
 PREFECTURE DES COTES D'ARMOR

**DIRECTION
DES COLLECTIVITES LOCALES
ET DE L'ENVIRONNEMENT**

A R R E T E

**portant autorisation d'une installation classée
pour la protection de l'environnement**

Le Préfet des Côtes d'Armor
Chevalier de la Légion d'Honneur

- VU le décret n° 82-389 du 10 mai 1982 modifié relatif aux pouvoirs des Préfets et à l'action des services et organismes publics de l'Etat dans les départements ;
- VU la loi du n° 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié, pris pour son application ;
- VU le décret n° 53-578 du 20 mai 1953 modifié, portant nomenclature des installations classées ;
- VU la loi n° 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau ;
- VU la demande présentée par la S.A. BINIC GASTRONOMIE en vue d'être autorisée à poursuivre l'exploitation, en Zone Artisanale de « Beaufeuillage » à BINIC, d'une unité spécialisée dans la préparation et la commercialisation de tripes, museaux de porcs et terrines de viandes, installation classée pour la protection de l'environnement soumise à autorisation ;
- VU les plans et documents annexés à cette demande ;
- VU les résultats de l'enquête publique ouverte du 27 octobre au 27 novembre 1997 inclus en mairie de BINIC ;
- VU les délibérations des conseils municipaux d'ETABLES SUR MER du 21 novembre 1997 et de BINIC du 18 décembre 1997 ;
- VU les avis exprimés au cours de l'instruction par :
- le Chef du Service Interministériel de Défense et de Protection Civiles le 17 octobre 1997,
 - le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales le 3 novembre 1997,
 - le Directeur Départemental des Affaires Maritimes le 14 octobre 1997,
 - le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt le 28 novembre 1997,
 - le Directeur Départemental du Travail et de l'Emploi le 6 novembre 1997;
- VU le rapport du Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations Classées, en date du 31 décembre 1998 ;
- VU la consultation effectuée le 7 janvier 1999 conformément à l'article 10 du décret n° 77.1133 du 21 septembre 1977 susvisé ;
- VU l'avis favorable émis par le Conseil Départemental d'Hygiène lors de sa séance du 15 janvier 1999 ;
- SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture des Côtes d'Armor,

.../...

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté Égalité Fraternité

ARRETE

ARTICLE 1 - CLASSEMENT

1-1 Description des installations classées

La S.A. BINIC GASTRONOMIE, est autorisée à exploiter, ZA de Beaufeuillage – BP 12 – 22520 BINIC, un atelier de préparation et de commercialisation de tripes, museaux de porcs, terrines de viandes dont la production maximale annuelle (207 jours d'activité) sera de 1242 tonnes de produits entrant soit 6 tonnes par jour en moyenne.

Liste des rubriques relevant de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement :

N° Rubrique	DESIGNATION DES ACTIVITES	CAPACITE AUTORISEE	REGIME	RAYON D'AFFICHAGE
2221 – 1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale par découpage, cuisson, ... congélation, ... y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant supérieure à 2 tonnes/jour.	Tonnage entrant : 6 t/j en moyenne 1242 t/an	A	1 km
1180 – 1	Utilisation de composants, appareils et matériels imprégnés ou stockage de produits neufs contenant plus de 30 litres de polychlorobiphényles polychloroterphényles		D	
2920 – 2 – b	Installation de réfrigération ou de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, ne comprimant ni n'utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant supérieure à 50 kW mais inférieure ou égale à 500 kW.	80 kW	D	

1-2 Abrogation

Le récépissé de déclaration en date du 9 février 1978 est abrogé dès notification du présent arrêté.

ARTICLE 2 - CONDITIONS GENERALES

2-1 Conformité au dossier déposé

Les installations sont implantées, aménagées et exploitées conformément aux dispositions décrites dans le dossier de la demande, lesquelles seront adaptées de telle façon qu'il soit satisfait aux prescriptions énoncées ci-après.

Tout projet de modification des installations, de leur mode d'utilisation ou de leur voisinage de nature à entraîner un changement notable de la situation existante doit être porté, avant sa réalisation, à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation.

2-2 Impact des installations

Les équipements, notamment ceux concourant à la protection de l'environnement, qui sont susceptibles de créer des pollutions et des nuisances doivent être entretenus régulièrement.

L'établissement doit disposer de réserves suffisantes de produits ou matières consommables, et d'éléments d'équipements utilisés de manière courante ou occasionnellement pour assurer la protection de l'environnement, tels que manches de filtre, produits de neutralisation, liquides inhibiteurs, produits absorbants, etc.

2-3 Intégration dans le paysage

L'exploitant tient à jour un schéma d'aménagement visant à s'assurer de l'intégration esthétique de l'établissement. L'ensemble du site est maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence. Il est apporté un soin particulier aux abords de l'établissement relevant de l'exploitant, et notamment autour des émissaires de rejets (plantations, engazonnement, etc.).

2-4 Contrôles et analyses

L'inspecteur des installations classées peut demander, à tout moment, que des contrôles et analyses, portant sur les nuisances de l'établissement (émissions et retombées de gaz, poussières, fumées, rejets d'eaux, déchets, bruit notamment), soient effectués par des organismes compétents et aux frais de l'exploitant.

En tant que de besoin, les installations sont conçues et aménagées de manière à permettre ces contrôles dans de bonnes conditions.

Sur chaque canalisation de rejet d'effluents doivent être prévus un point de prélèvement d'échantillons et des points de mesures (débit, température, concentration en polluant,...).

Ces points doivent être aménagés de manière à être aisément accessibles et permettre des interventions en toute sécurité.

Sauf accord préalable de l'inspecteur des installations classées, les méthodes de prélèvement, mesure et analyse sont les méthodes normalisées.

Les résultats de ces contrôles et analyses - ainsi que ceux obtenus dans le cadre de la procédure d'autosurveillance - sont conservés pendant au moins 5 ans par l'exploitant et tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées, et, pour ce qui le concerne, de l'agent chargé de la Police de l'Eau.

2-5 Incident grave - Accident

Tout incident grave ou accident de nature à porter atteinte à l'environnement (c'est à dire aux intérêts mentionnés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976 modifiée) doit être

immédiatement signalé à l'inspecteur des installations classées à qui l'exploitant remet, dans les plus brefs délais, un rapport précisant les causes et les circonstances de l'accident ainsi que les mesures envisagées pour éviter son renouvellement.

2-6 Arrêt définitif des installations

Au moins un mois avant l'arrêt définitif de ses installations, l'exploitant doit adresser une notification au préfet du département, conformément au décret n° 77.1133 du 21 septembre 1977 modifié (article 34.1). Elle doit préciser les mesures prises ou prévues pour assurer la protection de l'environnement (c'est à dire des intérêts visés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976 modifiée), notamment en ce qui concerne :

- l'élimination des produits dangereux et des déchets présents sur le site,
- la dépollution des sols et des eaux souterraines éventuellement polluées,
- la protection des installations pouvant présenter des risques d'accidents (puits, citerne, etc.),
- la surveillance a posteriori de l'impact de l'installation sur son environnement.

ARTICLE 3 - PREVENTION DE LA POLLUTION DE L'AIR

3-1 Prévention des pollutions accidentelles

Les systèmes d'extraction et de traitement font l'objet de vérifications périodiques.

Les gaz de combustion de la chaudière au gaz naturel sont évacués à une hauteur minimale de 6.5 mètres.

Tout brûlage à l'air libre est interdit.

3-2 Odeurs

L'établissement est aménagé et équipé de telle sorte qu'il ne soit pas à l'origine de nuisances olfactives pour le voisinage.

Les déchets graisseux issus du prétraitement seront évacués régulièrement par une entreprise déclarée tel que le prévoit le décret n° 98-679 du 30 juillet 1998.

ARTICLE 4 - PREVENTION DE LA POLLUTION DES EAUX

4-1 Règles d'aménagement

L'exploitant établit et tient à jour un plan faisant apparaître :

- les installations de prélèvements, le réseau d'alimentation, les principaux postes utilisateurs, les réseaux de collecte et d'évacuation des eaux résiduaires (secteurs collectés, points de branchement, regards, postes de relevage et de mesure, vannes,...), bassin tampon "à sec",

point de raccordement au réseau collectif, le point de prélèvement d'échantillons (canal de mesure,...) et les points de mesures.

Ce plan est tenu à disposition de l'inspection des installations classées, de l'agent chargé de la Police de l'Eau, ainsi que des Services d'Incendie et de Secours.

4-2 Prélèvements et consommation d'eau

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter la consommation d'eau.

L'eau du forage est utilisée exclusivement pour le refroidissement des équipements en circuit fermé.

Le forage présente un débit de 4 m³/h, toute modification et en particulier toute extension du forage sera signalée à Monsieur le Préfet par une nouvelle procédure ou éventuellement une demande d'autorisation avec avis d'un hydrogéologue agréé. Les prélèvements sont limités à 66 m³/jour et ne doivent pas provoquer l'assèchement des puits et forages voisins.

Tout rejet dans le forage est interdit.

L'abandon provisoire ou définitif du forage doit faire l'objet d'une information du service chargé des installations classées, mentionnant les protections mises en place : comblement par matériaux imperméables et inertes, terminés dans sa partie supérieure par un bouchon de ciment de plus de 2 mètres d'épaisseur.

L'eau utilisée au contact des denrées alimentaires devra répondre aux dispositions du décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine.

Un disconnecteur protégeant le réseau public est installé.

4-3 Eaux résiduaires industrielles

Au vu de l'étude de traitabilité des eaux résiduaires, celles-ci sont rejetées après prétraitement (grilles internes et dégraissage statique) dans le réseau collectif puis traitées par la station d'épuration collective de BINIC.

Une convention régissant les rapports entre la collectivité et la S.A. BINIC GASTRONOMIE est établie tenue à la disposition de l'inspecteur des installations classées et du service de la Police de l'Eau. Sans préjudice des dispositions de cette convention, les eaux déversées dans ledit réseau doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

PARAMETRES	VALEURS MAXIMALES
Volume/jour	80 m ³
Débit horaire	4 m ³ /h
MES	20 kg/j
DBO5 (*)	30 kg/j
DCO (*)	60 kg/j
NK	5 kg/j
Pt	2 kg/j
Graisses	12 kg/j

CONCENTRATION MAXIMALE DES REJETS	
MES	600 mg/l
DBO5 (*)	800 mg/l
DCO (*)	2000 mg/l
NK	150 mg/l
Pt	50 mg/l
Graisses	150 mg/l

* sur effluents non décantés

- Période de rejet (5 jours/semaine)
 - PH compris entre 5,5 et 8,5
 - Température inférieure ou égale à 30°C

en outre :

- les eaux déversées sont débarrassées des matières flottantes, déposables ou précipitables qui, directement ou indirectement après mélange avec d'autres effluents, sont susceptibles d'entraver le bon fonctionnement des ouvrages.
- elles ne renferment pas de substances nocives en quantités suffisantes pour inhiber le processus biologique de la station d'épuration ou pour détruire la vie aquatique sous toutes ses formes à l'aval du point de déversement.

DESCRIPTIF OUVRAGES DE PRETRAITEMENT

Les eaux usées avant déversement dans le réseau communal subissent un prétraitement; les équipements comportent :

- Des grilles internes de barreaux de 2 mm à 4 mm;
- Un tamisage, un dégraissage aéré;
- Un canal de mesure de l'ensemble des effluents prétraités ;
- Un enregistreur de débit,
- Un préleveur réfrigéré asservi au débit.

4-4 Eaux de refroidissement

Les eaux de refroidissement, non polluées, sont recyclées au maximum. Elles peuvent être rejetées vers le réseau d'eaux pluviales, sous réserve de respecter les valeurs limites suivantes :

- . pH compris entre 5,5 et 8,5
- . Hydrocarbures totaux 10 mg/l
- . DCO 125 mg/l
- . MES 100 mg/l

Les eaux de refroidissement des stérilisateurs (14 000 m³/an) seront envoyées vers le réseau pluvial à compter du **31 janvier 1999**. Une étude sur le refroidissement des équipements en circuit fermé sera réalisée pour le **31 décembre 1999**.

Une mesure de la qualité des eaux de refroidissement envoyées vers le réseau d'eaux pluviales sera réalisée par **semestre** suite à un prélèvement ponctuel. Cette mesure portera sur les paramètres DCO, MES et Hydrocarbures totaux. Les résultats seront tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

En tout état de cause, la température des rejets dans le réseau d'eaux pluviales, lesquels sont distincts des rejets d'eaux résiduelles de fabrication ou d'eaux sanitaires, est inférieure à 30°C.

4-5 Eaux vannes - Eaux usées

Les eaux vannes des sanitaires, les eaux usées des lavabos sont collectées puis renvoyées dans le réseau public d'assainissement.

4-6 Eaux pluviales

Les eaux pluviales sont rejetées dans l'Ic, en aval du point de captage de la collectivité, sous réserve de respecter les valeurs limites suivantes :

- . pH compris entre 5,5 et 8,5
- . Hydrocarbures totaux 10 mg/l
- . DCO 125 mg/l
- . MES 100 mg/l

Pour le **30 mai 1999** :

La canalisation d'évacuation des eaux pluviales qui traverse l'Ic, faisant barrage aux objets flottants, sera enterrée dans le lit de la rivière. Le point de rejet situé en aval du point de captage de la station de pompage de BINIC ne sera pas modifié.

Un bassin tampon "à sec" sera créé, il permettra de piéger soit une pollution accidentelle, soit les eaux d'extinction d'un incendie.

Un débourbeur séparateur à hydrocarbures sera installé en aval du bassin tampon.

4-7 Surveillance des rejets - Autosurveillance

4-7-1 Modalités générales

Le programme d'autosurveillance des consommations et des rejets est réalisé dans les conditions suivantes :

CONSOMMATIONS		
	UNITES	PERIODICITE
Consommations	m ³	Continu

REJETS (aval prétraitement)		
Volume	m ³	Continu
pH		1 fois/jour
Matière en suspension (MES)	mg/l et kg/j	1 fois/trimestre
Demande chimique en oxygène (DCO) *	mg/l et kg/j	1 fois/trimestre
Demande biochimique en oxygène (DBO5)*	mg/l et kg/j	1 fois/trimestre
Azote Kjeldhal (NTK)	mg/l et kg/j	1 fois/trimestre
Phosphore total (Pt)	mg/l et kg/j	1 fois/trimestre
Graisses	mg/l et kg/j	1 fois/trimestre

* sur effluents non décantés

Le suivi est réalisé sur les rejets d'eaux résiduaires industrielles, à partir d'échantillons prélevés sur une durée de vingt-quatre heures, proportionnellement au débit, et conservé en enceinte réfrigérée.

Les résultats de ces mesures sont transmis **trimestriellement**, à l'inspecteur des installations classées, accompagnés de commentaires sur les causes des dépassements constatés ainsi que sur les actions correctives mises en œuvre ou envisagées. Les paramètres représentatifs de l'activité de l'établissement sont joints.

Un contrôle des paramètres suivants : DCO, DBO5, MES, NTK, Pt et Graisses sera réalisé sur l'initiative de l'inspection des installations classées à une fréquence **bisannuelle**. Cette intervention peut avoir lieu à tout moment par l'organisme chargé des mesures. L'analyse des paramètres, exprimée en concentrations et en flux, sera réalisée sur un prélèvement de 24 heures asservi au débit. Les résultats seront transmis à l'industriel et à l'inspection des installations classées. Ces mesures (prélèvements et analyses) sont à la charge de la S.A. BINIC GASTRONOMIE.

4-8 Prévention des pollutions accidentelles

4-8-1 Stockages

Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols doit être associé à une capacité de rétention dont le volume doit être au moins égal à la plus grande des deux valeurs :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir,
- 50 % de la capacité des réservoirs associés.

Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires.

Pour le stockage de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention doit être au moins égale à :

- dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts,

- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts, sans être inférieure à 800 litres ou à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 800 litres.

La capacité de rétention doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour son dispositif d'obturation qui doit être maintenu fermé.

L'étanchéité du (ou des) réservoir (s) associé (s) doit pouvoir être contrôlée à tout moment.

Les produits récupérés en cas d'accident ne peuvent être rejetés que dans des conditions conformes au présent arrêté ou doivent être éliminés comme les déchets.

Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne doivent pas être associés à une même rétention.

Le stockage des liquides inflammables ainsi que des autres produits toxiques, corrosifs ou dangereux pour l'environnement n'est autorisé sous le niveau du sol que dans des réservoirs en fosse maçonnée, ou assimilés, et pour les liquides inflammables, dans les conditions énoncées ci-dessus.

Les aires de chargement et de déchargement de véhicules-citernes doivent être étanches et reliées à des rétentions dimensionnées selon les mêmes règles.

Le stockage de produits finis susceptibles d'entraîner une pollution du sol est associé à une protection du sol adaptée.

Le transport des produits à l'intérieur de l'établissement doit être effectué avec les précautions nécessaires pour éviter le renversement accidentel des emballages (arrimage des fûts,...).

4-8-2 Information sur les produits

L'exploitant doit avoir à sa disposition des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation.

A l'intérieur de l'établissement, les fûts, réservoirs et autres emballages doivent porter en caractères très lisibles le nom des produits et les symboles de danger conformément, s'il y a lieu, à la réglementation relative à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses.

4-8-3 Nappes souterraines

Toutes dispositions sont prises pour prévenir toute introduction de pollution de surface.

ARTICLE 5 - ELIMINATION DES DECHETS

5-1 Gestion

L'exploitant doit prendre toutes dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation de ces installations pour assurer une bonne gestion des déchets de son entreprise, notamment en effectuant toutes les opérations de valorisation possibles.

Les déchets qui ne peuvent être valorisés doivent être éliminés dans des installations réglementées à cet effet.

Pour chaque catégorie de déchets, l'exploitant doit respecter le niveau de traitement ou d'élimination fixé dans la partie déchets de l'étude d'impact. Tout changement significatif de niveau doit être porté à la connaissance de l'inspecteur des installations classées.

L'inventaire des déchets, tel que présenté dans l'étude d'impact, sera actualisé, passée la phase de démarrage des activités. Cette révision sera communiquée à l'inspecteur des installations classées dans un délai maximal de deux ans à compter de la mise en service de l'installation.

L'exploitant établit une procédure écrite relative à la collecte et à l'élimination des différents déchets générés par les installations. Cette procédure régulièrement mise à jour est tenue à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

5-2 Stockage

Dans l'attente de leur élimination finale, les déchets sont stockés dans des conditions assurant toute sécurité et ne présentant pas de risque de pollution (prévention des envols, des infiltrations dans le sol,...).

Pour les déchets spéciaux, les stockages temporaires avant recyclage ou élimination doivent être réalisés sur des cuvettes de rétention étanches et être protégés des eaux météoriques.

5-3 Surveillance - Autosurveillance

L'exploitant tient à disposition de l'inspecteur des installations classées une caractérisation et une quantification de tous les déchets générés par son activité, quelles qu'en soient les quantités. Pour les déchets d'emballages, il en va de même des contrats mentionnés à l'article 2 du décret n° 94.609 du 13 juillet 1994 : ces derniers doivent indiquer la nature et les quantités prises en charge.

ARTICLE 6 - PREVENTION DU BRUIT ET DES VIBRATIONS

6-1 Règles d'aménagement

Les installations sont construites, équipées et exploitées de façon que leur fonctionnement ne puisse être à l'origine des bruits ou de vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement, leur sont applicables sans préjuger des dispositions arrêtées ci-après.

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier, utilisés à l'intérieur de l'établissement, doivent être conformes à la réglementation en vigueur (les engins de chantier au décret du 18 avril 1969).

L'usage de tous appareils de communications par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut-parleurs, etc.) gênant pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.

6-2 Niveaux limites

Le contrôle des niveaux acoustiques dans l'environnement se fait en se référant au tableau de la page n° 1 de l'annexe 5 et au plan de la page 3 du dossier de demande d'autorisation.

Ce tableau fixe les points de contrôle caractéristiques et les valeurs correspondantes des niveaux limites admissibles :

Niveaux limites admissibles en dB (A)		
Emplacement (Limite de propriété)	Jour Période de 7 heures à 22 heures Sauf dimanches et jours fériés	Nuit Période de 22 heures à 7 heures Ainsi que dimanches et jours fériés
Point 1	65	55
Point 2	65	55
Point 3	65	55
Point 4	65	55
Point 8	65	55

Une mesure des niveaux acoustiques sera réalisée de jour et de nuit pour vérifier le respect des niveaux limites admissibles pour le 31 décembre 1999, l'émergence en limite des zones à émergence réglementée sera vérifiée, les résultats seront transmis à l'inspecteur des installations classées.

ARTICLE 7 - GESTION DES RISQUES D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

7-1 Prévention

7-1-1 Zone de dangers

L'exploitant définit, sous sa responsabilité, deux types de zones de dangers en fonction de leur aptitude à l'explosion :

- une zone de type I : zone à atmosphère explosive permanente ou semi-permanente.
- une zone de type II : zone à atmosphère explosive épisodique, de faible fréquence et de courte durée.

7-1-2 Conception - Aménagement

La conception générale de l'établissement est conduite de sorte à assurer, à partir d'une division des activités concernées, une séparation effective des risques présentés par leur éloignement ou une séparation physique de stabilité suffisante eu égard aux risques eux-mêmes.

Les locaux classés en zones de dangers, ainsi que les enceintes susceptibles d'entraîner un confinement, sont conçus de manière à offrir le moins de résistance possible en cas d'explosion. Ils sont, au besoin, munis d'évents d'explosion de manière à limiter les conséquences d'une éventuelle explosion et munis de moyens de prévention contre la dispersion ou de dispositifs équivalents.

La stabilité au feu des structures doit être compatible avec les délais d'intervention des services d'incendie et de secours. Les éléments de construction seront d'une manière générale incombustibles. L'usage des matériaux combustibles est limité au strict minimum indispensable.

Ne sont conservées dans les zones de dangers que les quantités de matières inflammables ou explosibles strictement nécessaires pour le travail de la journée et le travail en cours. En dehors des produits nécessaires à la fabrication, l'usage de tout produit ou matériaux combustibles est limité au strict minimum indispensable.

7-1-3 Installations électriques

Le matériel électrique basse tension est conforme à la norme NFC 15.100

Le matériel électrique haute tension est conforme aux normes NFC 13.100 et NFC 13.200

Les installations électriques sont réalisées conformément aux règles de l'art et notamment à la norme NFC 15.100

En outre, les installations électriques sont conformes à la réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation des installations classées et susceptibles de présenter des risques d'explosion (arrêté ministériel du 31 mars 1980 - J.O. du 30 avril 1980). Elles sont protégées contre les chocs. Les installations électriques répondent

aux dispositions du décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 relatif à la protection des travailleurs.

Les transformateurs sont implantés dans des locaux spéciaux situés à l'extérieur des zones de dangers.

Des interrupteurs multipolaires pour couper le courant (force et lumière) sont installés à l'extérieur des zones de dangers. Les installations électriques sont entretenues en bon état ; elles sont périodiquement - au moins une fois par an - contrôlées par un technicien compétent. Les rapports de contrôle sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

7-1-4 Electricité statique - Mise à la terre

En zone de dangers, tous les récipients, canalisations, éléments de canalisations, masses métalliques fixes ou mobiles doivent être connectés électriquement de façon à assurer leur liaison équipotentielle.

L'ensemble doit être mis à la terre. Cette mise à la terre est réalisée suivant les règles de l'art ; elle est distincte de celle du paratonnerre. La valeur des résistances des prises de terre est conforme aux normes et est périodiquement vérifiée. L'intervalle entre deux contrôles ne peut excéder un an. Les résultats sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Les matériels constituant les appareils en contact avec les matières, produits explosibles ou inflammables à l'état solide, liquide, gaz ou vapeur, doivent être suffisamment conducteurs de l'électricité afin d'éviter toute accumulation de charges électrostatiques.

Les transmissions sont assurées d'une manière générale par trains d'engrenage ou chaînes convenablement lubrifiées. En cas d'utilisation de courroies, celles-ci doivent permettre l'écoulement à la terre des charges électrostatiques formées, le produit utilisé, assurant l'adhérence, ayant par ailleurs une conductibilité suffisante.

Les systèmes d'alimentation des récipients, réservoirs doivent être disposés de façon à éviter tout emplissage par chute libre. Les opérations de jaugeage par pige métallique doivent se faire au plus tôt deux minutes après l'arrêt du chargement.

7-1-5 Suppression des sources d'inflammation ou d'échauffement

Aucun feu nu, point chaud ou appareil susceptible de produire des étincelles ne peut être maintenu ou apporté, même exceptionnellement dans les zones de dangers, que les installations soient en marche ou à l'arrêt, en dehors des conditions prévues ci-après. Ces interdictions, notamment celle de fumer, sont affichées en caractères très apparents dans les locaux concernés et sur les portes d'accès.

Les centrales de production d'énergie sont extérieures aux zones dangereuses. Elles sont placées dans des locaux spéciaux sans communication directe avec ces zones.

L'outillage utilisé en zones de dangers est d'un type non susceptible d'étincelles.

Dans les zones de dangers, les organes mécaniques mobiles sont convenablement lubrifiés et vérifiés périodiquement.

L'exploitant établit un carnet d'entretien qui spécifie la nature, la fréquence et la localisation des opérations de contrôle et de maintenance à effectuer par le personnel.

7-1-6 Chauffage des locaux - Eclairage

Le chauffage éventuel des locaux situés en zones de dangers ne peut se faire que par fluide chauffant (air, eau, vapeur d'eau), la température de la paroi extérieure chauffante n'excédant pas 150°C. Tout autre procédé de chauffage peut être admis, dans chaque cas particulier, s'il présente des garanties de sécurité équivalentes.

L'éclairage artificiel se fait par lampes extérieures sous verre dormant ou à l'intérieur des zones de dangers par lampes électriques à incandescence sous enveloppes protectrices résistant aux chocs ou par tout procédé présentant des garanties équivalentes. Il est interdit d'utiliser des lampes suspendues à bout de fils conducteurs.

7-1-7 Permis de feu

Dans les zones de dangers, tous les travaux de réparation ou d'entretien sortant du domaine de l'entretien courant ne peuvent être effectués qu'après délivrance d'un permis de feu dûment signé par l'exploitant ou par la personne que ce dernier a nommé désignée.

Ces travaux ne peuvent s'effectuer qu'en respectant les règles d'une consigne particulière, établie sous la responsabilité de l'exploitant et jointe au permis de feu. Cette consigne fixe notamment les moyens de lutte contre l'incendie devant être mis à la disposition des agents effectuant les travaux.

Lorsque les travaux ont lieu dans une zone présentant des risques importants, ils ne sont réalisés qu'après arrêt complet et vidange des installations de la zone concernée, nettoyage et dégazage des appareils à réparer, vérification préalable de la non explosivité de l'atmosphère.

Des visites de contrôles sont effectuées après toute intervention.

7-1-8 Détection de situation anormale

Les installations susceptibles de créer un danger particulier par suite d'élévation anormale de température ou de pression, sont équipées de détecteurs appropriés qui déclenchent une alarme au tableau de commande de celles-ci.

Des consignes particulières définissent les mesures à prendre en cas de déclenchement des alarmes.

7-1-9 Organisation de la qualité

L'exploitant mettra en place une organisation de la qualité en matière de sécurité au niveau des équipements et matériels dont le dysfonctionnement placerait l'installation en situation dangereuse ou susceptible de la devenir. Cette organisation portera notamment sur :

- la conduite des installations (consignes en situation normale ou en cas de crise, essais périodiques, maintenance, formation du personnel),
- l'analyse des incidents et anomalies de fonctionnement.

Les documents correspondants seront tenus à disposition de l'inspecteur des installations classées.

7-2 Intervention en cas de sinistre

7-2-1 Signalement des incidents de fonctionnement

Les installations sont équipées d'appareils de communication ou d'arrêt d'urgence permettant au personnel de signaler ou de prévenir rapidement tout incident soit automatiquement soit par tout autre moyen défini par l'exploitant.

Ce dernier dresse une liste exhaustive des opérations à effectuer (arrêt des machines...) en fonction de la nature et de la localisation de l'incident. Il est précisé si ces opérations sont effectuées automatiquement et manuellement.

7-2-2 Evacuation du personnel

Les installations doivent comporter des moyens rapides d'évacuation pour le personnel. Les schémas d'évacuation sont préparés par l'exploitant, tenus à jour et affichés.

7-2-3 Moyens de lutte contre l'incendie

L'établissement est pourvu, sous la responsabilité de l'exploitant, en accord avec le Service Départemental de Secours et de Lutte contre l'Incendie, des moyens d'intervention appropriés aux risques encourus.

- 1°) Les besoins en eau destinés à la lutte contre l'incendie devront être réalisés de façon à fournir simultanément et en permanence un débit de 120 m³/heure.

2°) L'implantation et le nombre des hydrants devront être déterminés avec le concours de l'officier sapeur-pompier préventionniste du secteur de SAINT-BRIEUC avant le début des travaux.

Ce ou ces points d'eau, accessibles en permanence aux engins de lutte contre l'incendie en utilisant un chemin praticable, devront être répartis à une distance inférieure à :

- 100 mètres de l'établissement pour 60 m³/heure,
- 200 mètres de l'établissement pour 60 m³/heure.

3°) Les deux citernes de 25 m³ servant de réservoir tampon seront équipées de raccord pompier.

4°) D'une manière générale, en matière de prévention contre l'incendie, l'établissement devra répondre aux dispositions de la section III du Titre III du Livre II (2^{ème} partie) du Code du Travail.

7-2-4 Consignes d'incendie

Outre les consignes générales, l'exploitant établit des consignes spéciales relatives à la lutte contre l'incendie.

Celles-ci précisent notamment :

- l'organisation de l'établissement en cas de sinistre,
- l'organisation des équipes d'intervention,
- la fréquence des exercices,
- les dispositions générales concernant l'entretien et la vérification des moyens de lutte contre l'incendie,
- les modes d'appel des secours extérieurs ainsi que les personnes autorisées à lancer ces appels.

7-2-5 Registre d'incendie

La date des exercices et essais périodiques des matériels d'incendie ainsi que les observations auxquelles ils peuvent avoir donné lieu sont consignées sur un registre spécial qui est tenu à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

7-2-6 Information du voisinage

L'exploitant doit porter à la connaissance des personnes susceptibles d'être affectées par un accident majeur provenant de ses installations une information sur les dangers présentés par ces dernières dans les conditions prévues à l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 fixant les règles techniques de l'information préventive des personnes susceptibles d'être affectées par un accident survenant dans une installation soumise à la législation des installations classées (J.O. du 5 février 1993).

ARTICLE 8 - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES RELATIVES AUX INSTALLATIONS DE REFRIGERATION

a) Les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle des gaz, ceux-ci soient évacués au-dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage.

La ventilation sera assurée, si nécessaire, par un dispositif mécanique, de façon à éviter à l'intérieur des locaux toute stagnation de poches de gaz et de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

b) Les locaux seront munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur en nombre suffisant pour permettre en cas d'accident l'évacuation rapide du personnel.

c) L'établissement sera muni de masques de secours efficaces en nombre suffisant, maintenus toujours en bon état et dans un endroit d'accès facile. Le personnel sera entraîné et familiarisé avec l'emploi et le port de ces masques.

d) Si les locaux sont en sous-sol, un conduit d'au moins 0,16 m de section les desservira.

Le conduit débouchera au niveau du sol pour permettre la mise en œuvre, en cas de fuite, de groupes électro-ventilateurs des sapeurs-pompier. Ce conduit pourra être constitué par les gaines de ventilation normale des locaux, à condition qu'elles soient de section suffisante et qu'elles puissent être raccordées au niveau du sol au matériel des sapeurs-pompier.

e) Une ventilation permanente de tout le local devra être assurée de façon à éviter, à l'intérieur de celui-ci, la stagnation de poches de gaz.

f) Il est interdit de fumer dans le local de compression et dans les abords immédiats, d'y allumer ou d'y introduire une flamme et d'y effectuer des travaux de réparation susceptibles de produire des étincelles.

Lorsque de tels travaux seront nécessaires, ils ne pourront être exécutés qu'après que le chef de station ou son préposé aura contrôlé que les consignes de sécurité sont observées ; ces diverses consignes seront affichées en caractères apparents.

g) Les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés devront satisfaire à la réglementation des appareils à pression de gaz.

h) Il sera tenu un cahier mentionnant les dates de remplissage des circuits en fluide réfrigérant et les quantités ajoutées à chaque fois.

ARTICLE 9 - ACTIVITES SOUMISES A DECLARATION

Tant qu'elles ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté, les activités soumises à déclaration précisées dans le tableau de l'article 1 sont réglementées par les prescriptions des arrêtés-types 1180 (ex 355) et 2920 (ex 361) joints en annexe.

ARTICLE 10- CESSATION D'ACTIVITE

La présente autorisation délivrée sous réserve du droit des tiers deviendrait caduque au cas où les installations qui en font l'objet ne seraient pas mises en exploitation dans un délai de trois ans suivant la notification du présent arrêté.

Il en serait ainsi également si l'établissement cessait d'être exploité pendant deux années consécutives, sauf le cas de force majeure.

ARTICLE 11- CHANGEMENT D'EXPLOITANT

Tout changement d'exploitant fera l'objet d'une déclaration adressée par le successeur au Préfet des Côtes d'Armor dans le mois qui suivra la prise de possession.

ARTICLE 12- HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

L'exploitant devra se conformer aux prescriptions législatives et réglementaires édictées notamment par le livre II du Code du Travail dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs.

ARTICLE 13 -

Une copie du présent arrêté sera déposée aux archives de la mairie du lieu d'installation pour y être consultée par toute personne intéressée.

Un extrait de cet arrêté, énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée, sera affiché en mairie de BINIC pendant une durée minimum d'un mois. Un même extrait sera affiché, en permanence, de façon visible, dans l'installation par les soins de la S.A. BINIC GASTRONOMIE.

Un avis sera inséré par les soins du Préfet et aux frais de la S.A. BINIC GASTRONOMIE, dans deux journaux d'annonces légales du département.

ARTICLE 14 -

"Délai et voie de recours (article 14 de la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement) : La présente décision ne peut être déférée qu'au Tribunal Administratif. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant. Ce délai commence à courir du jour où la présente décision a été notifiée".

ARTICLE 15 -

Le Secrétaire Général de la Préfecture des Côtes d'Armor,
Le Maire de BINIC

Le Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations Classées, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont copie sera adressée :

- à la S.A. BINIC GASTRONOMIE, pour être conservée en permanence par l'exploitant et présentée à toute réquisition des autorités administratives ou de police ;
- aux maires des communes de PORDIC et d'ETABLES SUR MER pour information.

SAINT-BRIEUC, le 27 JAN. 1999

LE PREFET,
Pour le PREFET,
Le Secrétaire Général,

Denis DOBO-SCHOENENBERG