



Scarné

## PRÉFECTURE DU VAL-D'OISE

DIRECTION DE  
L'AMÉNAGEMENT ET  
DES COLLECTIVITÉS  
TERRITORIALES

Cergy-Pontoise, le

Bureau de  
l'Environnement

AC

### LE PREFET DU VAL D'OISE CHEVALIER DE LA LEGION D'HONNEUR

- VU le code de l'environnement, livre V, titre I<sup>er</sup>;
- VU le décret modifié n° 77.1133 du 21 septembre 1977, pris pour l'application de la loi n° 76.663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement et notamment son article 17 ;
- VU la demande présentée le 03 avril 2000 par la société AUCHAN, à l'effet d'obtenir l'autorisation d'exploiter sur le territoire de la commune de SOISY-SOUS-MONTMORENCY, une installation de préparation ou de conservation de produits alimentaires ;
- VU l'étude d'impact, plans et renseignements produits à l'appui de la demande ;
- VU l'arrêté préfectoral en date du 09 octobre 2000 portant ouverture d'enquête publique du 20 novembre au 20 décembre 2000 au sujet de la demande précitée ;
- VU les certificats d'affichage établis les 21 décembre 2000 pour les communes de Margency, Andilly, Eaubonne et le 26 décembre 2000 pour la commune de Soisy-sous-Montmorency ;
- VU les registres d'enquête ouverts dans les communes susmentionnées du 20 novembre 2000 au 20 décembre 2000 ;
- VU l'avis du Commissaire Enquêteur en date du 25 janvier 2001 ;
- VU les délibérations des Conseils Municipaux des communes de Margency le 30 novembre 2000, de Soisy-sous-Montmorency le 15 décembre 2000, d'Eaubonne le 19 décembre 2000, et d'Andilly le 23 janvier 2001 ;

.../..

- VU l'avis des membres du Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de travail en date du 06 octobre 2000 ;
- VU l'avis de Monsieur le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt en date du 07 novembre 2000 ;
- VU l'avis de Madame la Directrice Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle en date du 08 novembre 2000 ;
- VU l'avis de Monsieur l'Architecte des Bâtiments de France en date du 23 novembre 2000 ;
- VU l'avis de Monsieur le Directeur Départemental des Services d'Incendie et de Secours en date du 29 novembre 2000 ;
- VU l'avis de Monsieur le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales en date du 1<sup>er</sup> décembre 2000 ;
- VU l'avis de Monsieur le Directeur Départemental de l'Équipement en date du 05 décembre 2000 ;
- VU l'avis de Monsieur le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement en date du 08 janvier 2001 ;
- VU l'avis du Chef du Service de la Navigation de la Seine en date du 15 mars 2001 ;
- VU l'avis de Monsieur le sous-préfet de l'arrondissement de Sarcelles en date du 13 février 2001 ;
- VU les arrêtés préfectoraux en date des 6 avril, 3 juillet, 13 novembre 2001, 20 février, 23 mai, 4 juillet, 15 octobre, 16 décembre 2002, 12 mars, 12 juin et 10 octobre 2003, fixant une prolongation de délai pour permettre de statuer sur la demande de la société AUCHAN ;
- VU le rapport de Monsieur le Directeur Départemental des Services Vétérinaires du Val d'Oise du 02 décembre 2003 ;
- VU l'avis favorable formulé par le Conseil Départemental d'Hygiène au cours de sa séance du 16 décembre 2003 ;
- VU la lettre préfectorale en date du 24 décembre 2003 adressant le projet d'arrêté d'autorisation et les prescriptions techniques à la Société AUCHAN et lui accordant un délai de quinze jours pour formuler ses observations ;
- **CONSIDERANT** que le délai laissé à l'exploitant s'est écoulé sans aucune observation de sa part ;

- **CONSIDERANT** qu'aux termes de l'article L 512-1 du Code de l'environnement, l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients de l'installation peuvent être prévenus par des mesures que spécifie l'arrêté préfectoral ;
- **CONSIDERANT** les dispositions déjà mises en œuvre pour réduire le risque de propagation d'un incendie, notamment la répartition des extincteurs par fraction de 150 m<sup>2</sup>, la séparation de l'aire de vente et des réserves par des portes coupe-feu 2 h à fermeture automatique par fusible, et la mise en place de robinets d'incendie armés ;
- **CONSIDERANT** qu'en dehors de la période d'ouverture, les locaux techniques sont maintenus fermés à clés et que l'accès à la cour de service est clôturé, que la sécurité de l'ensemble commercial est assurée par une installation de vidéo-surveillance, comprenant des caméras reliées au poste de surveillance central, que l'ordre d'évacuation des personnes présentes dans l'hypermarché est donné par un signal sonore relié à des déclencheurs manuels (bris de glace) et au système automatique de détection incendie de l'hypermarché ;
- **CONSIDERANT** que les eaux usées des différents laboratoires sont collectées par deux réseaux distincts et que chacun de ces réseaux est équipé en sortie d'un bac à graisses/débourbeur avant de rejoindre les autres eaux usées ;
- **CONSIDERANT** qu'en vue de la prévention des nuisances sonores liées au trafic des camions, l'exploitant doit notamment se conformer à l'arrêté municipal réglementant les horaires de livraison du centre commercial, que des équipements techniques (compresseurs) sont enfermés dans des locaux spécifiques faisant office d'écran acoustique ;
- **CONSIDERANT** que les conditions d'aménagement et d'exploitation, telles qu'elles sont définies par le présent arrêté, permettent de prévenir les dangers et inconvénients de l'installation pour les intérêts mentionnés à l'article L 511-1 du code de l'environnement, notamment pour la commodité du voisinage, pour la santé, la sécurité, la salubrité publiques et pour la protection de la nature et de l'environnement ;
- **SUR** la proposition de Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture du Val d'Oise ;

## A R R E T E

- **Article 1<sup>er</sup>** : La Société AUCHAN est autorisée, sous réserve des droits des tiers et à compter de la notification du présent arrêté, à exploiter ses installations citées ci-après sur le territoire de la commune de Soisy sous Montmorency :
  - Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, etc..., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour animaux de compagnie

La quantité de produits entrant étant supérieure à 2 t/j

Viandes : 1,4 t/j

Poissons : 0,8 t/j

Total site : 6,3 t/j

N° 2221-1 = installation soumise à autorisation

Régularisation

- Installations de réfrigération et compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à  $10^5$  Pa comprimant ou utilisant des fluides autres qu'inflammables ou toxiques

la puissance absorbée étant supérieure à 500 kW

total site : 695 kW

N° 2920 - 2 -a = installation soumise à autorisation

Régularisation

- Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, etc..., à l'exclusion du sucre, des huiles et des aliments pour le bétail, mais y compris les ateliers de maturation et conservation de fruits et légumes

La quantité de produits entrant étant supérieure à 10 t/j

Boulangerie/pâtisserie : 4,5 t/j

Fruits/légumes : 7,0 t/j

Total site : 2,2t/

N° 2220-1 = installation soumise à autorisation

Régularisation

- Installations de combustion fonctionnant au fuel domestique

(chaufferie + groupe électrogène), la quantité produite étant supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW

Chaufferie : 1 880 kW

Groupe électrogène : 2 730 kW

Total site : 4.6 MW

N° 2910-A-2 = installation soumise à déclaration

Ateliers de charge d'accumulateurs

La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 10 kW

Total site : 39,5kW

(Appareils de manutention)

N° 2925 = installation soumise à déclaration

- **Article 2** : Conformément aux dispositions de l'article 17 du décret du 21 septembre 1977 susvisé, les prescriptions techniques annexées au présent arrêté sont imposées à la Société AUCHAN pour l'exploitation des installations précitées.

- **Article 3** : En cas de non-respect des dispositions du présent arrêté, l'exploitant sera passible des sanctions administratives et pénales prévues par le Code de l'environnement.

- **Article 4** : L'exploitant devra se conformer strictement aux dispositions édictées par le Livre II du code du travail et aux décrets et arrêtés pris pour son exécution dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs.

- **Article 5** : Le pétitionnaire devra toujours être en possession de son arrêté d'autorisation et être présenté à toute réquisition des délégués de l'Administration Préfectorale. Un extrait du présent arrêté devra être affiché en permanence de façon visible dans l'installation par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

- **Article 6** : La présente autorisation n'est délivrée que sur le fondement du titre I<sup>er</sup> du livre V du Code de l'environnement. Elle ne dispense pas le pétitionnaire de l'obtention, le cas échéant, du permis de construire.

- **Article 7** : Cette autorisation sera considérée comme nulle et non avenue s'il y a cessation d'exploitation pendant deux ans.

- **Article 8** : Si l'établissement vient à être cédé, le nouvel exploitant ou son représentant sera tenu d'en faire la déclaration à la Préfecture dans le mois qui suit la prise de possession, en indiquant ses nom, prénoms, et domicile. Si s'agit d'une société, sa raison sociale ou sa dénomination doit être mentionnée dans la déclaration, ainsi que son siège social et la qualité du signataire.

- **Article 9** : Un extrait du présent arrêté sera affiché en mairie de Soisy sous Montmorency pendant une durée d'un mois. Une copie de cet arrêté sera également déposée aux archives des mairies de Soisy sous Montmorency, Andilly, Eaubonne et Margency, et maintenue à la disposition du public.

Le Maire établira un certificat constatant l'accomplissement de cette formalité et le fera parvenir à la Préfecture.

En outre, un avis relatif à cette autorisation sera inséré par les soins du Préfet et aux frais de l'industriel dans deux journaux d'annonces légales du Département.

- **Article 10** : Conformément aux dispositions de l'article L 514-6 du Code de l'environnement, le présent arrêté peut être déféré au Tribunal Administratif de Cergy-Pontoise : 2/4 boulevard de l'Hautil - B.P. 322 - 95027 Cergy-Pontoise cedex ;

05 04 004

1°) par les demandeurs ou exploitants, dans un délai de deux mois qui commence à courir le jour où ledit acte leur a été notifié;

2°) par les tiers, personnes physiques ou morales, les communes intéressées ou leurs groupements, dans un délai de quatre ans à compter de la publication ou de l'affichage dudit acte, ce délai étant, le cas échéant, prolongé jusqu'à la fin d'une période de deux années suivant la mise en activité de l'installation.

- **Article 11** : Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture du Val d'Oise, Messieurs les Maires de Soisy sous Montmorency, Andilly, Eaubonne et Margency et Monsieur le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement d'Ile de France sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera inséré au recueil des actes administratifs de l'Etat dans le département du Val d'Oise.

Fait à Cergy-Pontoise, le

20 JAN. 2004

POUR AMPLIATION

Pour le préfet  
Du département du Val d'Oise,  
Le chef de bureau



Roger-Philippe CUPIT

Pour le préfet  
Du département du Val d'Oise,  
Le secrétaire général

Signé: Marc VERNHES



**SOCIETE AUCHAN**

à

**SOISY-sous-MONTMORENCY**



**Prescriptions techniques annexées  
à l'arrêté préfectoral d'autorisation  
du ...2.0.JAN.2004.....**

95 04 004

**TITRE 1 : CARACTERISTIQUES DE L'ETABLISSEMENT**

**ARTICLE 1.1 - AUTORISATION**

La société AUCHAN France dont le siège social est situé 200, rue de la Recherche - 59650 VILLENEUVE D'ASCQ est autorisée, sous réserve du respect des prescriptions du présent arrêté, à exploiter sur la commune de SOISY-SOUS-MONTMORENCY les installations visées par l'article 1.2. du présent arrêté, dans son établissement situé au centre commercial de « SOISY-SOUS-MONTMORENCY » dans la Z.A.C. des Dures Terres .

**ARTICLE 1.2 - LISTE DES INSTALLATIONS CLASSÉES DE L'ÉTABLISSEMENT**

Installations Concernées	Éléments Caractéristiques	Rubrique de la nomenclature	Régime
Préparation ou conservation de produits alimentaires, d'origine animale, par découpage, cuisson, etc..., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour animaux de compagnie - la quantité de produits entrant étant supérieure à 2 t/j	Viandes : 1,4 t/j Poissons : 0,8 t/j ----- total site : 2,2 t/j	2221 - 1	A
Installations de réfrigération et compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 <sup>5</sup> Pa comprimant ou utilisant des fluides autres qu'inflammables ou toxiques - la puissance absorbée étant supérieure à 500 kW	total site : 695 kW	2920 - 2 - a	A
Préparation ou conservation de produits alimentaires, d'origine végétale, par cuisson, etc..., à l'exclusion du sucre, des huiles et des aliments pour le bétail, mais y compris les ateliers de maturation et conservation de fruits et légumes - la quantité de produits entrant étant supérieure à 10 t/j,	boulangerie/pâtisserie : 4,5 t/j Fruits / légumes : 7,0 t/j total site : 11,5 t/j	2220 - 1	A
Installations de combustion fonctionnant au fuel domestique (Chaufferies + groupes électrogène) , la quantité produite étant supérieure à 2MW, mais inférieure à 20 MW.	Groupe électrogène 2730 kW Chaufferie : 1 880 kW Total site : 4.6 MW	2910 - 1	D
Ateliers de charge d'accumulateurs - la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 10 kW	Total site : 10,68 kW (Appareils de manutention)	2925	D

A = Autorisation ; D = Déclaration ; N.C. = Non Classable



**ARTICLE 1.3 - INSTALLATIONS NON VISÉES À LA NOMENCLATURE OU SOUMISES À DÉCLARATION**

Les prescriptions du présent arrêté s'appliquent également aux autres installations ou équipements exploités dans l'établissement, qui mentionnés ou non à la nomenclature sont de nature par leur proximité ou leur connexité avec une installation classée soumise à autorisation à modifier les dangers ou les inconvénients de cette installation.

Les installations ERP (hypermarché) ne sont pas concernées par les prescriptions techniques annexées à l'arrêté préfectoral.

Le présent arrêté vaut récépissé de déclaration pour les installations soumises à déclaration citées à l'article 1.2 ci-dessus.

## TITRE 2 : DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES APPLICABLES A L'ENSEMBLE DE L'ETABLISSEMENT

### ARTICLE 2-1 - CONFORMITÉ AUX DOSSIERS ET MODIFICATIONS

Les installations, objet du présent arrêté, sont disposées, aménagées et exploitées conformément aux plans et données techniques contenus dans les dossiers déposés par l'exploitant. En tout état de cause, elles respectent par ailleurs les dispositions du présent arrêté et les réglementations autres en vigueur. Toute modification apportée par le demandeur aux installations, à leur mode d'utilisation ou à leur voisinage et de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, doit être portée avant sa réalisation à la connaissance du préfet avec tous les éléments d'appréciation.

### ARTICLE 2.2 - DÉCLARATION DES INCIDENTS ET ACCIDENTS

Tout accident ou incident susceptible, par ses conséquences directes ou son développement prévisible, de porter atteinte aux intérêts visés à l'article 511-1 du code de l'environnement, est déclaré dans les meilleurs délais à l'inspection des installations classées, en précisant les effets prévisibles sur les personnes et l'environnement. L'exploitant détermine ensuite les mesures envisagées pour éviter son renouvellement compte tenu de l'analyse des causes et des circonstances de l'accident, et les confirme dans un document transmis sous 15 jours à l'inspection des installations classées, sauf décision contraire de celle-ci.

### ARTICLE 2.3 - CONTRÔLES ET ANALYSES (INOPINÉS OU NON)

Indépendamment des contrôles explicitement prévus dans le présent arrêté et ses éventuels compléments, l'inspection des installations classées peut demander, en cas de besoin, la réalisation, inopinée ou non, de prélèvements et analyses d'effluents liquides ou gazeux, de déchets ou de sols ainsi que l'exécution de mesures de niveaux sonores. Ils seront exécutés par un organisme tiers qu'il aura choisi à cet effet ou soumis à son approbation s'il n'est pas agréé, dans le but de vérifier, en présence de l'inspection des installations classées en cas de contrôle inopiné, le respect des prescriptions d'un texte réglementaire pris au titre de la législation sur les installations classées. Tous les frais occasionnés à cette occasion sont supportés par l'exploitant. L'exploitant est tenu, dans la mesure des possibilités techniques, de mettre à la disposition de l'inspection des Installations Classées les moyens de mesure ou de test répondant au contrôle envisagé pour apprécier l'application des prescriptions imposées par le présent arrêté.

### ARTICLE 2.4 - ENREGISTREMENTS, RÉSULTATS DE CONTRÔLE ET REGISTRES

Tous les documents répertoriés dans le présent arrêté sont conservés sur le site durant 3 années à la disposition de l'inspection des installations classées sauf réglementation particulière.

### ARTICLE 2.5 - CONSIGNES

Les consignes écrites et répertoriées dans le présent arrêté sont tenues à la disposition de l'inspection des installations classées, systématiquement mises à jour et portées à la connaissance du personnel concerné ou susceptible de l'être. Les consignes d'exploitation de l'ensemble des installations comportent explicitement les contrôles à effectuer, en marche normale et à la suite d'un arrêt pour travaux de modification ou d'entretien de façon à permettre, en toutes circonstances, le respect des dispositions imposées par le présent arrêté.

## **ARTICLE 2.6 - CESSATION DÉFINITIVE D'ACTIVITÉ**

Lorsque l'exploitant met à l'arrêt définitif une installation classée, il adresse au préfet, dans les délais fixés à l'article 34.1 du décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié, un dossier comprenant le plan mis à jour des terrains d'emprise de l'installation ainsi qu'un mémoire sur l'état du site. Ce mémoire précise les mesures prises et la nature des travaux pour assurer la protection des intérêts visés à l'article L 511-1 du code de l'environnement et comprend notamment :

- l'évacuation ou l'élimination des produits dangereux ainsi que les déchets présents sur le site,
- la dépollution des sols et des eaux souterraines éventuellement polluées,
- l'insertion du site (ou de l'installation) dans son environnement et le devenir du site.
- en cas de besoin, la surveillance à exercer de l'impact du site (ou de l'installation) sur son environnement,
- en cas de besoin, les modalités de mise en place de servitudes.

## **ARTICLE 2.7 - INSERTION DE L'ÉTABLISSEMENT DANS SON ENVIRONNEMENT**

L'exploitant tient à jour un schéma d'aménagement visant à assurer l'intégration esthétique du site dans son environnement.

L'ensemble du site doit être maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence. Notamment les émissaires de rejet et leurs périphéries font l'objet d'un soin particulier.

## TITRE 3 : PREVENTION DE LA POLLUTION DE L'EAU

### ARTICLE 3.1 - PRELEVEMENTS D'EAU (GÉNÉRALITÉS ET CONSOMMATION)

L'eau est prélevée sur le réseau public d'adduction d'eau et est utilisée exclusivement à des usages domestiques, le lavage des locaux, la préparation de produits alimentaires et le cas échéant pour les besoins incendie (RIA, installations d'extinction automatique...).

Les ouvrages de prélèvement sont équipés de dispositifs de mesure totalisateurs et de dispositifs de disconnection afin d'éviter tout phénomène de retour sur les réseaux d'alimentation. L'exploitant établit un bilan annuel des utilisations d'eau à partir des relevés réguliers de ses consommations. Ce bilan fait apparaître éventuellement les économies réalisables.

### ARTICLE 3.2 - COLLECTE DES EFFLUENTS LIQUIDES

#### 3.2.1 - NATURE DES EFFLUENTS

On distingue dans l'établissement :

- Les eaux vannes des lavabos, toilettes... (EU) ; les eaux vannes des sanitaires et des lavabos sont traitées en conformité avec les règles sanitaires et d'assainissement en vigueur. Les détergents utilisés sont biodégradables à 90 %.
- Les eaux pluviales :
  1. de la toiture réputées non polluées (EPnp)
  2. de la cours de service et des quais de livraison pouvant être polluées (EPpp) ;Les eaux issues de la cour de service (EPpp) transitent par un séparateur d'hydrocarbures avant de rejoindre le réseau public.
- les eaux issues des essais sur les dispositifs incendies ne contenant ni charge organique ni charge minérale ;
- les effluents industriels (EI) constitués par :
  1. les eaux de nettoyage provenant des ateliers de préparations alimentaires (lavage des équipements, des sols...) issues des laboratoires de boulangerie/pâtisserie (EI1) et issues des laboratoires de boucherie/charcuterie et poissonnerie (EI2) ;
  2. Les eaux issues du lavage des bennes compacteur (EI3) ;
  3. les eaux de nettoyage des surfaces de vente et des installations sanitaires (EI4).

Les effluents issues des laboratoires de boulangerie / pâtisserie , poissonnerie, boucherie / charcuterie d'une part (EI1 et EI2) et des bennes compacteur (EI3) d'autres part sont collectées par deux réseaux distincts. Chacun de ces réseaux est équipé en sortie d'un bac à graisses/débourbeur avant de rejoindre les autres eaux usées résultant de l'activité de l'ensemble de l'hypermarché. L'ensemble des eaux usées du Centre sont envoyées sur la station d'épuration d'Achères.

#### 3.2.2. CARACTERISTIQUES DES RESEAUX DE COLLECTE DES EFFLUENTS

Les réseaux de collecte des effluents doivent permettre d'évacuer séparément chacun des types d'effluent vers les traitements ou milieu récepteur autorisé à les recevoir.

Les réseaux de collecte des effluents doivent être conçus de manière à être curables, étanches et résister dans le temps aux actions physiques et chimiques des effluents susceptibles d'y transiter. L'exploitant s'assure par des contrôles appropriés et préventifs de leur bon état et de leur étanchéité.

Les effluents aqueux ne doivent pas par mélange, dégager des produits toxiques ou inflammables dans ces réseaux ainsi que dans le milieu récepteur.

### ARTICLE 3.3- PLANS ET SCHÉMAS DE CIRCULATION

L'exploitant établit et tient systématiquement à jour les schémas de circulation de l'eau et des effluents comportant notamment :

- l'origine et la distribution de l'eau d'alimentation,
- les dispositifs de protection de l'alimentation (bac de disconnexion, isolement de la distribution d'eau potable,...)
- les ouvrages de toutes sortes (vannes, compteurs...)
- les ouvrages d'épuration et les points de rejet de toute nature.

Les différentes canalisations sont repérées conformément aux règles en vigueur .

### ARTICLE 3.4- CONDITIONS DE REJET

#### 3.4.1- CARACTÉRISTIQUES DES POINTS DE REJET DANS LE MILIEU RÉCEPTEUR

Les réseaux de collecte des effluents générés par l'établissement aboutissent aux 2 points de rejet qui présentent les caractéristiques suivantes :

Point de rejet	N°1		N°2
	EPnp	EPpp	EU + E11 + E12 + E13 + E14
Traitement avant rejet		Bac séparateur à hydrocarbure pour les eaux de la cour de service EPpp	Bacs dégraisseurs (pour les eaux E11, E12 et E13 provenant des ateliers de préparations alimentaires et des bennes compacteur )
Exutoire du rejet	Réseau pluvial public		Réseau public d'assainissement de la ZAC des Hautes Terres
Milieu naturel récepteur	Lac d'Enghien-les-Bains		Seine (après passage par la station d'épuration d'Achère )

Tout rejet direct ou indirect non explicitement mentionné ci-dessus est interdit.

#### 3.4.2 - AMÉNAGEMENT DES POINTS DE REJET

Sur la canalisation de rejet d'effluents aboutissant au point n°1 , E11, E12, et E13 est prévu, après chaque bac dégraisseur ou en un endroit collectant l'ensemble des effluents E11+ E12+ E13 provenant de ces bacs, un point de prélèvement d'échantillons et un point de mesure (débit, température, concentration en polluants...). Chaque point de mesure possède des caractéristiques qui permettent de réaliser des mesures représentatives, d'être aisément accessibles, de permettre des interventions en toute sécurité et d'assurer une bonne diffusion des rejets dans le milieu récepteur.

### ARTICLE 3.5 - QUALITÉ DES EFFLUENTS REJETÉS

#### 3.5.1.-TRAITEMENT DES EFFLUENTS

Les installations de traitement (ou de pré-traitement) des effluents aqueux nécessaires au respect des valeurs limites imposées au rejet par le présent arrêté sont conçues, entretenues, exploitées et surveillées de manière à faire face aux variations des caractéristiques des effluents bruts (débit, température, composition...) y compris à l'occasion du démarrage ou d'arrêt des installations. Les bacs dégraisseurs sont nettoyés régulièrement. Ils font l'objet d'un contrat d'entretien.

Sauf autorisation explicite, la dilution des effluents est interdite et ne constitue pas un moyen de traitement. Les dispositifs de traitement doivent être conformes aux normes en vigueur.

Par ailleurs, l'exploitant doit tenir à jour un registre dans lequel sont consignés les justificatifs des opérations d'entretien et de nettoyage relatives aux dispositifs de pré-traitement des eaux de laboratoire.

### 3.5.2.-CONDITIONS GENERALES

L'exploitant est tenu de respecter, avant rejet dans le milieu récepteur considéré, les valeurs limites en concentration ainsi que les modalités de surveillance ou d'autosurveillance des effluents ci-dessous définis.

- température < 30 ° C ; pH compris entre 5,5 et 8,5 ; exempt de matières flottantes ; modification de la coloration du milieu récepteur inférieure à 100 mg PT/l,
- ne pas dégrader les réseaux d'égouts, ne pas dégager des produits toxiques ou inflammables éventuellement par mélange avec d'autres effluents.

### 3.5.3 - CONDITIONS DE REJET AU POINTS N° 1 et EI1 + EI2 + EI3

Référence du rejet : N° 1 (EPpp) Milieu récepteur : Réseau pluvial publique à la sortie du bac séparateur.

Paramètre	Concentration Maximale (mg/l)	Normes	Prélèvements et analyses par laboratoire agréé	
			Type de suivi	Périodicité de la mesure
M.E.S.T. D.C.O. Hydrocarbures totaux	70 40 5	NFT 90105 NFT 90101 NFT 90114	Mesure ponctuelle	Annuelle

Référence du rejet : N° EI1, EI2 et EI3 : Milieu récepteur : STEP d'Achère

Paramètre	Concentration maximale (mg/l)	Débit 500l/j	Normes	Prélèvements et analyses par laboratoire agréé	
				Type de suivi	Périodicité de la mesure
M.E.S.T. D.C.O. DBO5 Azote global Phosphore total	600 2000 800 150 50	300 g/j 1000 g/j 400 g/j 75 g/j 25 g/j	NFT 90105 NFT 90101 NFT 90103 EN 25 663 NFT 90 023	sur un échantillon moyen prélevé pendant 24 h	Annuelle

### 3.5.4- EAUX PROVENANT DES ATELIERS DE PREPARATIONS ALIMENTAIRES

Une étude sur la qualité et le volume des effluents générés par les activités de nettoyage provenant des ateliers de préparations alimentaires (lavage des équipements, des sols...) issues des laboratoires de

boulangerie/pâtisserie (E11) , des laboratoires de boucherie/charcuterie , poissonnerie (E12) et des bennes compacteur (E13) sera effectué par l'exploitant avant le 30/06/2004.

### 3.5.5 - RÉFÉRENCES ANALYTIQUES

Les mesures et analyses pratiquées par l'organisme extérieur sont conformes à la normalisation française ou européenne en vigueur.

### 3.5.6 – ETAT RECAPITULATIF

L'exploitant établit un état récapitulatif des analyses et mesures effectuées en application de l'article 3.6.1. Ce document inclut les commentaires expliquant les dépassements constatés, leur durée ainsi que les dispositions prises pour qu'ils ne puissent se reproduire. Il est transmis à l'Inspection des Installations Classées.

### 3.5.7 - REJET DANS UN OUVRAGE COLLECTIF

Le raccordement au réseau d'assainissement collectif se fait en accord avec la collectivité à laquelle appartient le réseau, conformément à une autorisation de raccordement au réseau public (art. L. 35.8 du code de la santé publique).

## ARTICLE 3.6 - PRÉVENTION DES POLLUTIONS ACCIDENTELLES

### 3.6.1 – RETENTIONS

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

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

Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 l, la capacité de rétention est au moins égale à :

- dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts,
- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts, sans être inférieure à 800 l ou à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 800 l.

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 éventuel dispositif d'obturation qui doit être fermé en permanence.

Les produits récupérés en cas d'accident ne peuvent être rejetés que dans des conditions conformes au présent arrêté ou doivent être éliminés comme des 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 le respect des dispositions de l'arrêté ministériel du 22 juin 1998.

L'exploitant doit veiller à ce que les volumes potentiels de rétention restent disponibles en permanence. A cet effet, l'évacuation des eaux pluviales respecte les dispositions du présent arrêté.

### 3.6.2-TRANSPORTS - CHARGEMENTS - DECHARGEMENTS

Les aires de chargement et de déchargement de véhicules citernes doivent être étanches et reliées à des rétentions dimensionnées selon les mêmes règles. Le transport des produits à l'intérieur de l'établissement doit être effectué avec les précautions nécessaires pour éviter le renversement accidentel des emballages.

Le stockage et la manipulation de produits dangereux ou polluants, solides ou liquides (ou liquéfiés) doivent être effectués sur des aires étanches et aménagées pour la récupération des fuites éventuelles.

Les réservoirs sont équipés de manière à pouvoir vérifier leur niveau de remplissage à tout moment et empêcher ainsi leur débordement en cours de remplissage. Ce dispositif est pourvu d'une alarme de niveau haut.

### 3.6.3.-DECHETS

Les déchets et résidus produits sont stockés, avant leur revalorisation ou leur élimination, dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par les eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envols et des odeurs ) pour les populations avoisinantes et l'environnement.

Les stockages temporaires, avant recyclage ou élimination des déchets spéciaux, sont réalisés sur des cuvettes de rétention étanches et aménagées pour la récupération des eaux météoritiques.

### 3.6.4. RESERVOIRS

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

### 3.6.5 - ETIQUETAGE - DONNÉES DE SÉCURITÉ

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.

### 3.6.6 - RETENTION DES EAUX D'EXTINCTION D'INCENDIE

L'exploitant s'engage à entreprendre les travaux nécessaires permettant la rétention des eaux d'incendie dans les locaux abritant des installations classées dans le périmètre de l'hypermarché. Il fournit à l'Inspection des Installations Classées, sous 3 mois, une étude justifiant le dimensionnement de ces moyens et les techniques mises en œuvre. Les moyens seront mis en place avant le 31/12/2005.



## TITRE 4 : PRÉVENTION DE LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

### ARTICLE 4.1 - GÉNÉRALITÉS

#### 4.1.1. CAPTATION

Les installations susceptibles de dégager des fumées, gaz, poussières ou odeurs doivent être munies de dispositifs permettant de collecter et canaliser les émissions pour autant que la technologie disponible et l'implantation des installations le permettent et dans le respect des règles relatives à l'hygiène et à la sécurité des travailleurs.

Ces dispositifs de collecte et canalisation, après épuration des gaz collectés en tant que de besoin, sont munis d'orifices obturables et accessibles aux fins des analyses précisées par le présent arrêté ou la réglementation en vigueur. 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 gaz de combustion dans l'atmosphère.

L'ensemble de ces installations ne doit pas entraîner de risque d'incendie et d'explosion. Les justificatifs du respect de ces dispositions (notes de calcul, paramètres des rejets...) sont conservés à la disposition de l'inspection des installations classées.

#### 4.1.2. BRULAGE A L'AIR LIBRE

Le brûlage à l'air libre est interdit.

### ARTICLE 4.2 – TRAITEMENT DES REJETS

#### 4.2.1 EMISSIONS DIFFUSES

Sans préjudice des règlements d'urbanisme, les dispositions nécessaires pour prévenir les envois de poussières et matières diverses sont prises ; à savoir :

- 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 poussières ou de boue sur les voies de circulation,
- les dépôts au sol ou les terrains à l'état nu susceptibles de créer une source d'émission en période sèche notamment sont traités en conséquence.

#### 4.2.2 CARACTERISTIQUES DES INSTALLATIONS

Source	Rejets	Durée de fonctionnement des installations	Puissance kW	Régime de rotation	Combustibles
1 groupe électrogène *	1 conduit en terrasse	Installation de secours ne fonctionnant qu'en cas de coupures EDF ou pour des essais (<500h/an)	2730	1500 t/mn	fuel domestique
(2 chaudières à gaz)	2 conduit en terrasse	En continu	2 x 940	—	Gaz naturel

\*Le groupe fonctionne seulement en cas de coupure électrique.

Les installations de traitement sont conçues, entretenues, exploitées et surveillées de manière à respecter les seuils de rejet et les capacités d'épuration déterminées lors de leur implantation (notamment pendant les périodes d'arrêt et de démarrage de l'installation).

Les cheminées de la chaufferie débouchent à une hauteur d'au moins 5 mètres. Les cheminées des groupes électrogènes débouchent à une hauteur d'au moins 7 mètres.

## ARTICLE 4.3 - VALEURS LIMITES DE REJET

### 4.3.1 - DÉFINITIONS

Pour les valeurs limites de rejet fixées par le présent arrêté :

- le débit des effluents est exprimé en mètres cubes par heure rapportés à des conditions normalisées de température (273° K) et de pression (101,3 kPa) après déduction de la vapeur d'eau (gaz secs),

- les concentrations sont exprimées en masse par mètre cube rapportée aux mêmes conditions normalisées, la teneur en oxygène est ramenée à 5 % en volume dans le cas des rejets des 2 chaudières à gaz listées au point 4.2.2. ,

- il n'y a pas de valeurs limites pour les rejets du groupe électrogène fonctionnant en cas de coupures ,

- les valeurs limites de rejet s'imposent à des prélèvements, mesures ou analyses moyens réalisés sur une durée qui est fonction des caractéristiques de l'effluent contrôlé, de l'appareil utilisé et du polluant, et voisine d'une demi-heure,

- sauf autorisation explicite, la dilution des effluents est interdite et ne constitue pas un moyen de traitement.

### 4.3.2 - CONDITIONS PARTICULIÈRES DES REJETS À L'ATMOSPHÈRE

Les caractéristiques des rejets à l'atmosphère, après traitement et notamment le débit des effluents, les concentrations et les flux des principaux polluants, sont inférieures ou égales aux valeurs prévues dans le tableau suivant :

Repère des cheminées	Installations	Vitesse d'éjection minimale	Paramètres	VALEURS LIMITES
				concentration (mg/Nm <sup>3</sup> )
1	Chaufferie	5 m/s	Oxydes de soufre Oxydes d'azote	35 150

## ARTICLE 4.4 - SURVEILLANCE DES REJETS A L'ATMOSPHÈRE

### 4.4.1 - AUTOSURVEILLANCE

L'exploitant doit réaliser une surveillance de ses émissions atmosphériques suivant le programme indiqué dans le tableau qui suit :

Emissaires concernés	Paramètres	Prélèvements et analyses par laboratoire agréé	
		Type de suivi	Périodicité de la mesure
2 cheminées des chaufferies	débit oxygène poussières oxydes de soufre oxydes d'azote	Durée minimale d'une demi-heure	Tous les trois ans

Les mesures sont effectuées en régime stabilisé à pleine charge.

L'exploitant notera sur un cahier de suivi la durée de fonctionnement des appareils ainsi que toutes les opérations d'entretien et de maintenance.

#### 4.4.2 - RÉFÉRENCES ANALYTIQUES

Les mesures et analyses, pratiquées par l'organisme extérieur, sont conformes à la normalisation française ou européenne en vigueur.

## TITRE 5 : DECHETS

### ARTICLE 5.1 - L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS : DÉFINITION ET RÈGLES

L'élimination des déchets comporte les opérations de collecte, transport, stockage, tri et traitement nécessaires à la récupération des éléments et matériaux réutilisables ou de l'énergie, ainsi qu'au dépôt ou au rejet dans le milieu naturel de tous autres produits dans des conditions qui ne soient pas de nature à produire des effets nocifs sur le sol, la flore et la faune, et, d'une façon générale, à porter atteinte à la santé de l'homme et à l'environnement.

Afin d'assurer une bonne élimination des déchets, l'exploitant doit organiser la gestion de ses déchets de façon à :

- limiter les transports en distance et en volume,
- trier, réemployer, recycler ou réaliser toute autre action visant à obtenir à partir des déchets des matériaux réutilisables ou de l'énergie,
- choisir la filière d'élimination ayant le plus faible impact sur l'environnement à un coût économiquement acceptable.

### ARTICLE 5.2 - LISTE DES DECHETS GENERES

Les déchets générés par l'établissement sont constitués de :

- déchets industriels banals (papiers, cartons, palettes bois, verre, films plastiques, etc...) ;
- ferrailles ;
- tubes fluorescents ;
- piles ;
- déchets organiques provenant de la découpe de viande et du stock périmé ;
- déchets biodégradables tels que fruits, fromages et produits laitiers ;
- déchets industriels spéciaux :
  1. déchets provenant des bacs dégraisseurs,
  2. déchets provenant des séparateurs d'hydrocarbures.

### ARTICLE 5.3 - CONFORMITÉ AUX PLANS D'ÉLIMINATION DES DÉCHETS

L'élimination des déchets industriels spéciaux doit respecter les orientations définies dans le plan régional d'élimination des déchets industriels spéciaux approuvé par arrêté préfectoral du 2 février 1996.

### ARTICLE 5.4 - GESTION DES DÉCHETS À L'INTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT

L'exploitant organise le tri, la collecte et l'élimination des différents déchets générés par l'établissement. Cette procédure est écrite, et régulièrement mise à jour.

### ARTICLE 5.5 - STOCKAGES SUR LE SITE

#### 5.5.1 - QUANTITES

La quantité de déchets stockés sur le site ne doit pas dépasser la quantité trimestrielle produite (sauf en situation exceptionnelle justifiée par des contraintes extérieures à l'établissement comme les déchets générés en faible quantité (< 5 t/an) ou faisant l'objet de campagnes d'élimination spécifiques. En tout état de cause, ce délai ne dépassera pas 1 an.

## 5.5.2 - ORGANISATION DES STOCKAGES

Toutes précautions sont prises pour que :

- les mélanges de déchets ne puissent être à l'origine de réactions non contrôlées conduisant en particulier à l'émission de gaz ou d'aérosols toxiques ou à la formation de produits explosifs,
- il ne puisse y avoir de réactions dangereuses entre le déchet et les produits ayant été contenus dans l'emballage,
- les emballages soient identifiés par les seules indications concernant le déchet.
- les déchets conditionnés en emballages soient stockés sur des aires couvertes et ne puissent pas être gerbés sur plus de deux hauteurs.

Les cuves servant au stockage de déchets sont réservées exclusivement à cette fonction et portent les indications permettant de reconnaître lesdits déchets.

Les déchets ne peuvent être stockés, en vrac dans des bennes, que par catégories de déchets compatibles et sur des aires affectées à cet effet. Toutes les précautions sont prises pour limiter les envois. Les bennes contenant des déchets générateurs de nuisances sont couvertes ou placées à l'abri des pluies. Les bennes pleines ne doivent pas rester plus de 15 jours sur le site, sauf en cas d'indisponibilité de la filière d'élimination.

Les déchets organiques provenant de la découpe des viandes et les déchets organiques biodégradables tels que fruits, légumes, fromages et produits laitiers sont stockés dans des caissons fermés. Les déchets putrescibles, en particulier les produits carnés sont préalablement stockés en chambre froide. Les viandes découpées seront si possible débarrassées de leurs enveloppes (barquette et film) avant leur enlèvement. Tous ces déchets ne seront pas mélangés avec les déchets d'emballage visés au point 5.6.2.

## ARTICLE 5.6 - ELIMINATION DES DÉCHETS

### 5.6.1 - TRANSPORTS

En cas d'enlèvement et de transport, l'exploitant vérifie lors du chargement que les emballages ainsi que les modalités d'enlèvement et de transport sont de nature à assurer la protection de l'environnement.

### 5.6.2 - ELIMINATION DES EMBALLAGES ET DES DÉCHETS BANALS

Les emballages industriels doivent être éliminés conformément aux dispositions du décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 relatif à l'élimination des déchets d'emballages dont les détenteurs finaux ne sont pas les ménages. Un tri des déchets tels que le bois, le papier, le carton, le verre, les métaux, le plastique ..., est effectué en vue de leur valorisation. En cas d'impossibilité, justification devra en être apportée à l'inspection des installations classées.

Les déchets banals non valorisables et non souillés par des produits toxiques ou polluants ne peuvent être récupérés ou éliminés que dans des installations autorisées ou déclarées à ce titre.

### 5.6.3 - ELIMINATION DES DÉCHETS INDUSTRIELS SPÉCIAUX

L'élimination des déchets qui ne peuvent être valorisés, à l'intérieur de l'établissement ou de ses dépendances, doit être assurée dans des installations dûment autorisées ou déclarées à cet effet au titre du Code de l'Environnement. L'exploitant doit être en mesure d'en justifier l'élimination.

Les niveaux de gestion des déchets sont définis comme suit :

- 0- réduction à la source de la quantité et de la toxicité des déchets produits - mise en œuvre de technologies propres,
- 1- recyclage ou valorisation des sous-produits de fabrication et des déchets,
- 2- traitement ou prétraitement des déchets (destruction thermique, traitements physico-chimique, détoxication, stabilisation...),
- 3- stockage des déchets ultimes.

L'exploitation de l'établissement est menée de manière à respecter les dispositions figurant dans le tableau ci-après :

Type de déchets	Niveau de gestion maximale
tubes fluorescents	1
piles	1
déchets organiques provenant de la découpe de viande et du stock périmé	2
déchets biodégradables tels que fruits, fromages et produits laitiers	2
déchets provenant des déshuileurs débourbeurs	1 ou 2
déchets provenant des bacs dégraisseurs	1 ou 2

#### 5.6.4 - SUIVI DES DÉCHETS GÉNÉRATEURS DE NUISANCES

Les emballages vides ayant contenu des produits toxiques ou susceptibles d'entraîner des pollutions doivent être renvoyés au fournisseur lorsque leur réemploi est possible. Dans le cas contraire, s'ils ne peuvent être totalement nettoyés, ils sont éliminés comme des déchets industriels spéciaux dans les conditions définies au présent arrêté.

Les huiles usagées sont récupérées et évacuées conformément aux dispositions :

- du décret n° 79-982 du 21 novembre 1979 portant réglementation de la récupération des huiles usagées, modifié notamment par le décret n° 97-503 du 27 mai 1997 ;
- et des arrêtés ministériels pris en son application (arrêtés ministériels du 28 janvier 1999 fixant d'une part les conditions d'élimination des huiles usagées et d'autre part les conditions de ramassage des huiles usagées).

L'exploitant doit établir un bordereau de suivi de déchets, lors de la remise de ses déchets à un tiers, selon les modalités fixées à l'arrêté du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'élimination des déchets générateurs de nuisances.

Pour chaque déchet industriel spécial, l'exploitant établit une fiche d'identification du déchet qui est tenue à jour et qui comporte au minimum les éléments suivants :

- le code du déchet selon la nomenclature,
- la dénomination du déchet,
- le procédé de fabrication dont provient le déchet,
- son mode de conditionnement,
- la filière d'élimination prévue,
- les caractéristiques physiques du déchet (aspect physique et constantes physiques du déchet),
- la composition chimique du déchet (composition organique et minérale),
- les risques que présente le déchet,
- les réactions possibles du déchet au contact d'autres matières ou produits,
- les règles à observer pour combattre un éventuel sinistre ou une réaction indésirable.

L'exploitant tient, pour chaque déchet industriel spécial, un dossier où sont archivés :

- la fiche d'identification du déchet et ses différentes mises à jour,
- les résultats des contrôles effectués sur le déchet,
- les observations faites sur le déchet,
- les bordereaux de suivi de déchets industriels renseignés par les centres éliminateurs,

- les refus d'acceptations, les raisons des refus et les moyens mis en œuvre pour y remédier.

#### 5.6.5 - REGISTRES RELATIFS À L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Pour chaque enlèvement les renseignements minimum suivants sont consignés sur un document de forme adaptée (registre, fiche d'enlèvement, listings informatiques...) et conservé par l'exploitant :

- code du déchet selon la nomenclature,
- origine et dénomination du déchet,
- quantité enlevée,
- date d'enlèvement,
- nom de la société de ramassage ou le numéro d'immatriculation du véhicule utilisé,
- destination du déchet (éliminateur),
- nature de l'élimination effectuée.

#### 5.6.6 - BILAN ANNUEL

L'exploitant établit, une fois par an, un bilan de tous les déchets produits par les installations ou activités. Il est réalisé en prenant notamment en compte l'origine, la nature, le tonnage, la filière d'élimination ou de valorisation de chaque type de déchets. Ce bilan porte également sur les denrées reconnues impropres à la consommation humaine. Il indique pour chaque catégorie de déchets, les taux de valorisation obtenus et les améliorations possibles de ces taux.

## TITRE 6 : PREVENTION DES NUISANCES SONORES - VIBRATIONS

### ARTICLE 6.1 - GÉNÉRALITÉS

Les installations sont construites, équipées et exploitées de façon que leur fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits ou de vibrations susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou de constituer une nuisance pour celui-ci.

### ARTICLE 6.2 - NIVEAUX SONORES EN LIMITES DE PROPRIÉTÉ

Les niveaux de bruit sont déterminés dans les conditions fixées par 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. La mesure des émissions sonores de l'installation est faite selon la méthode fixée à l'annexe du dit arrêté.

Les niveaux admissibles sont déterminés de manière à assurer dans les zones à émergence réglementées, le respect des valeurs admissibles définies dans le tableau ci après.

Les niveaux admissibles en limites de propriété de l'établissement ne peuvent excéder 70 dB(A) pour la période de jour (7 h à 22 h, sauf dimanche et jours fériés) et 60 dB(A) pour la période de nuit (22 h à 7 h ainsi que les dimanches et jours fériés) sauf si le bruit résiduel pour la période considérée est supérieur à cette limite.

Niveau de bruit ambiant $N_{amb}$ existant dans les zones à émergence réglementée	Emergence admissible pour la période allant de 7 h à 22 h sauf dimanches et jours fériés	Emergence admissible pour la période allant de 22 h à 7 h ainsi que les dimanches et jours fériés
$35 \text{ dB (A)} < N_{amb} < 45 \text{ dB(A)}$	6 dB(A)	4 dB (A)
$45 \text{ dB(A)} < N_{amb}$	5 dB(A)	3 dB (A)

L'émergence est définie comme étant : la différence entre les niveaux de pression continus équivalents pondérés A du bruit ambiant (établissement en fonctionnement) et du bruit résiduel (en l'absence de bruit généré par l'établissement).

### ARTICLE 6.3 - ENGINES DE TRANSPORT

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier utilisés à l'intérieur des installations et susceptibles de constituer une gêne pour le voisinage sont conformes à la réglementation en vigueur et notamment aux dispositions du décret n° 95-79 du 23 janvier 1995.

### ARTICLE 6.4 - APPAREILS DE COMMUNICATION

L'usage de tous appareils de communication par voie acoustique gênants pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents

### ARTICLE 6.5 - VIBRATIONS

Les machines fixes susceptibles d'incommoder le voisinage par des trépidations sont isolées par des dispositifs antivibrations efficaces. La gêne éventuelle est évaluée conformément aux règles techniques annexées à la circulaire ministérielle n° 86.23 du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les installations classées.



## TITRE 7 : PRÉVENTION DES RISQUES

### ARTICLE 7.1 - GÉNÉRALITÉS

L'exploitant conçoit ses installations et organise leur fonctionnement et l'entretien selon des règles destinées à prévenir les incidents et les accidents susceptibles d'avoir, par leur développement, des conséquences dommageables pour l'environnement et la santé.

Ces règles, qui ressortent notamment de l'application du présent arrêté, sont établies en référence à une analyse préalable qui apprécie le potentiel de danger de l'installation et précise les moyens nécessaires pour assurer la maîtrise des risques inventoriés.

L'exploitant recense, sous sa responsabilité, les parties des installations 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 l'environnement, la santé et la sécurité publiques ou le maintien en sécurité de l'installation.

L'exploitant détermine pour chacune de ces parties des installations la nature du risque (incendie, atmosphères explosives ou émanations toxiques) qui la concerne. Ce risque est signalé. Il tient à la disposition de l'Inspection des Installations Classées un plan de ces zones.

L'exploitant dispose de moyens de protection suffisants pour éviter la propagation d'un incendie entre ces zones.

### ARTICLE 7.2 - CONCEPTION ET AMÉNAGEMENT DES INFRASTRUCTURES

#### 7.2.1 GARDIENNAGE

Un gardiennage est assuré en permanence. Le personnel de gardiennage est familiarisé avec les installations et les risques encourus et reçoit à cet effet une formation spécifique.

#### 7.2.2 - CIRCULATION DANS L'ÉTABLISSEMENT

L'exploitant fixe les règles de circulation applicables à l'intérieur de l'établissement. Les règles sont portées à la connaissance des intéressés par une signalisation adaptée et une information appropriée. Des voies de circulation sont aménagées pour que les engins des services d'incendie puissent évoluer sans difficulté. Ces voies ont les caractéristiques minimales suivantes :

- 5 m de largeur pour les voies à double sens ;
- 3 m de largeur pour les voies à sens unique ;
- 3 m 50 de hauteur libre, en outre, elles permettent la circulation sur le demi périmètre des bâtiments et pour les parties en cul de sac les demi-tours et croisement des engins.

Ces voies sont matérialisées au sol ainsi que les sens de circulation et maintenues dégagées.

Au moins deux accès de secours éloignés l'un de l'autre, et, le plus judicieusement placés pour éviter d'être exposés aux conséquences d'un accident, sont en permanence maintenus accessibles de l'extérieur du site pour les moyens d'intervention .

#### 7.2.3 - CONCEPTION DES BATIMENTS ET LOCAUX

Les bâtiments et locaux sont conçus et aménagés de façon à pouvoir s'opposer à la propagation d'un incendie.

A l'intérieur des locaux, les allées de circulation sont aménagées et maintenues constamment dégagées pour faciliter la circulation et l'évacuation du personnel ainsi que l'intervention des secours en cas de sinistre. Les règles d'urgence à adopter en cas de sinistre sont portées à la connaissance du personnel et affichées.

#### 7.2.4 - INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES - MISE À LA TERRE

L'installation électrique doit être conçue, réalisée et entretenue conformément au décret n° 88.1056 du 14 novembre 1988 relatif à la réglementation du travail et le matériel conforme aux normes françaises de la série NF C qui lui sont applicables.

Les conducteurs sont mis en place de manière à éviter tout court-circuit.

Un contrôle est effectué au minimum une fois par an par un organisme agréé qui devra très explicitement mentionner les défauts relevés dans son rapport de contrôle. Il devra être remédié à toute déficience relevée dans les délais les plus brefs.

Les appareils et masses métalliques contenant et/ou véhiculant des produits inflammables et explosibles susceptibles d'engendrer des charges électrostatiques sont mises à la terre et reliées par des liaisons équipotentielles.

La valeur des résistances de terre est périodiquement vérifiée et est conforme aux normes en vigueur.

Le matériel électrique doit être entretenu en bon état et doit en permanence rester conforme en tout point à ses spécifications techniques d'origine.

Dans les parties des installations soumises à une atmosphère explosive, les installations électriques doivent être réduites à ce qui est strictement nécessaire aux besoins de l'exploitation. Elles doivent être entièrement constituées de matériels utilisables dans les atmosphères explosives. Cependant, dans les parties de l'installation où une atmosphère explosive n'est pas susceptible de se former en fonctionnement normal ou, si elle se produit, elle ne peut subsister que pendant une courte durée, les installations électriques peuvent être constituées de matériel électrique de bonne qualité industrielle qui, en service normal, n'engendrent ni arc ni étincelle, ni surface chaude susceptible de provoquer une explosion.

Lorsque le risque provient de la présence de poussières explosives ou pouvant être à l'origine d'une atmosphère explosive, le matériel électrique est conçu ou installé pour s'opposer à leur pénétration afin d'éviter tout risque d'inflammation ou d'explosion.

L'établissement dispose d'une alimentation électrique de secours permettant de faire fonctionner les dispositifs de sécurité (éclairage, ventilation...).

Que l'éclairage soit naturel ou artificiel, l'éclairage devra être suffisant pour permettre aux personnes de se déplacer et de repérer aisément les issues.

Toutes dispositions devront être prises pour assurer une bonne dégressivité entre la luminance extérieure et celle du parc.

Un éclairage de sécurité, alimenté par une source autonome devra être installé, il devra permettre d'assurer un minimum d'éclairage pour repérer les issues en toutes circonstances, effectuer les opérations intéressant la sécurité et faciliter l'intervention des secours. A cet effet, les points lumineux seront placés en partie haute et basse, au plus à 0.50 mètre du sol, le long des allées de circulation, près des issues et dans les escaliers.

Les canalisations ne doivent pas être une cause possible d'inflammation et doivent être convenablement protégées contre les chocs, contre la propagation des flammes et contre l'action des produits présents dans la partie de l'installation en cause.

#### 7.2.5 - PROTECTION CONTRE LA Foudre

Les dispositifs de protection contre la foudre respectent l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 et sont conformes à la norme française C 17-100 ou à toute norme en vigueur dans un Etat membre de la C.E. ou présentant des garanties de sécurité équivalentes.

## **ARTICLE 7.3 - EXPLOITATION DES INSTALLATIONS**

### **7.3.1 – CONSIGNE D'EXPLOITATION**

Les opérations comportant des manipulations dangereuses et la conduite des installations, dont le dysfonctionnement aurait des conséquences sur la sécurité publique et la santé des populations (phases de démarrage et arrêt, fonctionnement normal, entretien...) doivent faire l'objet de consignes d'exploitation écrites.

L'exploitant s'assure de la connaissance et du respect de ces consignes par son personnel.

### **7.3.2 – CONSIGNES DE SECURITE**

Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes précisant les modalités d'application des dispositions du présent arrêté doivent être établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel. Ces consignes doivent notamment indiquer :

- l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque dans les zones à risques,
- 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 canalisation contenant des substances dangereuses ou inflammables,
- la conduite à tenir en cas d'incendie
- 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.

### **7.3.3 – REGISTRE D'EXPLOITATIONS**

Un registre d'exploitation, tenu à jour, doit être à disposition de l'inspection des installations classées. Sur ce registre sont notamment inscrits :

- le nom du responsable du parc,
- les consignes de sécurité,
- les essais de fonctionnement et les vérifications des différents matériels et installations,
- les incidents concernant la ventilation, l'utilisation des signaux sonores et, d'une manière générale, toute intervention effectuée en vue de la sécurité de l'établissement.

### **7.3.4 – ENTRETIEN - VERIFICATION**

Toutes les installations intéressant la sécurité, notamment les dispositifs de signalisations, les systèmes d'alarme, les moyens de lutte contre l'incendie ainsi que les dispositifs d'obturation coupe feu seront régulièrement inspectés et au moins une fois par an par un technicien qualifié. Des essais de fonctionnement seront fait deux fois par an.

## **ARTICLE 7.4 - TRAVAUX**

Tous travaux d'extension, modification ou maintenance dans les installations ou à proximité des zones où existent des risques sont réalisés sur la base d'un dossier définissant notamment la nature des travaux, les risques présentés, les conditions de leur intégration au sein des installations ou unités en exploitation et les dispositions de surveillance à adopter. Ces travaux font l'objet d'un permis de travail (ou permis de feu) délivré par une personne nommément autorisée.

## ARTICLE 7.5 - INTERDICTION DE FEUX

Il est interdit d'apporter du feu sous une forme quelconque dans les zones présentant des risques d'incendie ou d'explosion sauf pour les interventions ayant fait l'objet d'un permis de travail ou de feu. Cette interdiction doit être affichée en caractères apparents.

## ARTICLE 7.6 - FORMATION DU PERSONNEL

Outre l'aptitude au poste occupé, les différents opérateurs et intervenants sur le site, y compris le personnel intérimaire, reçoivent une formation sur les risques inhérents des installations, la conduite à tenir en cas d'incident ou accident et, sur la mise en œuvre des moyens d'intervention. Des mesures sont prises pour contrôler le niveau de connaissance et assurer son maintien.

## ARTICLE 7.7 - MOYENS D'INTERVENTION EN CAS D'ACCIDENT

### 7.7.1 - GENERALITES

L'établissement est doté de moyens adaptés aux risques à défendre et répartis en fonction de la localisation de ceux-ci conformément à l'analyse des risques définie dans le présent chapitre au paragraphe généralités. Ces équipements sont maintenus en bon état, repérés et facilement accessibles. Ils sont vérifiés au moins une fois par an. L'exploitant doit pouvoir justifier, auprès de l'inspection des installations classées, de l'exécution de cette vérification.

### 7.7.2 DETECTION ET MOYENS D'EXTINCTION

L'ensemble de l'établissement est équipé de moyens de détection d'un incendie adaptés (températures et fumées). Les détecteurs sont conformes à la norme NFS 61-690. Les alarmes sont centralisées pour l'exploitation immédiate des informations et l'alerte des Services Départementaux d'Incendie et de Secours. Toutes les alarmes du site sont télésurveillées.

La défense contre l'incendie est conçue pour prendre en compte la protection du site d'une manière globale (surface de vente et installations annexes).

Elle est assurée :

- par un système d'extinction automatique à eau protégeant l'ensemble des locaux. Ce réseau d'eau est alimenté par des réserves. L'exploitant s'assure de la disponibilité opérationnelle permanente de la ressource en eau incendie. Le système d'extinction automatique à eau est conforme aux normes en vigueur.

→ des robinets d'incendie armés conformes aux normes NFS 61 201 et NFS 62 201 ;

- un nombre suffisant d'extincteurs judicieusement repartis en fonction des zones à risque et de la nature du risque. Le maintien en bon état de fonctionnement de ces appareils devra faire l'objet de contrôles périodiques (contrat d'entretien, par exemple).

La défense extérieure contre l'incendie est assurée par 4 poteaux d'incendie gérés et exploités par le syndicat de copropriété.

L'établissement dispose de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendies et de secours.

### 7.7.3 - ORGANISATION

Des consignes écrites sont établies pour la mise en œuvre des moyens d'intervention, d'évacuation du personnel et d'appel des secours extérieurs auxquels l'exploitant aura communiqué un exemplaire. Le personnel est entraîné à l'application de ces consignes au moins une fois par an.

L'établissement dispose d'une équipe d'intervention spécialement formée à la lutte contre les risques identifiés sur le site et au maniement des moyens d'intervention.

Un réseau d'alerte interne à l'établissement collecte sans délai les alertes émises par le personnel à partir des postes fixes et mobiles, les alarmes de danger significatives, ainsi que toute information nécessaire à la compréhension et à la gestion de l'alerte.

Il déclenche les alarmes appropriées (sonores, visuelles et autres moyens de communication) pour alerter sans délai les personnes présentes dans l'établissement sur la nature et l'extension des dangers encourus.

Les postes fixes permettant de donner l'alerte sont répartis sur l'ensemble du site de telle manière qu'en aucun cas la distance à parcourir pour atteindre un poste à partir d'une installation ne dépasse cent mètres.

## TITRE 8 : DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

### ARTICLE 8.1 - INSTALLATIONS DE COMPRESSION

Les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés satisfont à la réglementation des appareils à pression de gaz.

### ARTICLE 8.2 - INSTALLATIONS DE REFRIGERATION

Les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz (Fréon R 22 ou chlorodifluorométhane et le FX 10) comprimés ou liquéfiés sont 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 est assurée par une ventilation naturelle 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.

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

Des masques de secours efficaces en nombre suffisant, maintenus toujours en bon état sont conservés en un endroit d'accès facile à proximité des locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés. Le personnel est entraîné et familiarisé avec l'emploi et le port de ces masques.

Un conduit d'au moins 16 décimètres carrés de section dessert les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés. Le conduit débouche au niveau du sol pour permettre la mise en œuvre, en cas de fuite, des groupes électro-ventilateurs des sapeurs pompiers. Ce conduit pourra être constitué par les gaines de ventilation normale des locaux, à conditions qu'elles soient de section suffisante et qu'elles puissent être raccordées au niveau du sol au matériel des sapeurs-pompiers.

Un appareil de réfrigération devant subir un arrêt de fonctionnement d'une durée supérieure à six mois doit être vidangé au préalable.

L'agent de réfrigération est un liquide incombustible.

### ARTICLE 8.3 - INSTALLATIONS DE COMBUSTION

#### 8.3.1 - REGLES D'IMPLANTATION

Les appareils de combustion sont implantés dans un local uniquement réservé à cet usage. Ils sont implantés de manière à prévenir tout risque d'incendie et à ne pas compromettre la sécurité du voisinage. Ils sont suffisamment éloignés de tout stockage et de toute activité mettant en œuvre des matières combustibles ou inflammables.

#### 8.3.2 - VENTILATION

Sans préjudice des dispositions du Code du Travail, les locaux sont convenablement ventilés pour notamment éviter la formation d'une atmosphère explosible ou nocive.

La ventilation assure en permanence, y compris en cas d'arrêt de l'équipement, notamment en cas de mise en sécurité de l'installation, un balayage de l'atmosphère du local, compatible avec le bon fonctionnement des appareils de combustion, au moyen d'ouvertures en partie haute et basse permettant une circulation efficace de l'air ou par tout autre moyen équivalent.

### 8.3.2 – ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE

Les réseaux d'alimentation en combustible sont conçus et réalisés de manière à réduire les risques en cas de fuite. Les canalisations sont protégées contre les agressions extérieures (corrosion, choc, température excessive...) et repérées par les couleurs normalisées.

Un dispositif de coupure manuelle, indépendant de tout équipement de régulation de débit, est placé à l'extérieur des locaux où se trouvent les appareils de combustion pour permettre d'interrompre l'alimentation en combustible des appareils. Ce dispositif, clairement repéré et indiqué dans des consignes d'exploitation, est placé dans un endroit accessible rapidement et en toutes circonstances, et à l'extérieur et en aval du poste de livraison et/ou du stockage du combustible. Il est parfaitement signalé, maintenu en bon état de fonctionnement et comporte une indication du sens de la manœuvre ainsi que le repérage des positions ouverte et fermée.

Le parcours des canalisations à l'intérieur des locaux où se trouvent les appareils de combustion est aussi réduit que possible. Un organe de coupure rapide équipe chaque appareil de combustion au plus près de celui-ci.

La consignation d'un tronçon de canalisation, notamment en cas de travaux, s'effectuera selon un cahier des charges précis défini par l'exploitant. Les obturateurs à opercule, non manoeuvrables sans fuite possible vers l'atmosphère, sont interdits à l'intérieur des bâtiments.

### 8.3.3 – CONTROLE DE LA COMBUSTION

Les appareils de combustion sont équipés de dispositifs permettant d'une part de contrôler leur bon fonctionnement et d'autre part, en cas de défaut, de mettre en sécurité l'appareil concerné et au besoin l'installation.

### 8.3.4 – SURVEILLANCE DE L'EXPLOITATION

L'exploitation se fait sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par l'exploitant et ayant une connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés ou stockés dans l'installation.

### 8.3.5 - PROPETE

Les locaux sont maintenus propres et régulièrement nettoyés notamment de manière à éviter les amas de matières dangereuses ou polluantes et de poussières susceptibles de s'enflammer ou de propager une explosion. Le matériel de nettoyage est adapté aux risques présentés par les produits et poussières.

### 8.3.6 – REGISTRE ENTREE-SORTIES

L'exploitant tient à jour un état indiquant la nature et la quantité de combustibles consommés, auquel est annexé un plan général des stockages.

La présence de matières dangereuses ou combustibles à l'intérieur des locaux abritant les appareils de combustion est limitée aux nécessités de l'exploitation.

### 8.3.7- ENTRETIEN

L'exploitant veille au bon entretien des dispositifs de réglage, de contrôle, de signalisation et de sécurité. Ces vérifications et leurs résultats sont consignés par écrit.

### 8.3.8 – CONDUITE DES INSTALLATIONS

Les installations sont exploitées sous la surveillance permanente d'un personnel qualifié. Il vérifie périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et s'assure de la bonne alimentation en combustible des appareils de combustion.

Par dérogation aux dispositions ci-dessus, l'exploitation sans surveillance humaine permanente est admise si le mode d'exploitation assure une surveillance permanente de l'installation permettant au personnel soit d'agir à distance sur les paramètres de fonctionnement des appareils et de les mettre en sécurité en cas d'anomalies ou de défauts soit de l'informer de ces derniers afin qu'il intervienne directement sur le site.

L'exploitant consigne par écrit les procédures de reconnaissance et de gestion des anomalies de fonctionnement ainsi que celles relatives aux interventions du personnel et aux vérifications périodiques du bon fonctionnement de l'installation et des dispositifs assurant sa mise en sécurité. Ces procédures précisent la fréquence et la nature des vérifications à effectuer pendant et en dehors de la période de fonctionnement de l'installation.

En cas d'anomalies provoquant l'arrêt de l'installation, celle-ci doit être protégée contre tout déverrouillage intempestif. Toute remise en route automatique est alors interdite. Le réarmement ne peut se faire qu'après élimination des défauts par du personnel d'exploitation au besoin après intervention sur le site.

### 8.3.9- ENTRETIEN DES INSTALLATIONS

Le réglage et l'entretien de l'installation se font soigneusement et aussi fréquemment que nécessaire, afin d'assurer un fonctionnement ne présentant pas d'inconvénients pour le voisinage. Ces opérations portent également sur les conduits d'évacuation des gaz de combustion et, le cas échéant, sur les appareils de filtration et d'épuration.

### 8.3.10- MOYENS DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Les installations sont dotées au minimum :

- d'extincteurs portatifs répartis à l'intérieur des locaux, sur les aires extérieures et les lieux présentant un risque spécifique, à proximité des dégagements. Leur nombre est déterminé à raison de deux extincteurs de classe 55 B au moins par appareil de combustion. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits manipulés ou stockés.
- d'une réserve d'au moins 0,1 m<sup>3</sup> de sable maintenu meuble et sec, et des pelles.

## ARTICLE 8.4 - ATELIER DE CHARGE D'ACCUMULATEURS

Les aires de charge d'accumulateurs sont aménagées sur des emplacements déterminés et balisés sur le sol, dégagées en permanence et affectées uniquement à cet usage

Les aires de charge d'accumulateurs sont très largement ventilées par la partie supérieure de manière à éviter toute accumulation de mélange gazeux détonant. L'apport minimal en air neuf est assuré par une ventilation mécanique permanente. Elle se fait de façon que le voisinage ne soit pas gêné ou incommodé par les émanations.

Il est interdit d'installer un dépôt de matières combustibles ou d'effectuer l'empâtage des plaques à moins de 5 m des aires de charge d'accumulateurs.

Le sol de ces aires est imperméable et présente une pente convenable pour l'écoulement des eaux de manière à éviter toute stagnation. Le sol et les murs sont recouverts d'un enduit étanche sur une hauteur d'un mètre au moins à partir du sol.



Le chauffage des réserves d'approche où se situent les aires de charge d'accumulateurs 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 pourra être admis dans chaque cas particulier s'il présente des garanties de sécurité équivalentes.

Dans les réserves d'approche, l'éclairage artificiel se fait par lampes électriques à incandescence sous enveloppe protectrice en verre ou par tout procédé présentant des garanties équivalentes. Aux abords de ces aires, il est interdit d'utiliser des lampes suspendues à bout de fil conducteur et des lampes dites "baladeuses".

Il est interdit de pénétrer dans les réserves d'approche avec une flamme ou d'y fumer. Cette interdiction est affichée en caractères très apparents dans les réserves d'approche et sur les portes d'entrée.

Les réserves d'approche sont pourvus de moyens de secours contre l'incendie appropriés.

On doit disposer, à proximité de chaque aire, de moyens de secours contre l'incendie appropriés, seaux de sable, extincteurs spéciaux pour feux d'origine électrique (à l'exclusion d'extincteurs à mousse).

## **ARTICLE 8.5. ATELIERS DE PREPARATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES**

### **8.5.1 - LOCAUX**

Les locaux sont propres et en bon état d'entretien. Ils n'entraînent pas, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments.

Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux permettent la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

- préviennent la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures tels les insectes et autres animaux ;
- sont nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;
- préviennent le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur ;
- sont aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;
- sont convenablement éclairés ;
- sont pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduelles et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide ;
- de plus, les aires de stockage des déchets sont conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

Dans ces locaux, des méthodes adéquates sont utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs.

### **8.5.2 - EQUIPEMENTS**

Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, sont maintenus en permanence propres et :

- construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus ;
- installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

### 8.5.3 - ALIMENTATION EN EAU

L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine est suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.

Les branchements sont équipés d'un dispositif de disconnection afin d'éviter tout phénomène de retour sur l'ensemble des réseaux d'alimentation.

L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, circule dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinés à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

### 8.5.4 - DECHETS

En dehors des sous-produits du traitement primaire des denrées alimentaires, notamment les os et les produits de parage des viandes, qui doivent être traités comme des denrées alimentaires à part entière s'ils sont susceptibles d'une utilisation alimentaire ultérieure à leur obtention sur leur lieu de production, les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires :

- ne sont pas stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées sont prises pour l'élimination et le stockage de ces déchets et autres matières ;
- sont déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci sont conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne sont jetés à même le sol.

Des dispositions et/ou installations adéquates sont prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides.

### 8.5.5 - LOCAUX DE PREPARATION DES ALIMENTS ET LEURS EQUIPEMENTS

Les surfaces telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes sont construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments.

Les fenêtres et autres ouvertures sont conçues et entretenues de manière à ne pas constituer une source d'insalubrité pour les aliments. Celles ouvrant sur l'extérieur doivent, si nécessaire, être équipées d'écrans de protection contre les insectes. Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.

Des dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail sont prévus. Ces dispositifs sont fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et disposent d'une alimentation adéquate en eau potable chaude et froide.

Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine sont stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements particuliers qui font l'objet d'une identification.

## TITRE 9 : MODALITES D'APPLICATION

### ARTICLE 9.1 - ECHEANCIER

Le présent arrêté est applicable dès sa notification à l'exception des prescriptions suivantes

Articles	Objet	Délais d'application
3.5.4	Etude sur la qualité des eaux provenant des ateliers de préparations alimentaires	30/06/2004
3.6.6	Aménagement de rétention des eaux d'incendie	31/12/2005

## TITRE 10 : DOCUMENTS A TRANSMETTRE

L'exploitant transmet à l'inspection des installations classées les documents ci-après visés par le présent arrêté :

Articles	Documents	Périodicités/échéances
3.5.3	Rapport de contrôle (surveillance des rejets aqueux)	Annuelle
3.5.7	Autorisation de raccordement au réseau public	6 mois
3.6.6	Etude sur la rétention des eaux d'incendie	3 mois à compter de la notification de l'A.P.
4.4.1	Rapport de contrôle (surveillance des rejets gazeux)	Tous les trois ans
5.6.6	Bilan des déchets	Annuelle