10 à 17,5 l/mn/m² pour 260 m² + 12 RIA) et les combles (nappe sous toiture et nappe sous plafond).

L'installation fera l'objet d'une maintenance périodique selon la règle R1 APSAD.

Les installations incendie (local technique et réservoir d'eau) seront implantées sur une dalle béton en limite Ouest du site.

La résistance mécanique des structures de l'unité PLH2 ne permet pas de sprinkler cette unité.

11.6.4. Ressource en eau existante

- La zone industrielle la Rochette dispose de 3 poteaux de défense incendie normalisés (DN100 mm) situés dans la zone d'étude.

Les résultats des essais effectués en simultanément le 22 mai 2019 par la SAUR sur les PI1 et PI3 sont présentés dans le tableau ci-dessous.

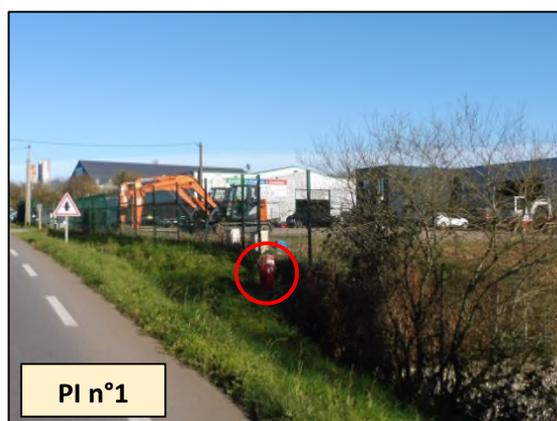
Localisation	Implantation par rapport à l'installation	Ø de la conduite (en mm)	Pression dyn. à 60 m ³ /h (en bars)	Pression statique (en bars)
PI N°560910001 Rue des Roches	A 110 m de l'angle Nord-Ouest du bâtiment projeté	150	5,5	6,3
PI N°560910003 Rue Glatinier	A moins de 100 m de la façade Sud du bâtiment actuel et du projet	200	6,5	7

NB : Le 3^{ème} PI (PI2) est localisé rue des Cyprès, à 190 m de l'angle Nord-Est du bâtiment actuel.

Les 2 PI peuvent être utilisés simultanément ; les essais indiquent un débit simultané de 120 m³/h avec une pression dynamique résiduelle de 5,5 à 6,5 bars.

Une modélisation a par ailleurs été réalisée par la SAUR afin de déterminer quel débit peuvent délivrer les PI ouverts en simultanément sous 1 bar de pression. Elle conclue qu'avec les PI01 et les PI03 ouverts en simultanément, le PI01 peut débiter 60 m³/h sous 2 bar pendant 2 heures et le PI03 peut débiter 90 m³/h sous 1 bar pendant 2 heures.

Le débit maximal simultané est pris en compte est donc de 150 m³/h sous 1 bar de pression dynamique.



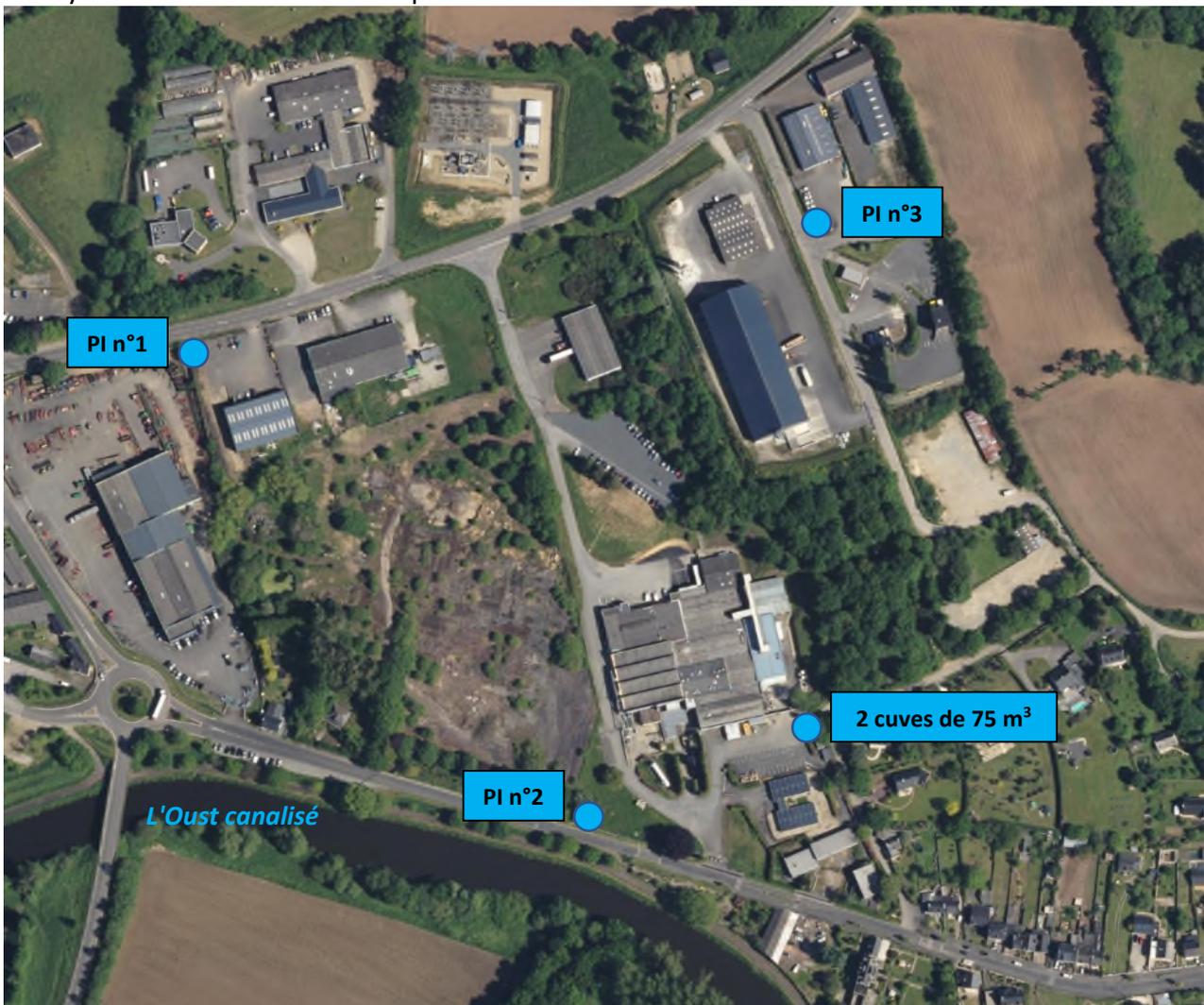
- Les autres ressources en eau existantes potentielles sont :

- **deux cuves d'eau verticales de 75 m³ unitaire en limite Est du site.** Le commandant PELLEGRINELLI a confirmé lors de sa visite sur site que ces cuves pourraient être utilisées en complément dans la défense incendie du site sous réserve d'une modification du raccord (piquage Ø 100 mm) et de la délimitation d'une aire d'aspiration stabilisée de 32 m².

- ***L'Oust canalisé (Canal de Nantes à Brest)*** s'écoulant entre 50 et 90 m de la façade Sud du futur bâtiment. Il s'agit d'une réserve d'eau naturelle permanente. Elle n'est pas prise en compte dans la DECI.



Les hydrants sont localisés sur le plan ci-dessous :



11.6.5. Ressources en eau complémentaires

Le besoin en eau calculé selon D9 s'élève à 330 m³/h pour le bâtiment PLH1 et 570 m³/h pour le bâtiment PLH2, soit 1140 m³ sur 2 heures.

La ressource en eau existante est capable de fournir un débit maximal de 210 m³/h, soit 420 m³ sur 2 heures : 150 m³/h (hydrants) et 60 m³/h au niveau des 2 cuves verticales. Elle n'est pas suffisante pour couvrir ce besoin.

D'autre part, la distance entre les points d'eau existants est supérieure à 150 m.

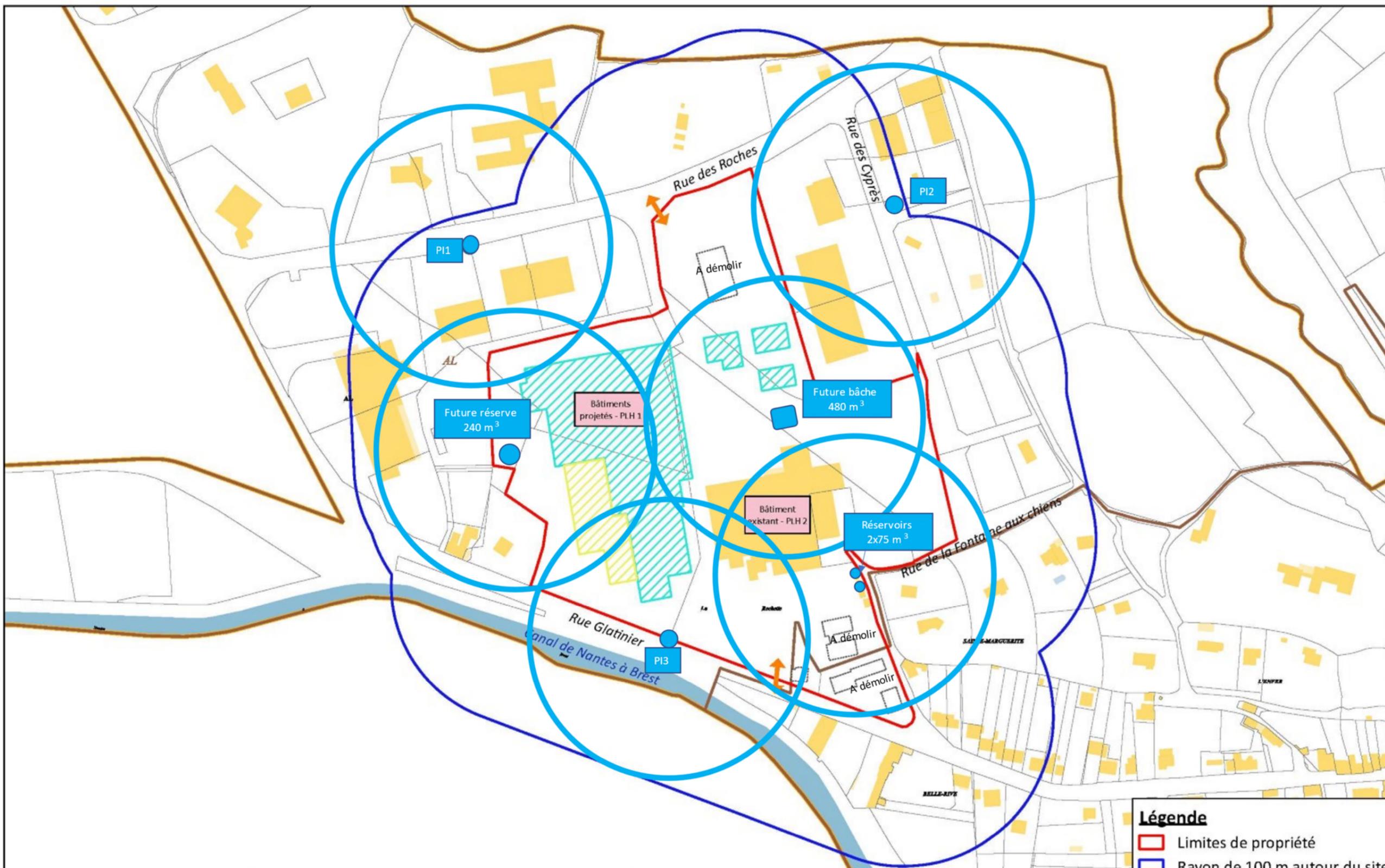
Aussi, pour satisfaire la DECI (défense extérieure contre l'incendie), de nouvelles ressources d'eau d'un volume total de 720 m³ sont nécessaires et vont être créées dans le cadre du projet. :

- d'une part un réservoir tampon d'eau de ville d'un volume d'eau minimal permanent de 240 m³, implanté en limite Ouest, à proximité de la réserve sprinklers, avec 2 aires d'aspiration.
Le projet prévoit la mise en place de 2 cuves tampon d'eau de ville de 250 m³ unitaire en amont de l'usine à la demande du gestionnaire du réseau d'eau permettant, en cas de nettoyage de l'une des cuves, de toujours disposer d'une 2^{ème} cuve de réserve.
Ces bassins auront donc une double fonction en tant que réserve tampon d'eau potable vis-à-vis du réseau de l'usine et ressource contre l'incendie.
- d'autre part d'une réserve souple de 480 m³ dédiée à la défense incendie, implantée au cœur du site, entre les futurs locaux sociaux et le bâtiment PLH2 (10 m au Nord de ce bâtiment), équipée de 3 aires d'aspiration de 32 m² unitaire.

Le positionnement de ces réserves a été validé par le service prévision du SDIS (service départemental d'incendie et de secours).

Le plan ci-joint localise les différents moyens en eau.

Tout point des bâtiments sera à moins de 100 m d'une ressource d'eau.




ÉTUDES · CONSEIL
ENVIRONNEMENT

PLH TRAITEUR - JOSSELIN

Localisation des ressources en eau d'incendie

0 75 150 m

Echelle 1 / 2 500 (Format A3)



Légende

- ▭ Limites de propriété
- ▭ Rayon de 100 m autour du site
- ▨ Projet phase 1
- ▨ Projet phase 2
- Poteaux incendie
- ↔ Accès

11.7. Confinement

Complément à l'article 20 des arrêtés ministériels d'enregistrement

11.7.1. Dimensionnement

Le dimensionnement du volume de rétention a été réalisé à partir du guide pratique de dimensionnement des rétentions des eaux d'extinction d'incendie D9A de juin 2020 (CNPP, Ministère de l'Intérieur, Ministère de la transition écologique) en fonction de différents paramètres détaillés dans le tableau ci-joint.

CONFINEMENT DES EAUX D'EXTINCTION INCENDIE – Calcul D9A				
Tous les chiffres sont exprimés en m ³			Unité PLH1	Unité PLH2
BESOINS POUR LA LUTTE EXTERIEURE	Résultat guide pratique D9 (besoin x 2 heures au minimum)		330 m³/h x 2h	570 m³/h x 2h
			660	1140
MOYENS DE LUTTE INTERIEURE CONTRE L'INCENDIE	Sprinklers	Volume réserve intégrale de la source principale	500	0
	Rideau d'eau	Besoins x 90 min	0	0
	RIA	A négliger	0	0
	Mousse HF et MF	Débit de solution moussante x temps de noyage (15-25 mn)	0	0
	Brouillard d'eau et autres systèmes	Débit x temps de fonctionnement requis	0	0
	Colonne humide		0	0
VOLUMES D'EAU LIES AUX INTEMPERIES	10 l/m ² de surface de drainage	Toitures et voiries : ~ 45500 m ²	455	455
PRESENCE STOCK DE LIQUIDES	20 % du volume contenu dans le local contenant le plus grand volume	A négliger	0	0
VOLUME TOTAL A METTRE EN RETENTION		Σ volumes précédents	1 615	1 595

Le volume du confinement nécessaire s'élève à 1615 m³.

11.7.2. Moyens de confinement

Il n'existe pas actuellement de dispositifs de confinement sur le site.

Un ouvrage de confinement des éventuelles eaux d'extinction d'incendie va être aménagé dans le cadre du projet.

Ce confinement sera assuré par le bassin créé à l'angle Sud-Est du site qui drainera gravitairement les écoulements de l'ensemble du terrain et aura une fonction de confinement et de rétention des eaux pluviales (volume utile de 1600 m³ - surface d'environ 1200 m²), sans compter les volumes contenus dans les canalisations.

Il sera équipé en sortie une vanne d'obturation à commande manuelle et automatique asservie au déclenchement du réseau Sprinkler. Cette vanne sera signalée et fera l'objet d'essais semestriels.

Par ailleurs, le réseau des eaux usées industrielles sera également isolable par arrêt du poste de relevage en amont de la station prétraitement. Cet arrêt sera commandé manuellement et asservi au déclenchement du réseau Sprinkler. En cas d'arrêt des pompes, le trop-plein du poste de relevage pourra être dirigé vers le bassin de confinement.

De plus, une consigne de confinement va être rédigée et sera affichée à proximité du bassin.

12 - COMPATIBILITE DU PROJET AVEC LES PLANS, SCHEMAS ET PROGRAMMES - ARTICLES R.122-17 ET R.122-36

12.1. Listes des documents concernés

Le dossier d'enregistrement doit comporter les éléments permettant au préfet d'apprécier, s'il y a lieu, la compatibilité du projet avec les plans, schémas et programmes mentionnés aux 4°, 5°, 17° à 20°, 23° et 24° du tableau du I de l'article [R. 122-17](#) ainsi qu'avec les mesures fixées par l'arrêté prévu à l'article [R. 222-36](#).

Article R122-17 du Code de l'environnement	
Plans, Schémas, programmes et autres documents de planification	
4° - Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux (SDAGE)	SDAGE Loire Bretagne
5° - Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE)	SAGE Vilaine
17° Schéma régional des carrières	Sans objet
18° Plan national de prévention des déchets	Programme national de prévention des déchets
19° Plan national de prévention et de gestion de certaines catégories de déchets	Projet non concerné par ce plan
20° Plan régional de prévention et de gestion des déchets	PRPGD de Bretagne
23° Programme d'actions national pour la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole	Sans objet, projet ne nécessitant pas de plan d'épandage
24° Programme d'actions régional pour la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole prévu par le IV de l'article R. 211-80 du code de l'environnement	Sans objet, projet ne nécessitant pas de plan d'épandage
Mesures fixées par l'arrêté prévu à l'article R.222-36	
Plan de Protection de l'Atmosphère	Sans objet

12.2. Compatibilité avec le SDAGE

Le SDAGE (Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux) du bassin hydrographique Loire-Bretagne 2022-2027 a été adopté le 18 mars 2022 par arrêté préfectoral. Ce document fixe des objectifs de reconquête de la qualité des cours d'eau.

Orientations du SDAGE	Situation de l'installation
1. Repenser les aménagements de cours d'eau	Le projet n'a pas d'impact sur l'aménagement d'un cours d'eau.
2. Réduire la pollution par les nitrates	L'activité ne génère pas de rejets chargés en nitrates.

Orientations du SDAGE	Situation de l'installation
<p>3. Réduire la pollution organique et bactériologique</p>	<p>Il n'y a pas de rejet d'eaux usées dans les eaux pluviales.</p> <p>La charge organique des rejets industriels et domestiques de l'établissement est traitée en station d'épuration urbaine avant rejet au milieu récepteur (bons rendements épuratoires de la station et bonne qualité des rejets).</p> <p>Un prétraitement in situ des effluents industriels est réalisé (dégrillage, stockage tampon, traitement physicochimique) avant déversement dans le réseau EU collectif va être mis en place dans le cadre du projet (simple dégrillage actuellement).</p>
<p>4. Maîtriser la pollution par les pesticides</p>	<p>L'usage des pesticides sera proscrit dans le cadre de l'entretien des espaces verts.</p>
<p>5. Maîtriser et réduire les pollutions dues aux micropolluants</p>	<p>L'activité de fabrication de plats préparés alimentaires n'est pas sujette au rejet de substances dangereuses dans l'environnement. Il n'est pas utilisé de produits dangereux hormis les produits lessiviels utilisés lors des phases de nettoyage et désinfection.</p> <p>Une surveillance des rejets de certaines substances dangereuses sera mise en place conformément aux dispositions des arrêtés ministériels d'enregistrement (rubriques 2220.B et 2221.B).</p>
<p>6. Protéger la santé en protégeant la ressource en eau</p> <p><i>Enjeux liés à la production d'eau potable, la qualité des eaux de baignade et conchylicoles ou l'aquaculture</i></p>	<p>L'établissement ne se trouve pas dans le périmètre de protection d'un captage d'eau potable.</p> <p>Le site ne disposera que d'un point de rejet dans le milieu naturel (<i>'Oust canalisée</i>). L'ensemble des eaux pluviales du site sera régulé et prétraité avant rejet et le projet améliorera la gestion actuelle de ces EP.</p>
<p>7. Maîtriser les prélèvements d'eau</p>	<p>L'établissement ne dispose pas de prélèvement direct dans la nappe souterraine ou dans les eaux superficielles. L'eau consommée provient exclusivement du réseau d'eau de ville.</p> <p>Comme indiqué dans l'analyse de conformité des installations, la conception des nouvelles installations vise à réduire la consommation d'eau.</p>
<p>8. Préserver les zones humides</p>	<p>Sans objet</p> <p>Le terrain du projet n'est pas une zone humide.</p>
<p>9. Préserver la biodiversité aquatique</p>	<p>Sans objet</p>
<p>10. Préserver le littoral</p>	<p>Sans objet</p>
<p>11. Préserver les têtes de bassin versant</p>	<p>La zone d'étude ne se trouve pas en tête de bassin versant.</p>
<p>12. Faciliter la gouvernance locale et renforcer la cohérence des territoires et des politiques publiques</p>	<p>Sans objet</p>

Orientations du SDAGE	Situation de l'installation
13. Mettre en place des outils réglementaires et financiers	Sans objet
14. Informer, sensibiliser, favoriser les échanges	Sans objet

Les activités de PLH Traiteur sont compatibles avec le SDAGE Loire-Bretagne.

Toutes les mesures mises en place ou projetées lors de l'extension contribuent à réduire l'impact sur la qualité du milieu naturel et à mieux maîtriser la qualité des rejets.

12.3. Compatibilité avec le SAGE

Le Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) est une déclinaison locale des enjeux du SDAGE, c'est un document de référence en matière de gestion des eaux à l'échelle du bassin versant de **la Vilaine**. Sur le bassin versant de **la Vilaine**, le règlement du SAGE approuvé le 2 juillet 2015 identifie 6 grands enjeux :

- Protéger les zones humides de la destruction,
- Interdire l'accès direct du bétail au cours d'eau,
- Interdire le carénage sur la grève et les cales de mise à l'eau non équipées,
- Interdire les rejets dans les milieux aquatiques des effluents souillés des chantiers navals et des ports,
- Interdire le remplissage des plans d'eau en période d'étiage,
- Mettre en conformité les prélèvements.

Le projet **PLH Traiteur** n'est directement concerné par ces enjeux.

En revanche, le SAGE définit également des orientations et dispositions spécifiques relatives à l'altération de la qualité des cours d'eau par les rejets de l'assainissement (eaux usées et pluviales). Ces dispositions (*dispositions 124 à 132*) sont reprises dans le tableau ci-joint.

Dispositions du SAGE Vilaine de 2015 relative à l'altération de la qualité par les rejets de l'assainissement	
ENJEUX	OBJECTIFS
Orientation 1 - Prendre en compte le milieu et le territoire	Définir les secteurs prioritaires assainissement.
	Conditionner les prévisions d'urbanisation et de développement à la capacité d'acceptabilité du milieu et des infrastructures d'assainissement
	S'assurer de l'acceptabilité dans les secteurs prioritaires

Dispositions du SAGE Vilaine de 2015 relative à l'altération de la qualité par les rejets de l'assainissement	
Orientation 2 : Limiter les rejets d'assainissement et les réduire dans les secteurs prioritaires	
Améliorer l'efficacité des systèmes d'assainissement collectif	Contrôler les branchements d'eaux usées et d'eaux pluviales et mettre en conformité les branchements défectueux
	Limiter et réduire les déversements des eaux usées au milieu par temps de pluie
	Diagnostiquer les ouvrages de collecte et de transport des eaux usées et élaborer un schéma directeur d'assainissement des eaux usées dans les secteurs prioritaires d'assainissement
	Fiabiliser et sécuriser les postes de relèvement recevant une charge brute supérieure à 2000 EH dans les secteurs prioritaires d'assainissement
Mettre en conformité l'assainissement non collectif	Identifier les territoires prioritaires pour délimiter les zones à enjeu sanitaire
Mieux encadrer le raccordement des effluents domestiques aux équipements collectifs	Mettre en œuvre une démarche partenariale entre la commune et l'industriel raccordé
Optimiser la gestion des eaux pluviales	Elaborer des schémas directeurs des eaux pluviales dans les territoires prioritaires pour délimiter les "zones à enjeu sanitaire" et les unités urbaines
	Limiter le ruissellement lors des nouveaux projets d'aménagement
	Limiter le ruissellement en développant des techniques alternatives à la gestion des eaux pluviales

Les activités de PLH Traiteur seront compatibles avec le SAGE Vilaine.

12.4. Compatibilité avec le plan national de prévention des déchets

Le plan national de prévention des déchets (PNPD), piloté par le ministère de la transition écologique, vise à fournir une vision d'ensemble des orientations stratégiques de la politique publique de prévention des déchets et les actions à mettre en œuvre.

Ses objectifs pour la période 2021-2027 se déclinent en 5 axes présentés ci-dessous.

Objectifs	Situation de l'établissement
Axe 1 - Intégrer la prévention des déchets dès la conception des produits et des services	Utilisation d'emballages recyclables et biodégradables (barquettes PET et PP) / Travail sur le packaging des produits (diminution du poids des emballages) Limitation des rebuts de production lors du dosage et du conditionnement des produits élaborés.
Axe 2 - Allonger la durée d'usage des produits en favorisant leur entretien et leur réparation	Sans objet pour les produits fabriqués sur le site. Plan de maintenance préventive des installations.
Axe 3 - Développer le réemploi et la réutilisation	Sans objet
Axe 4 - Lutter contre le gaspillage et réduire les déchets	Plan de gestion des dons alimentaires géré par la qualité pour les produits invendus 1 - Déstockage 2 - Banques alimentaires 3 - Magasin d'usine Utilisation de raclettes pour le vidage des mélangeurs Logiciel de production pour optimiser les pesées.
Axe 5 - Engager les acteurs publics dans des démarches de prévention des déchets	Sans objet.

PLH Traiteur trie les déchets produits sur le site et les envoie vers les filières de traitement et de valorisation appropriées, la société contribue donc au respect des objectifs définis par le plan.

12.5. Compatibilité avec plan régional de gestion des déchets

Le Plan régional de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) de Bretagne a été adopté par arrêté préfectoral le 17/09/2019. Il fixe les objectifs de gestion des déchets suivants, notamment en matière de recyclage et de valorisation :

- Augmentation de la quantité de déchets valorisés sous forme de matière, notamment organique, en orientant vers ces filières de valorisation 55% en masse des déchets non dangereux non inertes en 2020 en 65% en masse en 2025.
- Valorisation matière d'au moins 70% des DND de construction et de démolition d'ici 2020.
- Tendre vers 100% de collecte et 100% de plastiques recyclés en 2025.
- Généralisation du tri à la source des biodéchets pour tous les producteurs en 2023.

Le projet PLH Traiteur respecte ces objectifs de valorisation définis par le PRGD :

- **Mise en place d'un tri à la source des biodéchets, filière déjà en place sur le site,**
- **Valorisation matière de tous les emballages qui représentent près de 7 % du tonnage des déchets du site / valorisation énergétique des biodéchets, des graisses et déchets de dégrillage (filière de méthanisation) représentant 73,5 % du tonnage,**
- **Poursuite et amélioration du tri sélectif des déchets plastiques.**

13 - ANNEXES

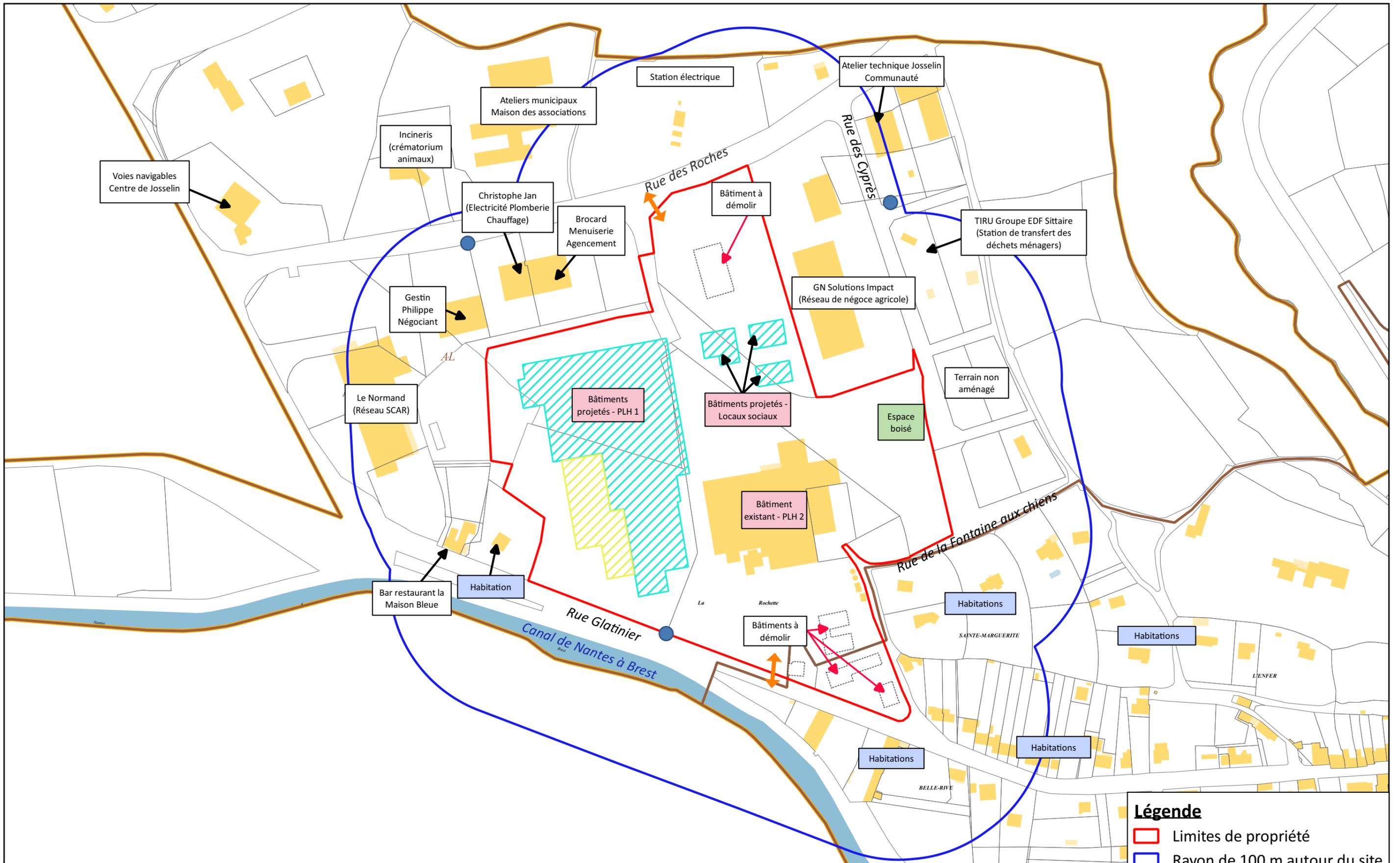
ANNEXE N°1

CARTE DE LOCALISATION GENERALE
AU 1/25000

ANNEXE N°2

PLAN DE SITUATION AU 1/2500

Abords de l'installation jusqu'à une distance d'au moins 100 m



Légende

- Limites de propriété
- Rayon de 100 m autour du site
- Projet phase 1
- Projet phase 2
- Poteaux incendie
- ↔ Accès



PLH TRAITEUR - JOSSELIN
Plan de situation



Echelle 1 / 2 500 (Format A3)



ANNEXE N°3

PLAN D'ENSEMBLE et DES RESEAUX AU 1/500
Affectation des terrains dans un périmètre de 35 m



Légende Réseaux - Lot VRD

- Réseaux EP Voirie
- Réseaux EP Toiture
- Réseaux Ep Drain
- Réseaux EU
- Réseaux EV
- Réseaux HT
- Réseaux BT
- Réseaux Eclairage
- Réseaux TBT
- Réseaux Télécom
- Réseaux Fibre Optique
- Réseaux GAZ
- Réseaux AEP
- Réseaux SPK
- Réseaux Incendie

PLH TRAITEUR

Construction d'une unité de production

ZI de la Rochette - 56120 JOSSELIN

MAITRE D'OUVRAGE : SCI HENRI	
ADRESSE : ZA du val Coric CODE POSTAL : 56 380 GUER	
MAITRISE D'OEUVRE :	
AREA <small>MAITRISE D'OEUVRE</small> AHKA <small>AGENCE D'ARCHITECTURE</small>	AHKA <small>SAAS ARCHITECTURE</small> 15 Rue Alain FOURNIER 35 530 NOYAL SUR VILAINE T. 02 99 83 09 79 contact@area-team.fr <small>SIRET 509 546 647 00022-APE 7112</small>
N° Affaire : 19-026A PROJET	
ICPE	2000-TZ
03 / 06 / 2022	MASSE RECU DES 35M
<small>19-026A-ICPE-2000-TZ-MASSE RECU DES 35M-03 / 06 / 2022</small>	

ANNEXE N°4

ANALYSE DE CONFORMITE DES INSTALLATIONS
RUBRIQUES 2220 et 2221

PLH Traiteur - JOSSELIN					
Positionnement des installations vis-à-vis de :					
- l'arrêté du 23 mars 2012 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement,					
- l'arrêté du 15 décembre 2013 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2220 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale) de la nomenclature					
Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
1	Les présents arrêtés fixent les prescriptions applicables aux installations classées soumises à enregistrement sous les rubriques n° 2220 et 2221. Ils ne s'appliquent pas aux installations existantes déjà autorisées au titre des rubriques 2220 et 2221. Ces dispositions s'appliquent sans préjudice de prescriptions particulières les complétant ou les renforçant dont peut être assorti l'arrêté d'enregistrement dans les conditions fixées par les articles L. 512-7-3 et L. 512-7-5 du code de l'environnement.	Nouvelle installation.	Installation existante soumise à déclaration au titre des rubriques 2220 et 2221 (récépissé de déclaration du 18/03/2019)	PI	/
	Ces dispositions s'appliquent sans préjudice : - de prescriptions particulières dont peut être assorti l'arrêté d'enregistrement dans les conditions fixées par les articles L. 512-7-3 et L. 512-7-5 du code de l'environnement. - des autres législations ainsi que des schémas, plans et autres documents d'orientation et de planification approuvés. « Toutefois, les dispositions des articles 25, 32, 35, 36, 37, 38, 55 et 56 s'appliquent aux installations existantes et aux installations nouvelles conformément aux dispositions de l'article 24 de l'arrêté du 24 août 2017 modifiant dans une série d'arrêtés ministériels les dispositions relatives aux rejets de substances dangereuses dans l'eau en provenance des installations classées pour la protection de l'environnement. » L'article 11 ne s'applique pas aux installations de séchage de prunes.				
2	<p>Définition. Au sens du présent arrêté, on entend par :</p> <p>« Champ des activités visées par la rubrique 2221 » : le seul conditionnement des matières premières, sans aucun autre traitement ou transformation sur ce produit, notamment par découpage, est exclu, qu'elles aient été ou non préalablement transformées. Si la seule opération effectuée sur des produits conditionnés est la surgélation et/ou la congélation sans aucun autre traitement ou transformation sur ce produit, les installations de surgélation/congélation ne relèvent pas de cette rubrique.</p> <p>« Installation » : les bâtiments dans lesquels se déroulent les opérations de réception, préparation (y compris le conditionnement) et conservation de produits d'origine animale et d'entreposage ;</p> <p>« Sous-produits animaux » : au sens de l'article 3 du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, soit « les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme ».</p> <p>« Activités visées par la rubrique 2220 » :</p> <p>— le seul conditionnement des matières premières, sans aucun autre traitement ou transformation sur ce produit, est exclu, qu'elles aient été ou non préalablement transformées ;</p> <p>— les activités de cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction et toute autre activité similaire sont visées par la rubrique 2220 ;</p> <p>— si la seule opération effectuée sur des produits conditionnés est la surgélation et/ou la congélation sans aucun autre traitement ou transformation sur ce produit, notamment par découpage et reconditionnement, les installations de surgélation/congélation ne relèvent pas de cette rubrique. Le simple stockage dans un entrepôt frigorifique est également exclu de la rubrique 2220.</p> <p>« Locaux frigorifiques » : local servant au stockage ou au tri de marchandises dans lequel les conditions de température et/ou d'hygrométrie sont réglées et maintenues en fonction des critères de conservation propres aux produits, qu'ils soient réfrigérés (température positive) ou congelés ou surgelés (température négative).</p> <p>« QMNA » : le débit (Q) mensuel (M) minimal (N) de chaque année civile (A). Il s'agit du débit d'étiage d'un cours d'eau.</p> <p>« QMNA5 » : la valeur du QMNA telle qu'elle ne se produit qu'une année sur cinq en moyenne.</p> <p>« Zone de mélange » : zone adjacente au point de rejet où les concentrations d'un ou plusieurs polluants peuvent dépasser les normes de qualité environnementales. Cette zone est proportionnée et limitée à la proximité du point de rejet et ne compromet pas le respect des normes de qualité environnementales sur le reste de la masse d'eau.</p> <p>« Réfrigération en circuit ouvert » : tout système qui permet le retour des eaux de refroidissement dans le milieu naturel après prélèvement.</p> <p>« Epanchage » : toute application de déchets ou effluents sur ou dans les sols agricoles.</p> <p>« Niveau d'une odeur ou concentration d'un mélange odorant » : conventionnellement, le facteur de dilution qu'il faut appliquer à un effluent pour qu'il ne soit plus ressenti comme odorant par 50 % des personnes constituant un échantillon de population.</p> <p>« Débit d'odeur » : conventionnellement, le produit du débit d'air rejeté, exprimé en m³/h, par le facteur de dilution au seuil de perception.</p> <p>« Emergence » : la différence entre les niveaux de pression continus équivalents pondérés A du bruit ambiant (installation en fonctionnement) et du bruit résiduel (en l'absence du bruit généré par l'installation).</p> <p>« Zones à émergence réglementée » ...</p>	<p>La présentation des activités projetées a été réalisée au paragraphe 4 du dossier d'enregistrement.</p> <p>Les produits entrants dans la fabrication des plats préparés sont des produits d'origine animale et d'origine végétale. La nature des principaux produits est présentée au § 4.2 .</p> <p>Le nombre d'années de jours de production est en moyenne de 250.</p> <p>A l'issue des 2 phases de réalisation du projet, les capacités de production de l'installation seront de 65 t/j de produits finis (10000 t/an) dont :</p> <p>- 50 t/j de produits entrants d'origine végétale (~ 68 %).</p> <p>- 24 t/j de produits entrants d'origine animale (~ 32 %).</p> <p>PLH Traiteur ne traite pas de sous-produits animaux.</p> <p>L'activité n'est pas implantée au sein d'un ERP (établissement recevant du public).</p>	PI	Présentation de l'activité et du projet au paragraphe 4 du dossier	

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Chapitre I	Dispositions générales				
3	L'installation est implantée, réalisée et exploitée conformément aux plans et autres documents joints à la demande d'enregistrement. L'exploitant énumère et justifie en tant que de besoin toutes les dispositions prises pour la conception, la construction et l'exploitation des installations afin de respecter les prescriptions du présent arrêté.			PI	/
4	L'exploitant établit et tient à jour un dossier comportant les documents suivants : — une copie de la demande d'enregistrement et du dossier qui l'accompagne ; — le dossier d'enregistrement tenu à jour et daté en fonction des modifications apportées à l'installation ; — l'arrêté d'enregistrement délivré par le préfet ainsi que tout arrêté préfectoral relatif à l'installation ; — les résultats des mesures sur les effluents et le bruit au cours des cinq dernières années ; — les différents documents prévus par le présent arrêté, à savoir : — le registre rassemblant l'ensemble des déclarations d'accidents ou d'incidents faites à l'inspection des installations classées ; — le plan de localisation des risques (cf. article 8) ; — le registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus (cf. article 9) ; — le plan général des stockages (cf. article 8) ; — les fiches de données de sécurité des produits présents dans l'installation (cf. article 9) ; — les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des locaux à risque (cf. article 11) ; — les éléments justifiant la conformité, l'entretien et la vérification des installations électriques et des systèmes de détection, (cf. articles 17 et 20) ; — les consignes d'exploitation (cf. article 26) ; — le registre des résultats de mesure de prélèvement d'eau (cf. article 29) ; — le plan des réseaux de collecte des effluents (cf. article 31) ; — le registre des résultats des mesures des principaux paramètres permettant de s'assurer la bonne marche de l'installation de prétraitement des effluents (cf. article 42) ; — le cahier d'épandage s'il y a lieu (cf. article 43) ; — le registre des déchets dangereux générés par l'installation (cf. article 57) ; — le programme de surveillance des émissions (cf. article 58) ; — les éléments techniques permettant d'attester de l'absence d'émission dans l'eau de certains produits par l'installation (cf. article 60). Ce dossier est tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.			PI	/
5	5.1. Règles générales L'installation est implantée à une distance minimale de 10 mètres des limites de propriété de l'installation. 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.	Tous les bâtiments de la future unité de production seront implantés à 10 m au moins des limites de propriété. Les distances minimales seront de 13 m à l'angle Nord-Ouest et 17 m à l'angle Sud-Ouest.	Le bâtiment existant est également implanté à plus de 10 m de la limite du site. La distance minimale est de 23,50 m à l'angle Sud-Est de ce bâtiment.	C	Plan de masse
	L'installation ne se situe pas au-dessus ou en dessous de locaux habités ou occupés par des tiers.	L'installation ne se situe pas au-dessus ou au-dessous de locaux habités ou occupés par des tiers.		C	/
	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, l'installation n'est pas implantée au sein d'un ERP.		SO	
6	Sans préjudice des règlements d'urbanisme, l'exploitant adopte les dispositions suivantes, nécessaires pour prévenir les envols de poussières et matières diverses : — 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.	L'installation ne comportera pas de stockage extérieur de matières pulvérulentes ou autres produits susceptibles de générer des envols, Le projet intègre la création de locaux fermés pour le stockage des déchets. Les voies de circulation et de stationnement disposeront d'un revêtement en enrobé, y compris les zones de livraison et expédition. Les espaces non aménagés seront végétalisés, à savoir les parties périphériques du terrain et abords des espaces de stationnement. Les espaces verts représenteront à l'issue du projet environ un tiers de la surface totale de la propriété (31,4 %). La haie bocagère au Sud-Ouest et le côté boisé à l'Est identifiés espaces boisés classés à conserver ou à créer par le PLU (plan local d'urbanisme) seront préservés.		C	Plan de masse montrant l'emprise des zones vertes
7	L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent d'intégrer l'installation dans le paysage. L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu 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.	PLH Traiteur s'engage à maintenir le site propre. Une attention particulière est portée au nettoyage des abords des zones de réception et de chargement ainsi que des voies de circulation. Les émissaires de rejet des eaux pluviales et des eaux usées seront dégagés et convenablement entretenus. Le site est clôturé et a mis en place un système de "food défense" lié à la certification IFS.		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Chapitre II	Prévention des accidents et des pollutions				
Section 1	Généralités				
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. L'exploitant dispose d'un plan général des ateliers et des stockages indiquant ces risques.	Les zones à risque (incendie, explosion, émanations toxiques, pollution) sont identifiées et reportées sur un plan.		C	Identification et plan des zones à risque - Notice de sécurité
9	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. 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.	PLH Traiteur dispose des fiches techniques et fiches de données de sécurité de tous les produits dangereux utilisés sur le site. Outre le gaz propane liquéfié, l'ammoniac et le GNR pour l'alimentation du groupe motopompe, il s'agit exclusivement des produits de nettoyage et désinfection des locaux et installations identifiés au paragraphe 4.4.8.		C	/
10	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. 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.	La propreté et l'hygiène des locaux est primordiale et une exigence imposée pour le type d'activité menée par PLH Traiteur. L'entreprise dispose d'une équipe de nettoyage qui intervient quotidiennement, de 20h30 à 4h. Par ailleurs, l'entreprise procède à un nettoyage continu des outils et matériels mobiles au niveau des locaux de plonge ainsi qu'un nettoyage des outils fixes entre les séries. L'unité existante PLH2 est déjà certifiée IFS (International Featured Standard). Cette certification sera appliquée également à la nouvelle unité. De plus, PLH Traiteur appliquera un système de management de l'énergie dans l'esprit de la norme ISO 50001.		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Section 2	Dispositions constructives				
11	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. Les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu sont conservés et tenus à disposition de l'inspection des installations classées.	En premier lieu, les unités PLH1 et PLH2 seront géographiquement indépendantes. Les structures des bâtiments recoupés par des murs séparatifs coupe-feu 2 heures seront indépendantes, à savoir les locaux techniques, la partie Nord de PLH1 et la partie Sud de PLH1) et conçues de manière à ne pas s'effondrer vers l'extérieur de ces bâtiments. Lors de l'extension de PLH1 (phase 2 du projet), la structure du nouveau bâtiment sera indépendante de l'existant et séparée par des joints de dilatation. Les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des matériaux de construction seront disponibles pourront être présentés sur demande à l'issue de la construction.	Les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des matériaux de construction ne sont pas disponibles pour le bâtiment existant construit depuis plusieurs décennies.	C	/
	11.1. Les locaux à risque incendie 11.1.1. Définition Rubrique 2221 : 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. Rubrique 2220 : Les locaux à risque incendie sont les locaux recensés à l'article 8 ainsi que les locaux de stockage de produits et de leur conditionnement 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 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.	Zones à risque d'incendie : - Magasin central de stockage des emballages (cartons et plastiques) - Local de stockage des matières premières congelées abritant plus de 2 jours de production - Locaux techniques : locaux électriques TGBT, locaux de charge des batteries, chaufferies, salle de machines (centrale frigo ammoniac), local des compresseurs	Zones à risque d'incendie de PLH2 limités aux locaux techniques : locaux électriques et local compresseurs. Absence de locaux de stockage à risque d'incendie (<i>locaux de stockage de plus de 2 jours de production</i>).	C	Identification et plan des zones à risque - Notice de sécurité
	11.1.2. Dispositions constructives Les locaux à risque incendie visés à l'article 11.1.1 présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes : - ensemble de la structure a minima R. 15 ; - les murs extérieurs sont construits en matériaux A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques s'ils sont visés par le dernier alinéa de l'article 11.2) ; - les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3) ; - ils sont isolés des autres locaux par une distance d'au moins 10 mètres ou par des parois, plafonds et planchers qui sont tous REI 120 ; - toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 120 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.	Compartmentage coupe-feu de tous les locaux à risque d'incendie de PLH1 et dispositions constructives répondant aux prescriptions réglementaires. Voir notice de sécurité	- Compartmentage coupe-feu du local technique au sous-sol de PLH2 (absence de communication directe avec l'usine) - Renforcement du compartimentage des locaux électriques de PLH2 en traitant les plafonds par des matériaux coupe-feu et en remplacement les portes existantes par des portes EI120 (coupe-feu 2 heures)	C	Compartmentages coupe-feu reportés sur le plan des accès de secours et compartimentages coupe-feu - notice de sécurité
	11.2. Autres locaux (notamment ceux abritant le procédé visé par les rubriques 2220 et 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques) Les autres locaux, et notamment ceux abritant le procédé visé par les rubriques 2220 et 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes : - 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. Les locaux frigorifiques sont à simple 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.	Dispositions constructives des bâtiments décrites au paragraphe 10.7.1 - Structure métallique R15 - Parois et plafond en panneaux isothermes de classe Bs1d0 adaptés aux locaux agroalimentaires - Combles avec bardage double peau en matériaux A2s1d0, - Couverture de toiture constituée d'un complexe bacs acier + isolant laine minérale + étanchéité de classe et indice Broof(t3).	- Structure métallique non garantie R15 - Couverture constituée de fibrociment sur la majorité du bâtiment (les ¾ de la surface) et de bacs acier secs sur le ¼ du bâtiment, considérée de classe Broof(t3) en référence à l'arrêté ministériel du 14 février 2003 - Parois constituées d'aggloméré de ciment sur la majorité du bâtiment doublé de panneaux isothermes de classe Bs1d0 (lors du réaménagement des locaux) et de panneaux sandwich seuls (classe Bs1d0 pour les parties remodelées / classe non connue pour les parties existantes).	PLH1 : C PLH2 : NC	Demande d'aménagement pour : - la résistance au feu de la structure - les caractéristiques de réaction au feu des panneaux isothermes existants Paragraphe 10.4.2
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. Les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu sont conservés et tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.	Les ouvertures créées dans les murs séparatifs coupe-feu seront protégées par des portes EI2 120 C.		C	/	

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
12	<p>I. — 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. 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.</p>	<p>L'établissement dispose de 2 accès de secours : - au Nord, rue des Roches. - au Sud, rue Glatinier.</p>		C	Plan des accès de secours - notice de sécurité
	<p>II. - 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. Cette voie « engins » respecte les caractéristiques suivantes : — 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 surlargeur de $S = 15/R$ mètres est ajoutée ; — la voie résiste à la force portante calculée pour un véhicule de 160 kN avec un maximum de 90 kN par essieu, ceux-ci étant distants de 3,6 mètres au maximum ; — chaque point du périmètre de l'installation est à une distance maximale de 60 mètres de cette voie ; — aucun obstacle n'est disposé entre les accès à l'installation ou aux voies échelles et la voie « engins ».</p> <p>En cas d'impossibilité de mise en place d'une voie « engins » permettant la circulation sur l'intégralité du périmètre de l'installation et si tout ou partie de la voie est en impasse, les 40 derniers mètres de la partie de la voie en impasse sont d'une largeur utile minimale de 7 mètres et une aire de retournement de 20 mètres de diamètre est prévue à son extrémité.</p>	<p>Le bâtiment PLH1 disposera d'une voie engins périphérique permettant une liaison de part et d'autre de l'usine entre les 2 accès du site.</p>	<p>Le bâtiment PLH2 dispose d'une voie engins sur ses façades Nord, Ouest et Sud, les parties Nord et Sud en impasse disposent d'une aire de retournement de 20 m de diamètre.</p>	C	Plan des accès de secours - notice de sécurité
	<p>III. - Déplacement des engins de secours à l'intérieur du site. 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 : — largeur utile minimale de 3 mètres en plus de la voie « engins » ; — longueur minimale de 10 mètres, présentant a minima les mêmes qualités de pente, de force portante et de hauteur libre que la voie « engins ».</p>	<p>Des aires de croisement seront aménagées dans les tronçons de voie engins de plus de 100 ml. La voie engins prévue disposera d'une largeur de 6 m permettant le croisement de véhicules sur tout le périmètre.</p>		C	
	<p>IV. - Mise en station des échelles. 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. 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 : — 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 surlargeur 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. 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. Ces ouvertures permettent au moins un accès par étage pour chacune des façades disposant d'une voie « échelle » et présentent une hauteur minimale de 1,80 mètre et une largeur minimale de 0,90 mètre. Les panneaux d'obturation ou les châssis composant ces accès s'ouvrent et demeurent toujours accessibles de l'extérieur et de l'intérieur. Ils sont aisément repérables de l'extérieur par les services de secours.</p>	<p>Le bâtiment de production et les halls de stockage adjacents disposent d'une hauteur de plus de 8 m impliquant de prévoir une voie "échelle" permettant la mise en station des échelles aériennes sur une façade du bâtiment entre 1 et 8 m de celle-ci.</p> <p>La voie engins précédemment décrite permettra d'assurer une mise en station d'échelles sur les façades Ouest et Est du bâtiment, de part et d'autre du mur séparatif coupe-feu central de l'usine.</p>	<p>Sans objet Bâtiment PLH2 d'une hauteur inférieure à 8 m, ne nécessitant pas de voie échelle.</p>	C	Plan des accès de secours - notice de sécurité
<p>V. - 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.</p>	<p>Des accès aux issues du bâtiment seront aménagés à partir de la voie "engins" par des chemins stabilisés de 1,40 m de large.</p> <p>Les points d'entrée dans les bâtiments sont identifiés sur le plan des accès et de la défense incendie.</p>		C	/	

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
13	<p>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.</p>	<p>Il est nécessaire de désenfumer les locaux à risque d'incendie, à l'exception des locaux frigorifiques et des locaux intégrés aux établissements ERP de type M (sans objet dans le cas présent). Outre les dispositions réglementaires ICPE relatives au désenfumage, les règles du Code du travail seront appliquées pour le désenfumage des locaux aveugles de plus de 100 m² et des ateliers de plus de 300 m² (instruction technique n°246). Ce désenfumage peut se faire au moyen d'une extraction mécanique, dimensionnée sur la base de 1 m³/s et par tranche de 100 m², conformément à l'article 235.4.8 du Code du Travail) avec commande automatique et manuelle asservie à une détection de température.</p> <p>Les moyens de désenfumage prévus sont décrits dans la notice de sécurité.</p>		C	/
	<p>I. — Cantonnement. Les locaux sont divisés en cantons de désenfumage d'une superficie maximale de 1 600 mètres carrés et d'une longueur maximale de 60 mètres. Chaque écran de cantonnement est DH 30 en référence à la norme NF EN 12 101-1, version juin 2006, et a une hauteur minimale de 1 mètre. Une zone d'une hauteur minimale de 1 mètre située au-dessous du niveau du point le plus bas de l'écran de cantonnement est libre de tout encombrement. La différence de hauteur entre le niveau du point le plus haut occupé des procédés de fabrication et de stockage et le point le plus bas de l'écran de cantonnement est supérieure ou égale à 1 mètre.</p>	<p>Des cantons de désenfumage vont être créés dans les combles de l'usine.</p>	<p>Le cloisonnement des locaux avec des parois en sous-face de toiture crée des écrans de cantonnement naturels.</p>	C	/
	<p>II. — Désenfumage. Les cantons de désenfumage sont équipés en partie haute de dispositifs d'évacuation naturelle des fumées et des chaleurs (DENFC). Un DENFC de superficie utile comprise entre 1 et 6 mètres carrés est prévu pour 250 mètres carrés de superficie projetée de toiture. Les DENFC ne sont pas implantés sur la toiture à moins de 4 mètres des murs « coupe-feu » séparant les locaux abritant l'installation. Les dispositifs d'évacuation des fumées sont composés d'exutoires à commande automatique et manuelle. La surface utile de l'ensemble de ces exutoires n'est pas inférieure à 2 % de la superficie de chaque canton de désenfumage. L'action d'une commande de mise en sécurité ne peut pas être inversée par une autre commande. En exploitation normale, le réarmement (fermeture) est possible depuis le sol du bâtiment, depuis la zone de désenfumage ou depuis la cellule à désenfumer dans le cas d'un bâtiment divisé en plusieurs cantons ou cellules. Les commandes manuelles des DENFC sont facilement accessibles depuis les issues du bâtiment ou des cellules de stockage. Ces commandes d'ouverture manuelle sont installées conformément à la norme NF S 61-932, version décembre 2008. Les DENFC, en référence à la norme NF EN 12 101-2, version octobre 2003, présentent les caractéristiques suivantes : — système d'ouverture de type B (ouverture + fermeture) ; — fiabilité : classe RE 300 (300 cycles de mise en sécurité) ; — classification de la surcharge neige à l'ouverture : SL 250 (25 daN/m²) pour des altitudes inférieures ou égales à 400 mètres et SL 500 (50 daN/m²) pour des altitudes comprises entre 400 et 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 B 300. Le déclenchement du désenfumage n'est pas asservi à la même détection que celle à laquelle est asservi le système d'extinction automatique s'il existe. En présence d'un système d'extinction automatique, les dispositifs d'ouverture automatique des exutoires sont réglés de telle façon que l'ouverture des organes de désenfumage ne puisse se produire avant le déclenchement de l'extinction automatique.</p>	<p>Le seul local risque d'incendie désenfumé sera le magasin de stockage des emballages au sous-sol du hall des expéditions qui sera désenfumé par voie mécanique.</p> <p>Par ailleurs, il est prévu un désenfumage naturel des combles au moyen d'exutoires à commande automatique (thermofusibles) et manuelle (cartouche pneumatique CO2) répondant à la norme NF EN 12 101-2 dont la SUE (surface utile d'évacuation) sera égale à 1 % de la surface des combles.</p>	<p>Il n'y a pas locaux à risque d'incendie nécessitant de désenfumage. Néanmoins, il est prévu un désenfumage mécanique des salles de production de plus de 100 m² au titre du Code du Travail.</p>	NC	<p>Notice de sécurité</p> <p>Demande d'aménagement relatif au mode de stockage des emballages (paragraphe 10.4.1).</p>
	<p>III. — Amenées d'air frais. Des amenées d'air frais d'une superficie égale à la surface des exutoires du plus grand canton, local par local, sont réalisées soit par des ouvrants en façade, soit par des bouches raccordées à des conduits, soit par les portes des locaux à désenfumer donnant sur l'extérieur.</p>	<p>Amenée d'air frais assurée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des ouvrants en façade pour les combles et le magasin des emballages, - des bouches raccordées à des conduits pour les locaux d'activités désenfumés par voie mécanique. 	<p>Amenée d'air frais assurée par des bouches raccordées à des conduits pour les locaux d'activités désenfumés par voie mécanique.</p>	C	
	<p>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.</p>	<p>Les locaux ne sont pas implantés au sein d'un ERP (établissement recevant du public) de type M.</p>		SO	

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
14	L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment : — d'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours.	L'alerte des services d'incendie et de secours peut se faire au moyen d'une ligne téléphonique fixe mais également au moyen des portables équipant tout le personnel d'encadrement.		C	/
	— 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 ;	Des plans facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours (= plan d'intervention) avec la localisation des zones à risque vont être mis en place pour cette nouvelle unité de production.	L'unité PLH2 dispose d'un plan d'évacuation et d'un plan d'intervention.	C	/
	— 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 m ³ /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 ;	Le besoin en eau calculé selon la règle D9 s'élève à 330 m ³ /h pour le bâtiment PLH1, pour une surface de référence de 7080 m ² et un risque sprinklé.	Le besoin en eau calculé selon la règle D9 s'élève à 570 m ³ /h pour le bâtiment PLH2, pour une surface de référence de 6300 m ² et un risque non sprinklé.	C	Calcul des besoins en eau présenté dans la notice de sécurité Notice de sécurité Plan des ressources en eau d'incendie
		Les ressources en eau disponibles sont actuellement : - les hydrants publics normalisés capables de fournir un débit simultané de l'ordre de 150 m ³ /h sous 1 bar, - deux cuves d'eau verticales de 75 m ³ unitaire existantes en limite Est du site utilisables dans la défense incendie du site sous réserve d'une modification du raccord (piquage 100 mm) et de la délimitation d'une aire d'aspiration stabilisée de 32 m ² . Elles vont être complétées dans le cadre du projet par : - un réservoir tampon d'eau de ville d'un volume d'eau minimal permanent de 240 m ³ , implanté en limite Ouest, à proximité de la réserve sprinklers, avec 2 aires d'aspiration - une réserve de 480 m ³ de type bache souple implantée au cœur du site, entre les futurs locaux sociaux et le bâtiment PLH2 (10 m au Nord de ce bâtiment). Cette réserve sera également équipée de 3 aires d'aspiration de 32 m ² unitaire. L'implantation géographique des points d'eau existants et projetés permet de répartir la ressource en différents points du site de telle sorte que tout point de la limite de l'installation se trouve à moins de 100 mètres d'une ressource. Les besoins et moyens de défense incendie, ainsi que le positionnement projeté des nouvelles réserves, ont été présentés au Commandant PELLEGRINELLI du SDIS56 lors de la réunion de travail du 17 mars 2022.			
		Les moyens de 1ère intervention comprendront : - un parc d'extincteurs portatifs et sur roues adaptés aux risques de l'installation et facilement accessibles. Les extincteurs seront placés à proximité des accès et dégagements des locaux. L'installation sera conforme au référentiel R4 APSAD. - des RIA répartis dans les locaux de l'unité PLH1 et disposés de manière à ce qu'en tout point des bâtiments, 2 jets de lance de RIA puissent se recouper. Par ailleurs, il est prévu une installation de détection / extinction automatique à eau (= sprinklers) protégeant l'ensemble des bâtiments y compris les combles et CTA (centrales de traitement d'air) et disposant d'un report d'alarme vers une société de télésurveillance. L'installation sprinklers est en cours de dimensionnement. Les installations d'alimentation seront implantées dans l'angle Ouest du site, à savoir le local incendie et la réserve d'eau d'environ 500 m ³ . A noter que cette protection sprinklers n'est pas une exigence réglementaire et constitue une protection complémentaire pour la sécurité des personnels et des outils, imposée par l'assureur.	Le bâtiment PLH2 est équipé de 2 extincteurs sur roues à poudre de 50 kg et 110 extincteurs portatifs répartis comme suit : 35 appareils au dioxyde de carbone de 2 et 5 kg, 42 appareils à l'eau pulvérisée de 6 et 9 l et 32 appareils à la poudre polyvalente de 6 et 9 kg. Ce bâtiment n'est pas sprinklé et ne dispose pas de RIA.		
	— 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.	Protection du réseau RIA et du sprinkler contre le gel.	Sans objet	C	/
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.	Les extincteurs, RIA ainsi que l'installation sprinkler feront l'objet d'une vérification périodique annuelle. Cette vérification est déjà mise en place pour le parc des extincteurs du bâtiment PLH2.		C	/	
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'examen périodiques appropriés permettant de s'assurer de leur bon état.	L'installation ne disposera pas de tuyauteries de transport de fluides dangereux à l'exception du réseau Gaz propane alimentant les installations de combustion (chaudière vapeur et générateurs d'eau chaude). Le réseau de gaz existant est uniquement extérieur et ne traverse pas les combles de PLH2. Il en sera de même pour le réseau gaz de PLH1. Les installations Gaz seront conformes aux normes en vigueur et feront l'objets de contrôles périodiques. Les appareils seront équipés des équipements de sécurité obligatoires : sécurité en cas d'extinction accidentelle de la flamme (thermocouple ou sécurité de flamme par ionisation), sécurité de surchauffe (en cas de feu à l'injecteur ou de présence de flamme dans le venturi). Les contrôles périodiques portent notamment sur les points suivants : examen de l'installation, vérification du fonctionnement des organes de sécurité, contrôle de l'étanchéité des circuits de distribution de gaz, de l'état des détendeurs et des appareils de chauffage, remplacement périodique des raccords rapides... Une vérification annuelle de l'étanchéité du réseau de gaz sera mise en place par un bureau de contrôle agréé. Le réseau de collecte des effluents pollués (= eaux usées) sera étanche et convenablement entretenu. PLH Traiteur procédera régulièrement à des opérations de curage des réseaux.		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Section 3	Dispositifs de prévention des accidents				
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.	La présence de zones ATEX sur le site demeure limitée et concerne principalement les installations de dépotage et stockage de gaz (environnement du réservoir de propane) et l'environnement des postes de détente intérieurs de réseau de distribution de gaz. L'exploitant s'engage à mettre dans les zones concernées du matériel protégé répondant aux dispositions réglementaires, sur avis d'un prestataire agréé. L'activité n'est pas à l'origine d'utilisation de liquides inflammables.		C	/
17	I. — 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 équipements métalliques sont mis à la terre conformément aux règlements et aux normes applicables. Les matériaux utilisés pour l'éclairage naturel ne produisent pas, lors d'un incendie, de gouttes enflammées. 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.	L'entreprise veillera à maintenir la conformité de son installation électrique. Celle-ci fera l'objet d'une vérification annuelle (arrêté du 26 décembre 2011 relatif aux vérifications ou processus de vérification des installations électriques ainsi qu'au contenu des rapports correspondants) par un bureau de contrôle agréé, les écarts sont traités par le service maintenance de PLH Traiteur et un prestataire externe le cas échéant. Ce contrôle périodique annuel est mis en place pour le bâtiment PLH2 (dernière contrôle réalisé en avril 2022 par SOCOTEC). Ce vérification périodique donne lieu à un certificat Q18 permettant de s'assurer du respect des règles d'installation vis-à-vis des dangers d'incendie ou d'explosion d'origine électrique (modes de protection et adéquation des dispositifs de protection) Cette surveillance comprendra également un contrôle des installations électriques par thermographie infra-rouge avec délivrance du certificat Q19. Les rapports d'intervention seront tenus à disposition de l'inspection des installations classées. Les équipements métalliques seront mis à la terre. Les locaux industriels ne seront pas chauffés.		C	/
		Les locaux d'activités ne disposeront pas d'éclairage naturel, à l'exception des ateliers de conditionnement et de mise en cartons des salades. Des matériaux d'éclairage naturel (plaques translucides) sont rencontrés en toitures des combles. Les matériaux choisis pour cet éclairage zénithal seront de classe d0 (matériaux ne produisant pas de gouttes enflammées lors d'un incendie).	Le bâtiment PLH2 ne dispose pas d'éclairage zénithal.	C	/
17 (suite)	II. - 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. 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. 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. Les câbles électriques forment un S au niveau de l'alimentation du luminaire pour faire goutte d'eau et éviter la pénétration d'humidité. Les prises électriques destinées à l'alimentation des groupes frigorifiques des véhicules sont installées sur un support A2s1d0.	La mise en œuvre des panneaux sandwich dans les locaux frigorifiques se fait sur la base du référentiel APSAD D14-A qui définit les recommandations de montage et de fixation des panneaux et les règles pour l'installation des équipements : systèmes électriques, luminaires, systèmes de dégivrage, etc. . Ces règles techniques visent à ce que les équipements présents dans ces locaux ne puisse générer d'inflammation ou de propagation d'incendie. Ce référentiel est pris en compte pour tous les nouveaux locaux et les locaux remodelés depuis 2019 dans le bâtiment existant. Il s'agit notamment de : - protection des câbles électriques traversant des parois non A2s1d0, - absence de contact direct entre les luminaires et autres équipements électriques et les parois en panneaux sandwich non A2s1d0 / respect de distances minimales entre l'équipement et le parement du panneau - position et forme des câbles électriques alimentant les luminaires - protection des prises électriques éventuelles utilisées pour l'alimentation des groupes frigorifiques des véhicules - mode de montage et fixation des panneaux limitant la propagation du feu et ne laissant en aucun cas l'isolant à nu.		C	/
18	Sans préjudice des dispositions du code du travail, les locaux sont convenablement ventilés pour prévenir la formation d'atmosphère explosive ou toxique. Le débouché à l'atmosphère de la ventilation est placé aussi loin que possible des immeubles habités ou occupés par des tiers et des bouches d'aspiration d'air extérieur, et à une hauteur suffisante compte tenu de la hauteur des bâtiments environnants afin de favoriser la dispersion des gaz rejetés et au minimum à 1 mètre au-dessus du faitage. 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).	Ces prescriptions de ventilation seront mises en œuvre dans : - les locaux de charge des batteries des engins de manutention électriques équipés d'une ventilation mécanique convenablement dimensionnée (prise en compte des règles de l'arrêté ministériel du 29 mai 2000 - rubrique 2925), - la salle des machines abritant la centrale frigorifique à l'ammoniac. Elle sera équipée d'une ventilation mécanique convenablement dimensionnée (prise en compte des règles de l'arrêté ministériel du 11 novembre 2009 - rubrique 4735). - la chaufferie abritant la chaudière vapeur au gaz disposant d'une aération naturelle (grilles d'aération statiques en partie basse et haute), les sections de ventilation respectant les règles DTU 65.4.		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
19	<p>Chaque local technique ou armoire technique ou partie de l'installation recensée selon les dispositions de l'article 8 en raison des conséquences d'un sinistre susceptible de se produire disposent d'une détection adaptée aux risques en présence. L'exploitant dresse la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité et détermine les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps.</p> <p>L'exploitant est en mesure de démontrer la pertinence du dimensionnement retenu pour les dispositifs de détection et, le cas échéant, d'extinction. En cas d'installation de systèmes d'extinction automatique d'incendie, ceux-ci sont conçus, installés et entretenus régulièrement conformément aux référentiels reconnus.</p>	<p>L'installation sprinklers couvrant l'ensemble de l'usine (locaux, combles, CTA) cumule des fonctions de détection incendie (détection thermique) et d'extinction automatique à eau.</p> <p>Par ailleurs, une détection automatique d'incendie va équiper les installations techniques à risque d'incendie à savoir : les locaux électriques TGBT, les armoires électriques placées dans les combles de l'usine, la salle des machines, la chaufferie et autres locaux techniques (local des compresseurs). L'installation sera composée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - détecteurs optiques de fumées (nombre de détecteurs en cours de définition), - une centrale incendie (SSI), équipement de contrôle et visualisation, - un report d'alarme vers une société de télésurveillance. <p>L'installation sera associée à une alarme incendie avec des déclencheurs manuels d'alarme répartis dans les locaux de travail et une alarme évacuation (sirènes) définie de manière à ce que le signal sonore soit audible en tout point de l'établissement.</p>	<p>Une détection automatique d'incendie avec report d'alarme permanent en télésurveillance va être mise en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans les zones techniques (local technique sous-sol, locaux électriques, dans ou dessus des coffrets électriques ...) ainsi qu'au niveau des centrales de traitement d'air (2 CTA en combles et 2 CTA en RDC) et au-dessus des balles d'eau chaude dans les combles. - dans les autres locaux et les combles, hors locaux de production humides. 	C	Notice de sécurité
		<p>Par ailleurs, il est prévu une détection automatique d'ammoniac dans la salle des machines qui sera composée de 2 détecteurs ammoniac d'ambiance placés à proximité des compresseurs et du réservoir d'ammoniac :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1er seuil AL1 500 ppm (0,33 % LIE) : Alarme sonore + Mise en service de l'extracteur - 2ème seuil AL2 1000 ppm (0,66 % LIE) : Coupure électrique générale / Alarme avec report sur téléphone personnel d'astreinte et responsable. <p>Une détection de gaz asservie à l'alimentation gaz et au fonctionnement de l'installation équipera la chaufferie avec 1 capteur au-dessus du brûleur de la chaudière et 1 capteur d'ambiance</p> <p>Enfin, une détection d'hydrogène asservi à l'extraction de sécurité et l'alimentation électrique sera mise en place dans les locaux de charge de batteries (1 détecteur d'ambiance par local).</p>	<p>Absence de salle des machines, de chaufferie et de local de charge.</p>	C	

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Section 4	Dispositifs de rétention des pollutions accidentelles				
20 (suite)	<p>I. — Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :</p> <p>100 % de la capacité du plus grand réservoir ; 50 % de la capacité totale des réservoirs associés.</p> <p>Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires.</p> <p>Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :</p> <p>— dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ; — dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ; — dans tous les cas, 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres.</p>	<p>L'activité de PLH Traiteur sera peu utilisatrice de liquides susceptibles de créer une pollution des sols et des eaux.</p> <p>Les aires et locaux susceptibles d'être concernés par une pollution sont :</p> <p>- le stockage tampon des sauces, vinaigre et huile conditionnés en GRV, - les locaux de stockage des produits lessiviels, - l'atelier de maintenance.</p> <p>Il s'agit de stockages en GRV de 1000 litres ou en récipients de capacité unitaire < 250 l.</p> <p>Les rétentions seront assurées par des palettes rétentives de capacité adaptée ou dispositif équivalent (sol décaissé formant rétention), les volumes des rétentions étant dimensionnés selon les règles définies (volume de 1000 l pour 2 IBC de 1000 l par exemple). Il n'y aura pas de cuves de stockage grand volume sur le site.</p>		C	/
	<p>II. - La capacité de rétention est étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résiste à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour son dispositif d'obturation qui est maintenu fermé.</p> <p>L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) doit pouvoir être contrôlée à tout moment.</p> <p>Les produits récupérés en cas d'accident ne peuvent être rejetés que dans des conditions conformes au présent arrêté ou sont éliminés comme les déchets.</p> <p>Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention.</p> <p>Le stockage des liquides inflammables, ainsi que des autres produits toxiques ou dangereux pour l'environnement, n'est permis sous le niveau du sol que dans des réservoirs en fosse maçonnée, ou assimilés, et pour les liquides inflammables, dans les conditions énoncées ci-dessus.</p>	<p>Les rétentions des liquides corrosifs seront traitées anticorrosion (matériaux plastiques PEHD).</p> <p>L'établissement ne stocke pas de produits incompatibles dans une même rétention.</p> <p>Enfin, l'établissement ne disposera pas de stockage enterré de liquides inflammables, toxiques et/ou dangereux pour l'environnement.</p>		C	/
	<p>III. - Lorsque les stockages sont à l'air libre, les rétentions sont vidées dès que possible des eaux pluviales s'y versant.</p>	<p>Absence de stockage de liquides en extérieur.</p>		SO	/
20 (suite)	<p>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.</p> <p>Les aires de chargement et de déchargement de véhicules citernes sont étanches et reliées à des rétentions dimensionnées selon les règles fixées à l'alinéa I ci-dessus.</p> <p>Le transport des produits à l'intérieur de l'établissement est effectué avec les précautions nécessaires pour éviter le renversement accidentel des emballages (arrimage des fûts...).</p>	<p>L'établissement ne réceptionnera pas de produits liquides vrac et ne disposera pas d'aire de chargement ou de déchargement de véhicules citernes.</p> <p>Les liquides (matières premières de process, produits de nettoyage / désinfection) seront mis en œuvre dans les ateliers (sols étanchés au moyen de revêtement époxy et/ou carrelage) ; les eaux de lavage et éventuels écoulements accidentels seront collectés par le réseau des eaux usées et dirigés vers la station interne de prétraitement des effluents.</p>		C	/
	<p>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.</p> <p>En cas de dispositif de confinement externe à l'installation, les matières canalisées sont collectées, de manière gravitaire ou grâce à des systèmes de relevage autonomes, puis convergent vers cette capacité spécifique. En cas de recours à des systèmes de relevage autonomes, l'exploitant est en mesure de justifier à tout instant d'un entretien et d'une maintenance rigoureux de ces dispositifs. Des tests réguliers sont par ailleurs menés sur ces équipements.</p> <p>En cas de confinement interne, les orifices d'écoulement sont en position fermée par défaut.</p> <p>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.</p> <p>Tout moyen est mis en place pour éviter la propagation de l'incendie par ces écoulements.</p> <p>Le volume nécessaire à ce confinement est déterminé de la façon suivante. L'exploitant calcule la somme :</p> <p>— du volume des matières liquides stockées ; — du volume d'eau d'extinction nécessaire à la lutte contre l'incendie (120 m³ minimum) ; — du volume d'eau lié aux intempéries à raison de 10 litres par mètre carré de surface de drainage vers l'ouvrage de confinement lorsque le confinement est externe.</p> <p>Les eaux d'extinction collectées sont éliminées vers les filières de traitement des déchets appropriées.</p>	<p>Volume de confinement calculé selon la règle D9A = 1615 m³.</p>	<p>Volume de confinement calculé selon la règle D9A = 1595 m³.</p>	C	<p>Note de sécurité</p> <p>Ouvrage de confinement reporté sur le plan des réseaux EU/EP</p>

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Section 5	Dispositions d'exploitation				
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. Les personnes étrangères à l'établissement n'ont pas l'accès libre aux installations.	L'exploitation de PLH Traiteur est placée sous la responsabilité du chef d'établissement et du responsable de production. Le site est clos sur l'intégralité de son périmètre (clôture grillagée de 2 m) avec un contrôle d'accès au niveau des portails extérieurs : badges pour le personnel et interphones pour les chauffeurs et visiteurs. Cette clôture sera étendue compte tenu de la modification du périmètre du site.		C	/
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. 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. 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.	L'exploitant met en place des autorisations de travaux dans les zones à risque préalablement définies et d'une manière générale dans tous les locaux : - permis d'intervention pour les interventions sans flamme et sans source de chaleur, - permis de feu pour les interventions avec source de chaleur ou flamme (permis de feu généralisé pour tout type d'intervention), - plan de prévention pour certains types de travaux longs, récurrents ou considérés comme potentiellement à risque. Ces autorisations sont assorties de consignes de sécurité à respecter, à afficher dans les zones à risque d'incendie et d'explosion.		C	/
23	I. — 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. Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.	Les matériels de sécurité et d'incendie font et feront l'objet d'un entretien et d'une vérification périodique conformément aux normes en vigueur. Cela concerne actuellement les extincteurs, les RIA, la détection automatique d'incendie et les détecteurs de gaz, le désenfumage, les portes coupe-feu, le sprinkler. Référentiels : code du travail, règles assureurs Les contrats de maintenance seront mis à disposition de l'inspection des installations classées. Les interventions seront consignées sur le registre de sécurité.		C	/
	II. — 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. Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.	Les vérifications périodiques de sécurité réalisées portent sur l'installation électrique tel que mentionné précédemment, les équipements sous pression, les appareils de lavage et de manutention (chariots élévateurs), les portes automatiques mais également les groupes frigorifiques, les installations de combustion ou encore les compresseurs. Les installations de stockage et distribution de gaz comprimés (azote et dioxyde de carbone) appartiennent et sont entretenues par Air Liquide. L'outil de production fait l'objet d'un entretien et d'une maintenance préventive selon les préconisations du constructeur. Cet entretien est en partie réalisé par le service maintenance interne.		C	/
24	I. — 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. Ces consignes indiquent notamment : — 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).	PLH Traiteur s'engage à mettre en place et afficher les consignes indiquées.		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
24 (suite)	<p>II. — Modalités de stockage.</p> <p>A. — Lieu de stockage. Le stockage de consommables dans les locaux de fabrication est interdit sauf en cours de fabrication. Tout stockage est interdit dans les combles.</p>	<p>Le stockage de consommables divers dans les locaux de fabrication sera limité aux encours, ces stockages étant centralisés dans des zones dédiées. Aucun stockage n'est pratiqué dans les combles.</p>		C	
	<p>B. — Règles de stockage à l'extérieur. 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. Ces îlots sont implantés : — à 3 mètres minimum des limites de propriété ; — à une distance suffisante, sans être inférieure à 3 mètres, des parois extérieures du bâtiment afin de permettre une intervention sur l'ensemble des façades de l'îlot en cas de sinistre.</p>	<p>L'établissement ne dispose pas de stockage en extérieur, à l'exception des palettes (80 m³ maximum) à proximité des zones de quais.</p>		C	/
	<p>C. — Règles de stockage à l'intérieur des locaux. 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. 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. Les matières conditionnées en masse (produits empilés les uns sur les autres) sont stockées de la manière suivante : — 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. Les matières conditionnées dans des contenants autoporteurs gerbables (contenant autoporteur destiné à être empilé) sont stockées de la manière suivante : — 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. 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. 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 des matières dangereuses liquides au sens du règlement (CE) n° 1272/2008 est limitée à 5 mètres par rapport au sol intérieur.</p>	<p>PLH Traiteur s'engage à respecter les règles de stockage prescrites.</p> <p>L'établissement ne disposera pas de stockage vrac au sol. Les matières premières et produits finis sont palettisés.</p> <p>Les conditions de stockage mises en œuvre seront les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hall de stockage de MP congelées (CFN) : stockage en racks dynamiques sur 4 niveaux (hauteur maximale de 8,50 m) - Hall de stockage des emballages ("magasin sec") : stockage sur racks fixes sur 2 à 3 niveaux (hauteur < 8 m) - Cellules de stockage tampon de matières premières (stock secs et cellules frigorifiques) : stockage sur racks fixes sur 3 à 4 niveaux - Frigos d'encours de production : stockage dans des bacs ou sur des échelles - Hall de préparation des commandes et d'expédition : stockage des palettes au sol. <p>L'installation ne disposera pas de stockage de produits liquides à plus de 5 m de haut (limitation du stock des liquides à 1 ou 2 niveaux de palettes).</p>		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Chapitre III	Emissions dans l'eau				
Section 1	Principes généraux				
25	<p>Le rejet respecte les dispositions de l'article 22 du 2 février 1998 modifié en matière de :</p> <p>« – compatibilité avec le milieu récepteur (article 22-2-I) ;</p> <p>« – suppression des émissions de substances dangereuses (article 22-2-III).</p> <p>« Pour chaque polluant, le flux rejeté est inférieur à 10 % du flux admissible par le milieu.</p> <p>« La conception et l'exploitation des installations permet de limiter les débits d'eau et les flux polluants. »</p>	<p>Le fonctionnement de l'installation est compatible avec les objectifs de qualité et de quantité du milieu récepteur.</p> <p>Outre les eaux pluviales, l'installation ne disposera pas de rejet direct d'effluents dans l'environnement. En effet, les eaux usées domestiques et les eaux usées industrielles prétraitées sont rejetées dans la station d'épuration collective de JOSSELIN, conformément aux termes de l'arrêté d'autorisation de déversement en cours de signature par la collectivité.</p> <p>Le milieu récepteur du site est le canal de Nantes à Brest (Oust canalisé).</p> <p>L'installation est située dans une zone sensible telle que définie en application de l'article R.211-94 du Code de l'Environnement (masses d'eau particulièrement sensibles aux pollutions), les zones sensibles prévues à l'article R. 211-94 du code de l'environnement étant étendues à l'ensemble des masses d'eau de surface continentales et littorales du bassin Loire-Bretagne (arrêté du 9 décembre 2009 portant révision des zones sensibles dans le bassin Loire-Bretagne).</p> <p>Comme il l'est décrit dans la présente section, la conception et l'exploitation des installations visent à limiter pour limiter les débits d'eau et flux polluants et respecter le débit d'eau réglementaire prescrit (< 6 m³/tonne de produits entrants).</p> <p>Comme il l'est décrit dans la présente section, la conception et l'exploitation des installations visent à limiter pour limiter les débits d'eau et flux polluants et respecter le débit d'eau réglementaire prescrit : suppression des refroidissements en circuit ouvert, techniques de nettoyage visant à limiter les consommations d'eau (prénettoyage mécanique avant lavage, recyclage d'eau sur le tunnel de lavage, nettoyage haute pression, prétraitement des effluents (dégrillage + traitement physico-chimique) afin de respecter les charges polluantes admissibles par la station d'épuration collective.</p>			
Section 2	Prélèvements et consommation d'eau				
26	<p>Le prélèvement ne se situe pas dans une zone où des mesures permanentes de répartition quantitative ont été instituées au titre de l'article L. 211-2 du code de l'environnement.</p> <p>Le prélèvement maximum journalier effectué dans le réseau public et/ou le milieu naturel est déterminé par l'exploitant dans son dossier d'enregistrement. Des dispositions sont mises en œuvre afin de permettre une utilisation raisonnée de l'eau en fonction des produits et procédés en présence. Les techniques employées répondent à l'état de l'art de la profession en matière de consommation et de rejet d'eau. Un suivi de la consommation en eau de l'installation est mis en place et suivi dans le temps par l'exploitant afin de vérifier l'utilisation rationnelle de l'eau.</p> <p>Si le prélèvement d'eau est effectué, y compris par dérivation, dans un cours d'eau, dans sa nappe d'accompagnement ou dans un plan d'eau ou canal alimenté par ce cours d'eau ou cette nappe, il est d'une capacité maximale inférieure à 1 000 m³/ heure et inférieur à 5 % du débit du cours d'eau ou, à défaut, du débit global d'alimentation du canal ou du plan d'eau.</p> <p>Si le prélèvement d'eau est effectué par forage, puits ou ouvrage souterrain dans un système aquifère, à l'exclusion de nappes d'accompagnement de cours d'eau, par pompage, drainage, dérivation ou tout autre procédé, le volume total prélevé est inférieur à 200 000 m³ par an. La réfrigération en circuit ouvert est interdite.</p>	<p>Le prélèvement ne se situe pas dans une zone où des mesures permanentes de répartition quantitative ont été instituées au titre de l'article L. 211-2 du code de l'environnement (consultation de la carte des zones de répartition des eaux du bassin Loire Bretagne au 5 mars 2011 sur le site de la DREAL Centre Val de Loire).</p> <p>L'usine sera alimentée exclusivement par le réseau public d'alimentation en eau potable géré par la SAUR.</p> <p>Elle ne dispose et ne disposera d'aucun prélèvement en nappe aquifère ou dans un cours d'eau ou sa nappe d'accompagnement (absence de puits ou forage sur le site).</p> <p>Le volume annuel consommé, actuellement de 16000 m³, pourrait atteindre 80 000 m³ par an maximum, la consommation se répartissant comme suit :</p> <p>Les principaux usages de l'eau sur le site se répartiront comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 55 % pour les lavages (locaux de plonge / nettoyage en cours de production / lavage des locaux le soir), - 30 % pour la préparation des ingrédients des salades (lavage, blanchiment, cuisson de certains produits...), - 5 % pour l'incorporation dans les produits, - 2 % pour la production de vapeur, - 3 % pour les appoints sur les condenseurs adiabatiques, - 5 % pour les usages sanitaires. <p>Tout procédé de réfrigération en circuit ouvert sera interdit.</p>	C	Description des incidences notables du projet	
27	<p>Si le volume prélevé par forage est supérieur à 10 000 m³/ an, les dispositions prises pour l'implantation, l'exploitation, le suivi, la surveillance et la mise à l'arrêt des ouvrages de prélèvement sont conformes aux dispositions indiquées dans l'arrêté du 11 septembre 2003 relatif aux prélèvements soumis à déclaration au titre de la rubrique 1.1.2.0 en application des articles L. 214-1 à L. 214-3 du code de l'environnement.</p> <p>Les installations de prélèvement d'eau sont munies d'un dispositif de mesure totalisateur. Ce dispositif est relevé quotidiennement si le débit prélevé est susceptible de dépasser 100 m³/ j, hebdomadairement si ce débit est inférieur. Ces résultats sont portés sur un registre éventuellement informatisé et conservés dans le dossier de l'installation.</p> <p>Les ouvrages de prélèvement dans les cours d'eau ne gênent pas le libre écoulement des eaux. Seuls peuvent être construits dans le lit du cours d'eau des ouvrages de prélèvement ne nécessitant pas l'autorisation mentionnée à l'article L. 214-3 du code de l'environnement. Le fonctionnement de ces ouvrages est conforme aux dispositions de l'article L. 214.18.</p> <p>En cas de raccordement sur un réseau public ou sur un forage en nappe, l'ouvrage est équipé d'un dispositif de disconnexion. En cas de coexistence sur le site d'un réseau d'alimentation en eau public et d'un réseau d'alimentation en eau privé (forage par exemple), aucune connexion ne peut être établie entre ces deux réseaux.</p>	<p>L'usine dispose actuellement d'un branchement unique sur le réseau d'eau de ville à proximité de l'entrée Sud du site, équipé d'un dispositif de disconnexion. Ce disjoncteur fait l'objet d'une vérification annuelle.</p> <p>Un deuxième branchement avec disjoncteur est prévu pour l'alimentation du bâtiment PLH1 et des locaux sociaux.</p>	C	/	
28	<p>Toute réalisation de forage est conforme avec les dispositions de l'article 131 du code minier et à l'arrêté du 11 septembre 2003 fixant les prescriptions générales applicables aux sondage, forage, création de puits ou d'ouvrage souterrain soumis à déclaration en application des articles L. 214-1 à L. 214-3 du code de l'environnement et relevant de la rubrique 1.1.1.0 de la nomenclature fixée dans l'article R. 214-1 du code de l'environnement.</p> <p>Lors de la réalisation de forages en nappe, toutes dispositions sont prises pour éviter de mettre en communication des nappes d'eau distinctes et pour prévenir toute introduction de pollution de surface, notamment par un aménagement approprié vis-à-vis des installations de stockage ou d'utilisation de substances dangereuses.</p> <p>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.</p> <p>La réalisation de tout nouveau forage ou la mise hors service d'un forage est portée à la connaissance du préfet avec tous les éléments d'appréciation de l'impact hydrogéologique.</p>	<p>Absence de forage, puits ou autre ouvrage de prélèvement souterrain.</p>	SO	/	

C : Conforme
 NC : Non Conforme
 SO : Sans objet
 PI : Pour Information

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Section 3	Collecte et rejet des effluents				
	<p>I. — 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 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. 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. Le plan des réseaux de collecte des effluents fait apparaître les secteurs collectés, les points de branchement, regards, avaloirs, postes de relevage, postes de mesure, vannes manuelles et automatiques... Il est conservé dans le dossier de l'installation.</p>	<p>Les différents effluents générés par l'installation PLH Traiteur et collectés par des réseaux spécifiques sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les eaux usées domestiques des locaux sanitaires rejetées dans le réseau d'assainissement collectif, - les eaux usées industrielles prétraitées sur site et rejetées dans le réseau d'assainissement collectif, - les eaux pluviales rejetées dans le réseau pluvial de la rue Glatinier avant de rejoindre directement le canal de Nantes à Brest . <p>Les effluents collectés ne contiennent pas de matières dangereuses et/ou inflammables.</p>		NC	Plan des réseaux inséré dans le volet "Description des incidences notables du projet"
29	<p>II. — 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. 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. L'installation possède un dispositif de prétraitement des effluents produits comportant, au minimum, un dégrillage et, le cas échéant, un tamisage, un dessablage, un dégraissage, ou toute autre solution de traitement.</p>	<p>Les sols des locaux d'activité des unités PLH1 et PLH2 sont aménagés pour collecter les effluents : revêtement imperméable (carrelage et/ou résine d'étanchéité), un ou plusieurs orifices d'évacuation par local munis de siphons de sol. Les sols seront nettoyés par raclage avant lavage.</p> <p>Le prétraitement actuel comprend uniquement un dégrillage des effluents. Le projet intègre la mise en place d'une station de prétraitement de 20 m³/h implantée dans la cour de service au Sud-Est de l'usine comprenant à minima : 1 poste de relevage, 1 dégrilleur (tamis rotatif), 1 bassin tampon de 400 m³, 1 poste de neutralisation/coagulation, 1 poste de floculation, 1 flottateur à air dissous puis 1 canal de mesure en sortie. Ce prétraitement est destiné à améliorer la qualité des effluents rejetés et respecter les valeurs limites de rejet.</p>		C	Description des incidences notables du projet
	<p>III. — 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. Les matières recueillies sont éliminées conformément aux dispositions de l'article 57 (II) ci-après.</p>	<p>L'installation ne dispose pas de matériels à risque spécifiés tels que définis par le règlement n°1069/2009 (sous produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine).</p>		SO	/
30	<p>Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi réduit que possible. Les ouvrages de rejet permettent une bonne diffusion des effluents dans le milieu récepteur et une minimisation de la zone de mélange. Les dispositifs de rejet des eaux résiduaires sont aménagés de manière à réduire autant que possible la perturbation apportée au milieu récepteur, aux abords du point de rejet, en fonction de l'utilisation de l'eau à proximité immédiate et à l'aval de celui-ci, et à ne pas gêner la navigation.</p>	<p>L'installation ne comporte pas de point de rejet dans le milieu naturel.</p>		C	/
31	<p>Sur chaque canalisation de rejet d'effluents sont prévus un point de prélèvement d'échantillons et des points de mesure (débit, température, concentration en polluant...).</p> <p>Ces points sont implantés dans une section dont les caractéristiques (rectitude de la conduite à l'amont, qualité des parois, régime d'écoulement, etc.) permettent de réaliser des mesures représentatives de manière que la vitesse n'y soit pas sensiblement ralentie par des seuils ou obstacles situés à l'aval et que l'effluent soit suffisamment homogène.</p> <p>Ces points sont aménagés de manière à être aisément accessibles et permettre des interventions en toute sécurité. Toutes dispositions sont également prises pour faciliter l'intervention d'organismes extérieurs à la demande de l'inspection des installations classées.</p>	<p>Il est prévu 2 points de prélèvement d'échantillons sur le réseau des eaux usées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un débitmètre électromagnétique et un préleveur réfrigéré en amont du bassin tampon, - un poste de comptage comportant un débitmètre électromagnétique DN50 positionné dans une lyre sur la sortie du flottateur, afin d'asservir les taux de traitement et comptabiliser les volumes traités ainsi qu'un préleveur réfrigéré en sortie de la station de prétraitement. <p>Un point de prélèvement d'échantillons sera également aménagé en sortie du bassin d'orage.</p>		C	/
32	<p>En matière de dispositif de gestion des eaux pluviales, les dispositions de l'article 43 du 2 février 1998 modifié s'appliquent.</p> <p>Les eaux pluviales susceptibles d'être significativement polluées du fait des activités menées par l'installation industrielle respectent les valeurs limites fixées à l'article 36 avant rejet au milieu naturel.</p>	<p>Les eaux pluviales sont collectées et rejetées dans le réseau pluvial de la rue Glatinier puis se déversent dans le Canal de Nantes à Brest. Les eaux pluviales ne sont pas susceptibles d'être significativement polluées du fait des activités menées par l'installation industrielle (absence de stockage extérieur de matériaux polluants, absence de dépôt d'hydrocarbures sur le site) et ne nécessitent pas de collecte par un réseau spécifique et de prétraitement.</p> <p>Le futur parking aménagé au Nord du site sera revêtu d'un matériau drainant pour limiter le ruissellement.</p> <p>Le site existant ne dispose d'aucun moyen de limitation de débit. Dans le cadre du projet, il est prévu un bassin d'orage dimensionné pour collecter et stocker les eaux pluviales de l'ensemble du site, dimensionnement réalisé selon la méthode des pluies en prenant en compte un débit de fuite spécifique de 3 l/s/ha. Le volume minimal nécessaire est de 1560 m³, le volume de bassin créé étant de 1600 m³.</p> <p>En sortie du bassin, même s'il n'est pas réglementairement exigé, il va être mis en place un déboureur séparateur à hydrocarbures avec filtre lamellaire coalescent et obturateur automatique (garantie de rejet < 5 mg/l pour des hydrocarbures de densité ≤ 0,85) conforme à la norme NF P 16-442. L'équipement disposera d'un débit de traitement de 22 l/s correspondant au débit de fuite du bassin. Il fera l'objet d'un entretien minimal annuel.</p>		C	Description des incidences notables du projet
33	<p>Les rejets directs ou indirects d'effluents vers les eaux souterraines sont interdits.</p>	<p>Sans objet. Absence de rejet d'effluents (direct ou indirect) vers les eaux souterraines.</p>		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Section 4	Valeurs limites d'émission				
34	Tous les effluents aqueux sont canalisés. 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.	Toutes les eaux usées industrielles seront canalisées. Le débit maximal journalier spécifique demeurera inférieur à 6 m³/tonne de produit entrant (absence d'utilisation d'eau au sein d'un dispositif de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air - choix d'un mode de condensation adiabatique pour la salle des machines).		C	<i>Description des incidences notables du projet</i>
35 /36	Conditions de rejet des effluents au milieu naturel (...)	Cette disposition ne s'applique pas aux rejets raccordés en station d'épuration collective.		SO	/
37	En matière de traitement externe des effluents par une station d'épuration collective, les dispositions de l'article 34 de l'arrêté du 2 février 1998 modifié s'appliquent. Elles concernent notamment : - les modalités de raccordement ; - les valeurs limites avant raccordement ; Ces dernières dépendent de la nature des polluants rejetés (macropolluants ou substances dangereuses) et du type de station d'épuration (urbaine, industrielle ou mixte).				
	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. Lorsque le flux maximal apporté par l'effluent est susceptible de dépasser 15 kg/j de DBO5 ou 45 kg/j de DCO, les valeurs limites de concentration imposées à l'effluent à la sortie de l'installation avant raccordement à une station d'épuration collective ne dépassent pas : - MES : 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. Toutefois, l'arrêté d'autorisation peut prescrire des valeurs limites en concentration supérieures si l'étude d'impact ou l'étude d'incidence démontre, à partir d'une argumentation de nature technique et, le cas échéant, économique, que de telles dispositions peuvent être retenues sans qu'il en résulte pour autant des garanties moindres vis-à-vis des impératifs de bon fonctionnement de la station d'épuration collective et de protection de l'environnement.	Un arrêté autorisant le déversement des eaux usées des établissements PLH Traiteur dans le réseau public d'assainissement de la ville de Josselin ainsi qu'une convention tripartite entre l'industriel, le fermier de la station (SAUR) et la collectivité ont été signés le 14 mars 2019. Cette autorisation de rejet valable jusqu'au 31 décembre 2021 est en cours de renouvellement auprès de la collectivité mais n'a pas encore été signée. Le retard s'explique notamment par le transfert de la compétence assainissement de la ville de JOSSELIN à la PLOERMEL COMMUNAUTE. Les flux massiques autorisés ne vont pas changés. Les concentrations admissibles sont quant à elles en cours de définition avec la collectivité et le gestionnaire de la station d'épuration. Même si les valeurs limites de concentration autorisées par la collectivité sont supérieures à celles fixées par les arrêtés ministériels d'enregistrement pour la DCO, la DBO5 et les MES, elles ne compromettent pas le bon fonctionnement de la station d'épuration urbaine compte tenu de sa capacité nominale et de sa charge actuelle.		C	<i>Description des incidences notables du projet</i> <i>Arrêté d'autorisation de rejet de 2019 joint en annexe</i>
	II. Cette disposition s'applique également pour une installation raccordée à une station d'épuration industrielle (2750) ou mixte (rubrique 2752) dans le cas de rejets de micropolluants. En revanche, lorsqu'une installation est raccordée à une station d'épuration urbaine, les valeurs limites d'émissions en sortie d'installation des polluants autres que les macropolluants mentionnés ci-dessus sont les mêmes que celles pour un rejet dans le milieu naturel.	Outre les SEH (substances extractibles à l'hexane) et les composés organiques halogénés AOX, l'activité de PLH Traiteur n'est pas susceptible de générer des rejets de substances dangereuses identifiées à l'annexe IV des arrêtés ministériels. Néanmoins, l'installation va mettre en place un suivi sur 3 mois des substances spécifiques du secteur d'activité et des autres paramètres globaux afin de définir son plan d'autosurveillance des rejets de ces micropolluants.		C	/
38	Les valeurs limites ci-dessus s'appliquent à des prélèvements, mesures ou analyses moyens réalisés sur 24 heures. 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. Dans le cas d'une autosurveillance journalière (ou plus fréquente) des effluents aqueux, ces 10 % sont comptés sur une base mensuelle. Dans le cas de prélèvements instantanés, aucun résultat de mesure ne dépasse le double de la valeur limite prescrite. Pour l'azote et le phosphore, la concentration moyenne sur un prélèvement de 24 heures ne dépasse pas le double des valeurs limites fixées.	Les modalités d'autosurveillance prévues sont : - un enregistrement continu du débit, - un contrôle mensuel sur échantillon moyen 24 h sur les paramètres pH, température, DCO, DBO ₅ , MES, graisses MEH ainsi que azote et phosphore. Les modalités de surveillance des autres substances dangereuses seront définies à l'issues d'une campagne de mesures initiales comme indiqué précédemment.		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
Section 5	Traitement des effluents				
40	<p>Les installations de traitement en cas de rejet direct dans le milieu naturel et les installations de prétraitement en cas de raccordement à une station d'épuration collective, urbaine ou industrielle, lorsqu'elles sont nécessaires au respect des valeurs limites imposées au rejet, sont conçues et exploitées de manière à faire face aux variations de débit, de température ou de composition des effluents à traiter en particulier à l'occasion du démarrage ou de l'arrêt des installations.</p> <p>Les installations de traitement et/ou de prétraitement sont correctement entretenues. Les principaux paramètres permettant de s'assurer de leur bonne marche sont mesurés périodiquement. Les résultats de ces mesures sont portés sur un registre éventuellement informatisé et conservés dans le dossier de l'installation pendant cinq années.</p> <p>Si une indisponibilité ou un dysfonctionnement des installations de traitement et/ou de prétraitement est susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites imposées par le présent arrêté, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en limitant ou en arrêtant si besoin l'activité concernée.</p>	<p>Un ouvrage tampon de 400 m³ sera mis en place en tête de la station de prétraitement afin de faire face aux variations de débit, température ou composition des effluents à traiter.</p> <p>Les installations de prétraitement feront l'objet d'un entretien régulier.</p> <p>L'exploitation sera assurée par en interne par les services environnement et maintenance.</p>		C	/
41	<p>Sans préjudice des restrictions définies par la réglementation pour des motifs sanitaires, peuvent faire l'objet d'un épandage :</p> <ul style="list-style-type: none"> — les effluents, à l'exclusion des eaux usées générées par le personnel dans les parties communes ; — les boues produites et récupérées dans les dispositifs épuratoires, le cas échéant, après l'opération de dégrillage visée à l'article 29 du présent arrêté pour les matériels à risque spécifiés. <p>L'exploitant respecte les dispositions de l'annexe III concernant les dispositions techniques à appliquer pour l'épandage.</p>	<p>Non concerné.</p> <p>Absence d'épandage des effluents ou des déchets de dégrillage / dégraissage</p>		PI	
Chapitre IV	Emissions dans l'air				
Section 1	Généralités				
42	<p>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.</p> <p>Les stockages de produits pulvérulents, volatils ou odorants, susceptibles de conduire à des émissions diffuses de polluants dans l'atmosphère, sont confinés (récipients, silos, bâtiments fermés...). Les installations de manipulation, transvasement, transport de ces produits sont, sauf impossibilité technique justifiée, munies de dispositifs de capotage et d'aspiration permettant de réduire les émissions dans l'atmosphère. Si nécessaire, les dispositifs d'aspiration sont raccordés à une installation de traitement des effluents en vue de respecter les dispositions du présent arrêté. Les équipements et aménagements correspondants satisfont par ailleurs la prévention des risques d'incendie et d'explosion (événements pour les tours de séchage, les dépoussiéreurs...).</p> <p>Le stockage des autres produits en vrac est réalisé dans la mesure du possible dans des espaces fermés.</p> <p>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.</p> <p>Lorsque les stockages de produits pulvérulents se font à l'air libre, l'humidification du stockage ou la pulvérisation d'additifs pour limiter les envols par temps sec sont permis.</p>			PI	
	<p>II. — Equipements frigorifiques et climatiques utilisant certains fluides frigorigènes.</p> <p>Les conditions de mise sur le marché, d'utilisation, de récupération et de destruction des substances suivantes, chlorofluorocarbures (CFC), hydrochlorofluorocarbures (HCFC) et hydrofluorocarbures (HFC) utilisées en tant que fluides frigorigènes dans des équipements frigorifiques ou climatiques sont définies à l'article R. 543-75 et suivants du code de l'environnement. Les fiches d'intervention établies lors des contrôles d'étanchéité ainsi que lors des opérations de maintenance et d'entretien sont conservées par l'exploitant dans un registre par équipement tenu à la disposition de l'inspection.</p>	<p>Un inventaire des installations frigorifiques mettant en œuvre des fluides frigorigènes fluorés a été réalisée lors de la présentation des installations et du projet : liste des groupes, nature du fluide frigorigène et charge dans chaque groupe.</p> <p>L'établissement ne compte qu'un seul groupe frigorifique contenant 250 kg de R134a. Il s'agit d'un groupe existant.</p> <p>L'installation concernée fait l'objet d'un entretien et d'un contrôle d'étanchéité semestriel (compte tenu de sa charge en fluide) par un prestataire spécialisé conformément aux termes de l'arrêté ministériel du 7 mai 2007 relatif au contrôle d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.</p> <p>Les fiches d'intervention sont mises à disposition de l'inspection des installations classées.</p>		C	/
Section 2	Rejets à l'atmosphère				
43	<p>Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi réduit que possible. Si plusieurs points de rejet sont nécessaires, l'exploitant le justifie.</p> <p>Les effluents sont collectés et rejetés à l'atmosphère, après traitement éventuel, par l'intermédiaire de cheminées pour permettre une bonne diffusion des rejets. La forme des conduits, notamment dans leur partie la plus proche du débouché à l'atmosphère, est conçue de façon à favoriser au maximum l'ascension des gaz dans l'atmosphère. L'emplacement de ces conduits est tel qu'il ne peut y avoir à aucun moment siphonage des effluents rejetés dans les conduits ou prises d'air avoisinants. Les contours des conduits ne présentent pas de point anguleux et la variation de la section des conduits au voisinage du débouché est continue et lente.</p>	<p>Les rejets atmosphériques sont limités aux rejets de la chaudière vapeur et des générateurs d'eau chaude.</p> <p>Différentes extractions sont également prévues dans les locaux générant des vapeurs : cuisine chaude, cuisine froide, locaux de plonge, ateliers de préparation.</p> <p>Ces extractions ne sont pas considérées comme des points de rejet atmosphérique</p>		C	Description des incidences notables du projet Points de rejet atmosphériques reportés sur plan
44	<p>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.</p>	<p>Des trappes de prélèvement normalisées sont prévues sur les cheminées des équipements de combustion.</p>		C	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif																		
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2																				
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. 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.	Les cheminées des équipements de combustion auront une hauteur minimale de 10 m.		C	/																		
Section 3 Valeurs limites d'émission																							
46	L'exploitant démontre que les valeurs limites d'émissions fixées ci-après sont compatibles avec l'état du milieu. 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.			PI	/																		
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.			PI	/																		
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.	Les paramètres et valeurs limites de référence sont les suivants : - Oxydes d'azote : 200 mg/Nm ³ pour le propane et 150 mg/Nm ³ pour le gaz naturel - Dioxyde de soufre : 5 mg/Nm ³ pour le propane et 35 mg/Nm ³ pour le gaz naturel.		PI	/																		
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. 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...). 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. 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>Les dispositions prises pour limiter l'apparition d'odeurs portent sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les conditions de stockage des déchets. Des local fermés et ventilés sont aménagés pour le stockage des contenants (2 locaux dans PLH1 et 1 local dans PLH2). Le stockage des biodéchets (déchets fermentescibles) se fait dans des palbox évacués 1 à 2 fois par semaine. - l'aération du bassin tampon de la station de prétraitement et sera couvert ou désodorisé selon les besoins, - le stockage des graisses dans une cuve fermée et l'évacuation par camion complet de 20 m3. 		C	/																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)</th> <th>DÉBIT D'ODEUR (en ou₆/h)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>1 000 × 10⁶</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>3 600 × 10⁶</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>21 000 × 10⁶</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>180 000 × 10⁶</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>720 000 × 10⁶</td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>3 600 × 10⁶</td> </tr> <tr> <td>80</td> <td>18 000 × 10⁶</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>36 000 × 10⁶</td> </tr> </tbody> </table>	HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)	DÉBIT D'ODEUR (en ou ₆ /h)	0	1 000 × 10 ⁶	5	3 600 × 10 ⁶	10	21 000 × 10 ⁶	20	180 000 × 10 ⁶	30	720 000 × 10 ⁶	50	3 600 × 10 ⁶	80	18 000 × 10 ⁶	100	36 000 × 10 ⁶				
HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)	DÉBIT D'ODEUR (en ou ₆ /h)																						
0	1 000 × 10 ⁶																						
5	3 600 × 10 ⁶																						
10	21 000 × 10 ⁶																						
20	180 000 × 10 ⁶																						
30	720 000 × 10 ⁶																						
50	3 600 × 10 ⁶																						
80	18 000 × 10 ⁶																						
100	36 000 × 10 ⁶																						

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif										
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2												
Chapitre V	Emissions dans les sols														
50	Hors plan d'épandage, toute application de déchets, sous-produits ou effluents sur ou dans les sols est interdite.	L'installation ne comporte aucun rejet direct dans les sols.		C	/										
Chapitre VI	Bruit et vibrations														
51	I. — Valeurs limites de bruit. 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 :	<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)	Les dispositions prises pour limiter le bruit, tant au niveau de l'aménagement du site que des conditions d'exploitation, sont décrites dans le volet "description des incidences notables du projet". Un dépassement des émergences côté Est du site a été identifié lors des mesures acoustiques réalisées en février 2022. Il est lié au fonctionnement d'une pompe d'eau glycolée et du groupe froid de PLH2. Un dispositif d'insonorisation des équipements est à l'étude et va être mis en place.	C	Description des incidences notables du projet
	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)												
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. 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.															
II. — 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. 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.	Les véhicules et engins de chantier utilisés sont conformes aux normes en vigueur.		C	/											
III. — Vibrations. Les vibrations émises sont conformes aux dispositions fixées à l'annexe I.			PI												
IV. — 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. 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.	PLH Traiteur s'engage à réaliser un contrôle quinquennal des émissions sonores de l'installation dans l'environnement, selon la méthode définie en annexe de l'arrêté du 23 janvier 1997. Un contrôle du bruit résiduel, avant démarrage de l'activité, a été réalisé en décembre 2018 par CBE de Saint Malo et renouvelé en février 2022 pour contrôle l'impact sonore existant.		C	Description des incidences notables du projet											
Chapitre VII	Déchets et sous-produits animaux														
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.	Le bilan de la gestion des déchets est présenté dans la description des incidences notables du projet. Production des déchets dangereux limitée aux déchets de maintenance (≤ 1 tonne/an), Tri et valorisation (filière de méthanisation) des biodéchets Valorisation matière des déchets d'emballages / tri 5 flux Valorisation énergétique des DIB en mélange.		C	Description des incidences notables du projet										
	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°s 1069/2009 et 149/2011.	L'installation ne génère pas de sous-produits animaux.		SO	/										

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2		
53	<p>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. 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 envois et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement. Les stockages temporaires, avant recyclage ou élimination, des déchets dangereux sont réalisés sur des cuvettes de rétention étanches et protégées des eaux météoriques. 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.</p>	<p>Le bilan de la gestion des déchets est présenté au paragraphe 10.20. Les moyens de collecte mis en place comprendront notamment des palbox pour les biodéchets, un compacteur rotatif pour les déchets non dangereux non inertes ainsi qu'une presse à balles ou une benne pour les cartons. Les biodéchets conditionnés en palbox sont stockés dans des locaux réfrigérés et régulièrement évacués.</p>		C	/
	<p>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. Le stockage des sous-produits animaux est effectué selon leur catégorie afin que leur collecte et leur traitement soient réalisés dans des 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. La quantité de sous-produits animaux fermentescibles entreposés sur le site ne dépasse pas la capacité produite en 24 heures en l'absence de locaux ou de dispositifs assurant leur confinement et réfrigérés.</p>	<p>L'installation ne génère pas de sous-produits animaux.</p>		SO	/
54	<p>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 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. Tout brûlage à l'air libre est interdit.</p>	<p>Valorisation et élimination des déchets dans des installations réglementées conformément au code de l'environnement.</p>		C	/
	<p>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. Leur transport doit s'accompagner d'un document commercial tel que défini dans le règlement (UE) 142/2011 dûment complété et indiquant entre autres la catégorie du sous-produit, la quantité évacuée et l'établissement agréé de destination. L'exploitant consigne les envois et les documents commerciaux ou les certificats sanitaires correspondants. L'exploitant complète le registre visé à l'article 54.1 susvisé en ce qui concerne la nature du sous-produit, sa catégorie, le tonnage et la filière d'élimination.</p>	<p>L'installation ne génère pas de sous-produits animaux.</p>		SO	/
Chapitre VIII	Surveillance des émissions				
Section 1	Généralités				
55	<p>L'exploitant met en place un programme de surveillance de ses émissions dans les conditions fixées aux articles 56 à 58. Les mesures sont effectuées sous la responsabilité de l'exploitant et à ses frais. Les dispositions des alinéas II et III de l'article 58 de l'arrêté du 2 février 1998 modifié s'appliquent. Elles concernent : — le recours aux méthodes de référence pour l'analyse des substances dans l'eau ; — la réalisation de contrôles externes de recalage.</p>			PI	/

Article	Prescriptions	Situation des installations projetées		C/ NC	Observations Justificatif																																		
		Future unité PLH1	Unité existante PLH2																																				
Section 2	Emissions dans l'eau																																						
56	<p>I. — 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"> <tr> <td>Débit</td> <td>Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m³/j</td> </tr> <tr> <td>Température</td> <td>Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m³/j</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m³/j</td> </tr> <tr> <td>DCO (sur effluent non décanté)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Matières en suspension</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>DBO₅ (*) (sur effluent non décanté)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Azote global</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Phosphore total</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 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> <ul style="list-style-type: none"> Annuelle pour les effluents raccordés Semestrielle pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Chlorures (en cas de traitement ou de conservation par mise en œuvre de sel)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Annuelle pour les effluents raccordés Semestrielle pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Chrome et composés (en Cr)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut d'une fréquence de suivi définie par document contractuel entre l'exploitant et le gestionnaire de station Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Cuivre et composés (en Cu)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Nickel et composés (en Ni)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Zinc et composés (en Zn)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Trichlorométhane (chloroforme)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Autre substance dangereuse visée à l'article 36-5</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> <tr> <td>Autre substance dangereuse identifiée par une étoile à l'article 36-5</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 2 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 2 g/j pour les rejets dans le milieu naturel </td> </tr> </table>	Débit	Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ /j	Température	Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ /j	pH	Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ /j	DCO (sur effluent non décanté)	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 	Matières en suspension	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 	DBO ₅ (*) (sur effluent non décanté)	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 	Azote global	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 	Phosphore total	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 	SEH (en cas de rejets susceptibles de contenir de la graisse)	<ul style="list-style-type: none"> Annuelle pour les effluents raccordés Semestrielle pour les rejets dans le milieu naturel 	Chlorures (en cas de traitement ou de conservation par mise en œuvre de sel)	<ul style="list-style-type: none"> Annuelle pour les effluents raccordés Semestrielle pour les rejets dans le milieu naturel 	Chrome et composés (en Cr)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut d'une fréquence de suivi définie par document contractuel entre l'exploitant et le gestionnaire de station Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 	Cuivre et composés (en Cu)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 	Nickel et composés (en Ni)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 	Zinc et composés (en Zn)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 	Trichlorométhane (chloroforme)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 	Autre substance dangereuse visée à l'article 36-5	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 	Autre substance dangereuse identifiée par une étoile à l'article 36-5	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 2 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 2 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 	<p>Suivi continu du débit, de la température et du pH Contrôle mensuel des paramètres DCO, DBO₅, MES, azote, phosphore et MEH Fréquence de contrôle à définir pour les autres paramètres en fonction des résultats analytiques obtenus à l'issue des mesures initiales et des flux massiques mesurés. (voir article 38)</p> <p>Ces fréquences respectent les termes de la convention de rejet.</p>			C
Débit	Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ /j																																						
Température	Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ /j																																						
pH	Journelement ou en continu lorsque le débit est supérieur à 200 m ³ /j																																						
DCO (sur effluent non décanté)	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Matières en suspension	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
DBO ₅ (*) (sur effluent non décanté)	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Azote global	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Phosphore total	<ul style="list-style-type: none"> Semestrielle pour les effluents raccordés Mensuelle pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
SEH (en cas de rejets susceptibles de contenir de la graisse)	<ul style="list-style-type: none"> Annuelle pour les effluents raccordés Semestrielle pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Chlorures (en cas de traitement ou de conservation par mise en œuvre de sel)	<ul style="list-style-type: none"> Annuelle pour les effluents raccordés Semestrielle pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Chrome et composés (en Cr)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut d'une fréquence de suivi définie par document contractuel entre l'exploitant et le gestionnaire de station Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Cuivre et composés (en Cu)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Nickel et composés (en Ni)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Zinc et composés (en Zn)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 200 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Trichlorométhane (chloroforme)	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Autre substance dangereuse visée à l'article 36-5	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 20 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Autre substance dangereuse identifiée par une étoile à l'article 36-5	<ul style="list-style-type: none"> Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 2 g/j pour les rejets raccordés et à défaut (...) Trimestrielle si le flux rejeté est supérieur à 2 g/j pour les rejets dans le milieu naturel 																																						
Section 3	Impacts sur les eaux de surface																																						
57	<p>Lorsque le rejet s'effectue dans un cours d'eau et qu'il dépasse l'une des valeurs suivantes : 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), l'exploitant réalise ou fait réaliser des mesures de ces polluants en aval de son rejet, en dehors de la zone de mélange, à une fréquence au moins mensuelle.</p> <p>Lorsque le rejet s'effectue en mer ou dans un lac et qu'il dépasse l'un des flux mentionnés ci-dessus, l'exploitant établit un plan de surveillance de l'environnement adapté aux conditions locales. 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>				SO																																		
Section 4	Impacts sur les eaux souterraines																																						
58	<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 des 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>				SO																																		

ANNEXE N°5

RECEPISSE DE DEPOT
DU PERMIS DE CONSTRUIRE

**RECEPISSE DE DEPOT D'UNE DEMANDE DE
PERMIS DE CONSTRUIRE COMPRENANT OU
NON DES DEMOLITIONS**

Madame, Monsieur,

Vous avez déposé une demande de Permis de construire. **Le délai d'instruction de votre dossier est de 3 mois** et, si vous ne recevez pas de courrier de l'administration dans ce délai, vous bénéficierez d'un permis tacite.

- **Toutefois, dans le mois qui suit le dépôt de votre dossier, l'administration peut vous écrire :**
 - soit pour vous avertir qu'un autre délai est applicable, lorsque le code de l'urbanisme l'a prévu pour permettre les consultations nécessaires (si votre projet nécessite la consultation d'autres services...);
 - soit pour vous indiquer qu'il manque une ou plusieurs pièces à votre dossier ;
 - soit pour vous informer que votre projet correspond à un des cas où un permis tacite n'est pas possible.
- **Si vous recevez une telle lettre avant la fin du premier mois, celle-ci remplacera le présent récépissé.**
- **Si vous n'avez rien reçu à la fin du premier mois suivant le dépôt, le délai de 3 mois ne pourra plus être modifié. Si aucun courrier de l'administration ne vous est parvenu à l'issue de ce délai de 3 mois, vous pourrez commencer les travaux¹ après avoir :**
 - adressé au maire, en trois exemplaires, une déclaration d'ouverture de chantier (vous trouverez un modèle de déclaration CERFA n° 13407 à la mairie ou sur le site officiel de l'administration française : <http://www.service-public.fr>) ;
 - affiché sur le terrain ce récépissé sur lequel la mairie a mis son cachet pour attester la date de dépôt ;
 - installé sur le terrain, pendant toute la durée du chantier, un panneau visible de la voie publique décrivant le projet. Vous trouverez le modèle de panneau à la mairie, sur le site officiel de l'administration française (<http://www.service-public.fr>) ainsi que dans la plupart des magasins de matériaux.
- **Attention : le permis n'est définitif qu'en l'absence de recours ou de retrait :**
 - dans le délai de deux mois à compter de son affichage sur le terrain, sa légalité peut être contestée par un tiers. Dans ce cas, l'auteur du recours est tenu de vous en informer au plus tard quinze jours après le dépôt du recours.
 - dans le délai de trois mois après la date du permis, l'autorité compétente peut le retirer, si elle l'estime illégal. Elle est tenue de vous en informer préalablement et de vous permettre de répondre à ses observations.

1 Certains travaux ne peuvent pas être commencés dès la délivrance du permis et doivent être différés : c'est le cas des travaux situés dans un site classé. Vous pouvez vérifier auprès de la mairie que votre projet n'entre pas dans ces cas.

(à remplir par la mairie)

Le projet ayant fait l'objet d'une demande de permis n° **PC 056091 22 K0014**
déposée à la mairie le **23/05/2022**

par : SCI HENRI représentée par Monsieur LE HIR PATRICE

fera l'objet d'un Permis de construire tacite² à défaut de réponse de l'administration 3 mois après cette date. Les travaux pourront alors être exécutés après affichage sur le terrain du présent récépissé et d'un panneau décrivant le projet conforme au modèle réglementaire.

2) Le maire ou le préfet en délivre certificat sur simple demande.

Cachet de la mairie :



Délais et voies de recours : Le permis peut faire l'objet d'un recours gracieux ou d'un recours contentieux dans un délai de deux mois à compter du premier jour d'une période continue de deux mois d'affichage sur le terrain d'un panneau décrivant le projet et visible de la voie publique (article R. 600-2 du code de l'urbanisme).

L'auteur du recours est tenu, à peine d'irrecevabilité, de notifier copie de celui-ci à l'auteur de la décision et au titulaire de l'autorisation (article R. 600-1 du code de l'urbanisme).

Le permis est délivré sous réserve du droit des tiers : Il vérifie la conformité du projet aux règles et servitudes d'urbanisme. Il ne vérifie pas si le projet respecte les autres réglementations et les règles de droit privé. Toute personne s'estimant lésée par la méconnaissance du droit de propriété ou d'autres dispositions de droit privé peut donc faire valoir ses droits en saisissant les tribunaux civils, même si le permis respecte les règles d'urbanisme.

ANNEXE N°6

AVIS DE DISPENSE D'ETUDE D'IMPACT

PRÉFET DE LA RÉGION BRETAGNE

Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement de Bretagne

Arrêté préfectoral du 17 mars 2020 portant décision après examen au cas par cas en application de l'article R. 122-3 du code de l'environnement

La Préfète de la région Bretagne

Vu la directive 2011/92/UE du Parlement européen et du Conseil du 13 décembre 2011 modifiée concernant l'évaluation des incidences de certains projets publics et privés sur l'environnement, notamment son annexe III ;

Vu le code de l'environnement ;

Vu l'arrêté de la ministre de l'environnement, de l'énergie et de la mer du 12 janvier 2017, relatif au contenu du formulaire d'examen au cas par cas ;

Vu le décret du 30 octobre 2018 portant nomination de Madame Michèle KIRRY, préfète de la région Bretagne, préfète de la zone de défense et de sécurité Ouest, préfète d'Ille-et-Vilaine ;

Vu l'arrêté ministériel du 6 septembre 2013 nommant Monsieur Marc NAVEZ, directeur régional de l'environnement, de l'aménagement et du logement de Bretagne à compter du 1er octobre 2013 ;

Vu l'arrêté préfectoral n° 2018/DREAL/DSG du 19 novembre 2018 portant délégation de signature à Monsieur Marc NAVEZ, directeur régional de l'environnement, de l'aménagement et du logement de Bretagne ;

Vu l'arrêté préfectoral du 21 novembre 2018 portant subdélégation de signature à Messieurs Patrick SEAC'H et Thierry ALEXANDRE, directeurs adjoints de la direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement de Bretagne ;

Vu le dossier de demande d'examen au cas par cas n° G-2020-007822 relatif au projet de création d'une unité de production de plats préparés, à Josselin (56), déposé par la SASU PLH Traiteur, reçu le 27 décembre 2019 et considéré complet le 11 février 2020 ;

Considérant que ce projet relève de la catégorie n° « 39. Travaux, constructions et opérations d'aménagement » du tableau annexé à l'article R. 122-2 du code de l'environnement ;

Considérant la nature du projet, qui vise l'implantation d'une activité industrielle de production de 70 t / jours de plats préparés, relevant de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) au titre des rubriques 2220-2 et 2221-1 mentionnées à l'annexe de l'article R511-9 du code de l'environnement, sur un terrain d'assiette d'une superficie totale de 72 537 m² :

- construction d'un bâtiment créant une surface plancher totale de 15 700 m², dédié à la production de plats préparés (14 725 m²) ainsi qu'à des bureaux et locaux sociaux (975 m²) ;
- aménagement d'une aire de stationnement des véhicules légers du personnel ainsi que des voiries de circulation sur site, d'une superficie totale approximatives de 14 500 m² ;

- aménagement d'une station de pré-traitement des eaux industrielles permettant un abattement de la charge à 6 670 équivalent habitant (EH) avant rejet au réseau d'assainissement collectif ;
- aménagement d'un bassin de rétention et de régulation des ruissellements des eaux pluviales, d'une capacité totale de 1 500 m³, agrémenté d'une vanne d'obturation et d'un décanteur particulière, pouvant également servir de bassin de confinement d'éventuelles pollutions ;

Considérant la localisation de ce projet :

- sur un industriel désaffecté, à environ 1 km à l'ouest du centre-ville et à environ 280 m au sud de la route nationale RN 24 ;
- hors de zones humides inventoriées et à en bordure de l'Oust, cours d'eau en état moyen avec objectif d'atteinte de bon potentiel global fixé à 2027 selon le schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux (SDAGE) du bassin Loire-Bretagne 2016-2021 ;

Considérant que :

- le projet ne conduit pas à la consommation de terres agricoles et naturelles et que la superficie supplémentaire de surfaces imperméabilisées reste très limitée, la majorité du site d'implantation étant déjà artificialisé et imperméabilisé ;
- le porteur de projet s'engage à minimiser ses consommations d'eau, issue du réseau collectif d'eau potable, au travers de la mise en place de moyens techniques idoines et d'un suivi continu de celles-ci puis d'y opérer les mesures correctives adéquates, le cas échéant ;
- les eaux industrielles seront pré-traitées au travers d'une station in situ avant rejet au réseau d'assainissement collectif dans des niveaux qualitatifs et quantitatifs satisfaisant les capacités de traitement de la station d'épuration de Josselin, sans impacter le milieu récepteur ;
- le porteur de projet prend en compte la gestion des eaux pluviales à la parcelle au travers d'un bassin récepteur tenant lieu de régulateur et d'épurateur des eaux pluviales, ainsi que des eaux issues d'une pollution éventuelle (eaux incendie ou autres), avant rejet à l'Oust ;
- le porteur de projet s'engage à mettre en œuvre tous les moyens possibles adéquats pour prévenir et contenir le risque incendie afin d'éviter les atteintes à l'intégrité des personnes et des biens alentours ;
- le porteur de projet s'engage à minimiser ses consommations d'énergies et à optimiser les éclairages afin de limiter son impact sur l'environnement ;
- les haies et les espaces boisés du site seront conservés, permettant par là-même de limiter l'impact de l'installation sur le paysage ;

Considérant que le projet, au vu des éléments fournis, n'est pas susceptible d'avoir des incidences notables sur l'environnement au sens de la directive européenne susvisée et ne justifie pas la réalisation d'une évaluation environnementale ;

Arrête :

Article 1^{er}

En application de la section première du chapitre II du titre II du livre premier du code de l'environnement, le projet de **création d'une unité de production de plats préparés à Josselin (56)** est dispensé de la production d'une étude d'impact.

Article 2

La présente décision est délivrée au regard des informations contenues dans le formulaire et ses annexes. Elle peut être remise en cause si les résultats d'études ultérieures mettent en évidence des impacts ou une sensibilité particulière du milieu.

Elle est conditionnée à la mise en œuvre des mesures d'évitement et de réduction des incidences notables sur l'environnement suivantes, mentionnées dans la demande d'examen au cas par cas :

- un bassin de rétention des eaux pluviales permettant un débit de fuite maximal de 3 L/s ;
- un système de pré-traitement des eaux industrielles capable d'assurer un abattement de la charge à un niveau n'impactant pas les capacités de traitement de la station communale et à éventuellement agrandir ce pré-traitement, voire d'y intégrer des bassins supplémentaires si la station venait à ne plus pouvoir supporter la charge de l'usine.

Il appartient à l'autorité compétente pour autoriser le projet de s'assurer de la mise en œuvre de ces mesures.

Article 3

Cette décision, délivrée en application de l'article R. 122-3 du code de l'environnement, ne dispense pas des autres procédures et autorisations administratives auxquelles le projet peut être soumis. Par ailleurs, l'absence de réalisation d'une étude d'impact ne dispense pas le pétitionnaire de mettre en œuvre les principes généraux énoncés à l'article L 110-1 du code de l'environnement, particulièrement en ce qui concerne le principe d'action préventive et de correction.

Article 4

Le présent arrêté sera transmis au pétitionnaire, avec copie au Préfet du département concerné. Par ailleurs, il sera publié sur le site Internet de la DREAL Bretagne.

La Préfète,
Pour la Préfète et par délégation,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'PS' followed by a flourish.

Patrick Séac'h

La présente décision peut faire l'objet d'un recours gracieux formé dans un délai de deux mois à compter de sa notification ou de sa mise en ligne sur internet.

Lorsqu'elle conclut à la nécessité d'une évaluation environnementale, la présente décision peut également faire l'objet d'un recours contentieux formé dans les mêmes conditions. Sous peine d'irrecevabilité de ce recours, un recours administratif préalable est obligatoire, conformément aux dispositions du VI de l'article R. 122-3 du code de l'environnement. Le recours contentieux doit être formé dans un délai de deux mois à compter du rejet du recours administratif préalable.

Recours gracieux ou administratif (hors hiérarchique) :

DREAL Bretagne
Service CoPrEv
Bâtiment l'Armorique
10, rue Maurice Fabre
CS 96515
35065 Rennes cedex

Recours hiérarchique :

Mme la ministre de la transition écologique et solidaire

Recours contentieux :

Monsieur le Président du tribunal administratif de Rennes
Hôtel de Bizien
3, Contour de la Motte
CS 44416
35044 Rennes cedex

ANNEXE N°7

ARRETE D'AUTORISATION DE REJET
du 14 mars 2019

REPUBLIQUE FRANÇAISE

DEPARTEMENT DU MORBIHAN
ARRONDISSEMENT DE PONTIVY

MAIRIE DE JOSSELIN

2019/n°03 - PERM- ARRETE AUTORISANT LE DEVERSEMENT DES EAUX USEES DES ETABLISSEMENTS PLH TRAITEUR DANS LE RESEAU PUBLIC D'ASSAINISSEMENT DE LA COMMUNE DE JOSSELIN

Le Maire de la Commune de JOSSELIN,

- VU** le code général des collectivités territoriales et notamment les articles L 2224-8, L 2224-11, L 3642-2, R 2224-19, R 2224-19-1, R 2224-19-2, R 2224-19-4, R 2224-19-6, R 2224-19-8, R 2224-19-9, R 2224-19-10, L. 2224-7 à L. 2224-12 et R 2333-127 ;
- VU** le code de la santé publique et notamment ses articles L 1331-10, L 1331-11, L 1331-15, L 1337-2 ;
- VU** le code de l'environnement et notamment ses articles R 211-11-1, R 211-11-2, R 211-11-3 ;
- VU** l'arrêté ministériel du 2 février 1998 modifié relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des ICPE soumises à autorisation ;
- VU** le décret n° 94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées, mentionnées aux articles L. 2224-8 et L. 2224-10 du CGCT, et en particulier son article 22 ;
- VU** l'arrêté ministériel du 22 décembre 1994 fixant les prescriptions techniques relatives aux ouvrages de collecte et de traitement des eaux usées mentionnées aux articles L. 2224-8 et L. 2224-10 du CGCT ;
- VU** l'arrêté ministériel du 22 décembre 1994 relatif à la surveillance des ouvrages de collecte et de traitement des eaux usées mentionnées aux articles L. 2224-8 et L. 2224-10 du CGCT ;
- VU** l'arrêté ministériel du 22 juin 2007 relatif à la collecte, au transport et au traitement des eaux usées des agglomérations d'assainissement ainsi qu'à la surveillance de leur fonctionnement et de leur efficacité et aux dispositifs d'assainissement non collectifs recevant une charge brute de pollution organique supérieure à 1,2 kg de DBO5 ;
- VU** l'arrêté du 9 août 2007 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées soumises à déclaration sous la rubrique n° 2221 ;
- VU** l'arrêté du 21 juillet 2015 relatif aux systèmes d'assainissement collectif et aux installations d'assainissement non collectif, à l'exception des installations d'assainissement non collectif recevant une charge brute de pollution organique inférieure ou égale à 1,2 kg/j de DBO5 ;
- VU** la délibération du Conseil Municipal en date du 20 septembre 2018 autorisant le Maire à signer l'arrêté de déversement des eaux usées des Etablissements PLH TRAITEUR dans le réseau public d'assainissement de JOSSELIN ;
- VU** le règlement du service public d'assainissement collectif.

ARRETE

ARTICLE 1 : OBJET DE L'AUTORISATION

Les Etablissements PLH Traiteur, à JOSSELIN sont autorisés, dans les conditions fixées par le présent arrêté, à déverser leurs eaux usées issues de leurs activités dans le réseau d'eaux usées de la Commune de JOSSELIN.

ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES DES REJETS

A. PRESCRIPTIONS GENERALES

Sans préjudice des lois et règlements en vigueur, les eaux usées autres que domestiques doivent :

- a) Etre neutralisées à un pH compris entre 5,5 et 8,5.
- b) Etre ramenées à une température inférieure ou au plus égale à 30°C ;
- c) Ne pas contenir de matières ou de substances susceptibles :
 - de porter atteinte à la santé du personnel qui travaille dans le système de collecte ou à la station d'épuration ;
 - d'endommager le système de collecte, la station d'épuration et leurs équipements connexes ;
 - d'entraver le fonctionnement de la station d'épuration des eaux usées et le traitement des boues ;
 - d'être à l'origine de dommages à la flore ou à la faune aquatiques, d'effets nuisibles sur la santé, ou d'une remise en cause d'usages existants (prélèvement pour l'adduction en eau potable, zones de baignades...) à l'aval des points de déversement des collecteurs publics ;
 - d'empêcher l'évacuation des boues en toute sécurité d'une manière acceptable pour l'environnement.

B. PRESCRIPTIONS PARTICULIERES

Les prescriptions particulières auxquelles doivent répondre les eaux usées autres que domestiques, dont le rejet est autorisé par le présent arrêté, sont définies en annexe I.

A noter que la collectivité se réserve le droit de revoir la norme autorisée en graisse si elle constate des dysfonctionnements ou des colmatages sur le réseau ou à la station d'épuration.

ARTICLE 3 : CONDITIONS FINANCIERES

En contrepartie du service rendu, les Etablissements PLH TRAITEUR, dont le déversement des eaux est autorisé par le présent arrêté, sont soumis au paiement d'une redevance dont le tarif est fixé dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

ARTICLE 4 : CONVENTION DE DEVERSEMENT

Les modalités complémentaires à caractère administratif, technique, financier et juridique applicables au déversement des eaux usées autres que domestiques, autorisé par le présent arrêté, seront définies dans une convention de déversement, qui est établie entre les Etablissements PLH TRAITEUR, les autorité (s) et collectivité (s) compétentes(s) et les collectivité (s), autorité(s) et personne(s) gestionnaire(s) du système d'assainissement.

ARTICLE 5 : DUREE DE L'AUTORISATION

Cette autorisation est délivrée à compter de sa signature. Elle expirera au 31/12/2021, date à laquelle le contrat d'affermage de l'assainissement collectif avec la ville de JOSSELIN prendra fin.

Si les Etablissements PLH TRAITEUR désirent obtenir le renouvellement de leur autorisation, ils devront en faire la demande au maire (ou éventuellement au président de l'EPCI compétent) par écrit, 6 mois au moins avant la date d'expiration du présent arrêté, en indiquant la durée pour laquelle il désire que l'autorisation soit renouvelée.

ARTICLE 6 : CARACTERE DE L'AUTORISATION

L'autorisation est délivrée dans le cadre des dispositions réglementaires portant sur la salubrité publique et la lutte contre la pollution des eaux.

Elle est accordée à titre personnel, précaire et révocable. En cas de cession ou de cessation d'activité, les Etablissements PLH TRAITEUR devront en informer le maire.

Toute modification apportée par l'Etablissement, et de nature à entraîner un changement notable dans les conditions et les caractéristiques de rejet des effluents, doit être portée avant sa réalisation à la connaissance du maire.

Si, à quelque époque que ce soit, les prescriptions applicables au service public d'assainissement venaient à être changées, notamment dans un but d'intérêt général ou par décision de l'administration chargée de la police de l'eau, les dispositions du présent arrêté pourraient être, le cas échéant, modifiées d'une manière temporaire ou définitive.

ARTICLE 7 : EXECUTION

Les contraventions au présent arrêté seront constatées par des procès-verbaux et poursuivies conformément aux lois.

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de RENNES dans un délai de deux mois à compter de la date de sa notification pour le bénéficiaire et à compter de l'affichage pour les tiers

Fait à JOSSELIN, le 14 mars 2019

Le Maire,
Joseph SEVENO



Joseph Seveno

ANNEXE 1 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

Les eaux usées autres que domestiques, en provenance de l'Etablissement PLH TRAITEUR, doivent répondre aux prescriptions suivantes :

A) Débits maxima autorisés :

• Phase 1 (1er octobre 2018 jusqu'au 30 juin 2020)

La charge polluante maximale journalière des effluents industriels est définie comme suit :

- Débit journalier maximum : 320 m3/j
- Débit maximal sur 1 Heure : 25 m3/h

Les rejets sont effectués au minimum 5 jours sur 7 jours et au maximum 7 jours sur 7 jours.

• Phase 2 (1er juillet 2020 jusqu'au 31 décembre 2021)

La charge polluante maximale journalière des effluents industriels est définie comme suit :

- Débit journalier maximum : 400 m3/j
- Débit maximal sur 1 Heure : 20 m3/h

Les rejets sont effectués au minimum 5 jours sur 7 jours et au maximum 7 jours sur 7 jours.

B) Concentrations et flux autorisés :

• Phase 1

PARAMETRES	QUANTITE MAXI/J	CONCENTRATION MAXI
DBO5 (demande biochimique en oxygène)	400 kg	1 250 mg/l
DCO (demande chimique en oxygène)	800 kg	2 500mg/l
MES (matières en suspension)	210 kg	600 mg/l
NTK (azote exprimé en azote total kjeldhal)	40 kg	150 mg/l
Pt (Phosphore total)	5 kg	50 mg/l
Graisses (MEH Matières extractibles à l'hexane)	36 kg	150 mg/l

• Phase 2

PARAMETRES	QUANTITE MAXI/J	CONCENTRATION MAXI
DBO5 (demande biochimique en oxygène)	500 kg	1 250 mg/l
DCO (demande chimique en oxygène)	1 000 kg	2 500mg/l
MES (matières en suspension)	240 kg	600 mg/l
NTK (azote exprimé en azote total Kjeldahl)	50 kg	150 mg/l
Pt (Phosphore total)	6 kg	50 mg/l
Graisses (MEH Matières extractibles à l'hexane)	45 kg	150 mg/l

C) Autres substances :

Il convient de définir, à partir de la liste indicative donnée ci-dessous, les substances à prendre en compte en fonction de l'activité de l'Etablissement et d'en fixer, le cas échéant, les valeurs limites en intégrant :

- leur incidence sur les performances du système de traitement et le (concerne principalement les composés 1 à 15) ;
- la composition finale des boues produites par le système de traitement au regard de leur devenir (concerne principalement les composés 16 à 24) et notamment en cas de valorisation agricole.

Selon les activités exercées, certaines substances pourront ne pas être visées. A contrario, d'autres substances pourront être rajoutées au cas par cas notamment, lorsqu'il s'agit de substances toxiques, persistantes ou bio-cumulables.

A ce titre, toute évolution réglementaire sur des molécules de micropolluants citées ci-dessous ou nouvelles devra être prise en compte par une actualisation du présent arrêté.

Les rejets doivent respecter les valeurs limites suivantes :

1. Indice phénols	mg/l	dans la limite maximale deg/j
2. Chrome hexa valent	mg/l	dans la limite maximale deg/j
3. Cyanures	mg/l	dans la limite maximale deg/j
4. Arsenic et composés (en As)	mg/l	dans la limite maximale deg/j
5. Manganèse et composés (en Mn)	mg/l	dans la limite maximale deg/j
6. Etain et composés (en Sn)	mg/l	dans la limite maximale deg/j
7. Fer, aluminium et composés (en Fe + Al)	mg/l	dans la limite maximale deg/j
8. Composés organiques halogénés (AOX ou EOX)	mg/l	dans la limite maximale deg/j
9. Hydrocarbures totaux	10 mg/l	dans la limite maximale de 30 g/j
10. Fluor et composés (en F)	mg/l	dans la limite maximale deg/j
11. Sulfates	mg/l	dans la limite maximale deg/j
12. Sulfures	mg/l	dans la limite maximale deg/j
13. Nitrites	mg/l	dans la limite maximale deg/j
14. Plomb et composés (en Pb)	0,5 mg/l	dans la limite maximale de 1,5 g/j
15. Cuivre et composés (en Cu)	0,5 mg/l	dans la limite maximale de 1,5 g/j
16. Chrome (en Cr6+)	0,1 mg/l	dans la limite maximale de 0,3 g/j
17. Nickel et composés (en Ni)	0,5 mg/l	dans la limite maximale de 1,5 g/j
18. Zinc et composés (en Zn)	2 mg/l	dans la limite maximale de 6 g/j
19. Mercure (en Hg)	0,05 mg/l	dans la limite maximale de 0,15 g/j
20. Cadmium (en Cd)	0,2 mg/l	dans la limite maximale de 0,6 g/j
21. Métaux totaux *	15 mg/l	dans la limite maximale de 45 g/j
22. Sélénium (en Se)		Nature à déterminer au cas par cas
23. Substances organo-halogénées (PCB et HAP)		Nature à déterminer au cas par cas

*Métaux taux : somme des métaux :

Plomb, Cobalt, Chrome, Nickel, Zinc, Manganèse, Etain, Cadmium, Mercure, Fer, Aluminium

D) Autocontrôle

L'Etablissement est responsable, à ses frais, de la surveillance et de la conformité de ses rejets.

La Collectivité se réserve le droit de contrôler à tout moment les effluents admis dans le réseau collectif.

L'Industriel s'engage :

- A laisser toute facilité d'accès à l'exploitant de la Commune de JOSSELIN,
- A faire parvenir tous les mois au Fermier l'ensemble des résultats des autocontrôles effectués par ses soins, les volumes d'eau consommés (réseau public eau potable plus ressources propres), ainsi que les volumes rejetés quotidiennement.
- A informer téléphoniquement le Fermier et la Collectivité, avec confirmation par écrit (télécopie, e-mails, courrier), dans les plus brefs délais, de tout dysfonctionnement de ses installations susceptible d'avoir une répercussion sur la station d'épuration communale. Le Fermier informera immédiatement, par écrit, la Collectivité de ce dysfonctionnement.