



GUY LAGACHE

Installation de découpe de viande

Demande d'enregistrement – Version B Juin 2020

PJ n° 7 : Description des aménagements demandés

I.1 PRESENTATION DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE DU SITE

L'historique administratif de la société Guy LAGACHE sur son site de Friaucourt est le suivant :

- Récépissé de déclaration du 26/03/1997 relatif à l'exploitation d'une unité de découpe classée sous la rubrique 2221
- Arrêté de mise en demeure daté du 01/08/2009 demandant à la société Guy LAGACHE de déposer un dossier d'autorisation
- Dossier déposé, mais malheureusement instruction non aboutie
- Mise en demeure du 31/05/2016 de déposer un dossier d'enregistrement
- Dépôt d'un dossier d'enregistrement pour la régularisation du site en septembre 2016
- Dessaisi de la Préfecture en janvier 2019, donnant lieu au dépôt du dossier présenté

La société Guy LAGACHE, souhaite mener la démarche jusqu'à son terme.

Suite à l'évolution de la nomenclature ICPE, les activités de la société Guy LAGACHE ne sont plus soumises à autorisation mais à enregistrement au titre de la rubrique 2221-1 de la nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement pour la quantité de produits d'origine animale traitée par jour.

L'activité du site étant soumise à enregistrement au titre de la rubrique n°2221, les installations sont soumises à l'arrêté ministériel du 23 mars 2012 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n°2221.

Les bâtiments ont été construits en 1973 lors de la création du site, puis en 1995 au moment de l'extension de capacité. Ainsi les bâtiments ont plus de 20 ans, et ont été construits dans le respect des normes en vigueur au moment des dépôts des permis de construire. De ce fait, certaines prescriptions sont complexes à respecter sur un bâtiment aussi ancien. L'exploitant sollicite des aménagements aux dispositions relatives aux articles 11.1, 11.2, 12, 17 et 56.

I.2 PRESENTATION DES DEMANDES D'AMENAGEMENT

I.2.1 Définition des catégories de locaux, en lien avec les définitions du texte

L'article 11.1 définit les locaux à risque incendie comme étant ceux abritant les stockages de matières combustibles et matières premières (à l'exception des locaux frigorifiques) ainsi que les locaux de produits finis identifiés à l'article 11.2.

La chambre froide négative de l'atelier de découpe répond à cette définition.

En effet, les produits stockés peuvent potentiellement correspondre à plus de 2 jours de production.

L'article 11.1.2 impose les dispositions constructives suivantes pour les locaux à risque incendie:

- Ensemble de la structure a minima R15
- Murs extérieurs de classe A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques)
- Les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3)
- Isolation par rapport aux autres locaux soit par une distance de 10 m soit par des parois, planchers et plafonds REI 120
- Toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 120 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.

L'article 11.2 concerne les dispositions constructives des « autres locaux », soit ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2221 et les locaux frigorifiques.

Les locaux de découpe et les frigos répondent à cette définition.

L'article 11.2 impose les dispositions constructives suivantes, pour les locaux autres que les locaux à risque incendie (notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques) :

- Ensemble de la structure a minima R15
- Parois intérieures et extérieures de classe A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques)
- Les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3)
- Toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 30 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.

I.2.2 Description des caractéristiques des matériaux

Comme indiqué précédemment, il n'est pas possible de classer les matériaux selon les Euroclasses de la norme NF EN 13501-1 (comme le demande l'arrêté) car les panneaux utilisés ont été installés avant que cette norme soit obligatoire. Les panneaux étaient classés selon le « classement M » de réaction au feu pour les produits de construction mentionnés dans le règlement incendie.

Le tableau suivant montre qu'il n'y a pas de correspondance possible entre le « classement M » et les Euroclasses :

CLASSES SELON NF EN 13501-1			EXIGENCE
A1	-	-	Incombustible
A2	s1	d0	M0
A2	s1	d1	M1
A2	s2	d0	
	s3	d1	
B	s1	d0	
	s2	d1	
	s3		
C	s1	d0	M2
	s2	d1	
	s3		
D	s1	d0	M3
	s2	d1	M4 (non gouttant)
	s3		
Toutes classes autres que E-d2 et F			M4

Les panneaux sandwichs installés étant M1, on ne peut pas se prononcer sur leur Euroclasse (11 correspondances possibles).

De ce fait, le respect des exigences de l'arrêté ministériel concernant les parois ne peut être confirmé.

Par ailleurs, la stabilité de la structure et le classement de la toiture ne sont pas définies non plus.

Les portes situées dans l'atelier ne disposent d'aucun classement au feu particulier.

La chambre froide négative de l'atelier n'est pas séparée du reste des locaux par un mur coupe-feu 2h.

Les panneaux en laine de roche sont les seuls panneaux isothermes qui respectent les caractéristiques A2s1d0, ces derniers se comportent comme une éponge qui absorbe systématiquement l'eau en pied de cloison lors des lavages quotidiens à grandes eaux et en cas d'accros (fréquents) dans la paroi.

Cette eau de lavage est très contaminante, car chargée de matières organiques putrescibles. Il en résulte une prolifération bactérienne nuisible, malodorante, et donc incompatible avec une activité type boucherie - charcuterie.

Pour des raisons d'hygiène, la mise en place de parois A2s1d0 (présence de laine de roche) n'est pas souhaitable. Par ailleurs, les portes doivent être lisses, lavables, imperméables, imputrescibles et non oxydables (elles ne peuvent être en acier galvanisé). Pour des raisons de fonctionnalité et d'hygiène liées à l'activité, les portes sont nombreuses dans l'usine. Les passages d'un local à un autre doivent être rapides et réalisés sans l'aide des mains. Certaines portes doivent être laissées ouvertes pendant l'activité. L'implantation de telles portes freinerait d'une manière importante les flux de matières entre les différentes salles, et seraient source de contamination.

Il devient donc très compliqué et très onéreux de disposer de portes EI2 30C munies d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique dans ces conditions.

De ce fait, le respect des exigences de l'arrêté ministériel concernant les parois et les portes s'avère incompatible avec l'activité même de travail de la viande (lavages quotidiens à grande eau) et des exigences des réglementations applicables à une telle activité (contraintes sanitaires d'hygiène). Remplacer l'ensemble des panneaux isolants et des portes du bâtiment représenterait un coût très élevé engendrant en plus des soucis d'exploitation.

Pour la surface de bâtiment de 1 000 m² du site GUY LAGACHE les coûts de remplacement des parois et des portes représenterait un montant de 1,5 millions d'euros. Un tel investissement est impossible à prendre en charge par l'établissement et représente pratiquement le coût d'un nouveau bâtiment. Des travaux de remplacements des parois et portes en site occupé avec continuité de la production coûtent aussi cher qu'un bâtiment neuf, car ils impliquent des organisations au jour le jour, ainsi que de nombreuses phases intermédiaires.

L'exploitant sollicite donc le droit de ne pas respecter les prescriptions des articles 11.1 et 11.2.

I.2.3 Objectifs de sécurité

Si on se réfère à l'esprit du texte réglementaire, la nécessité d'avoir un atelier avec des séparations A2s1d0 et des portes EI2 30 C peut provenir d'une volonté de contenir un éventuel sinistre à l'intérieur du bâtiment et d'empêcher sa propagation vers l'extérieur, ainsi que de sauvegarder les équipements en cantonnant un début d'incendie à des surfaces réduites.

De ce fait, nous nous sommes attachés à vérifier que les objectifs de sécurité étaient garantis malgré l'absence de parois intérieures A2s1d0 (mais M1) et de portes EI2 30C (pas d'indice particulier).

Pour l'amélioration de la sécurité dite intrinsèque, plusieurs principes peuvent être mis en application :

- Principe de substitution : substituer les produits dangereux par des produits aux propriétés identiques mais moins dangereux
- Principe d'intensification : intensifier l'exploitation en minimisant les quantités de substances dangereuses mises en œuvre
- Principe d'atténuation : définir des conditions opératoires ou de stockage moins dangereuses
- Principe de limitation des effets : concevoir l'installation de façon à réduire les impacts d'une éventuelle perte de confinement ou d'événement accidentel.

Ainsi, sur le site GUY LAGACHE de Friaucourt, ces principes ont été observés :

- Le principe de substitution : l'activité (découpe de viandes) n'est pas utilisatrice de produits dangereux en quantité importante. Les produits dangereux sont limités au strict minimum et lorsque des solutions techniques existent pour utiliser des produits non étiquetés, ils sont privilégiés.
- Le principe d'intensification est également observé : les quantités de produits finis stockées sont limitées sur le site car majoritairement envoyés quotidiennement. La majorité des stockages est constituée par les produits de négoce qui sont stockés dans un bâtiment à part (bâtiments « Salaisons du Terroir »).
- Le principe d'atténuation a également été respecté dans le fonctionnement du site. En effet, les seuls produits combustibles présents sur le site sont les emballages, ces derniers sont stockés dans des containers en dehors de l'atelier de découpe
- Afin de ne pas aggraver les effets d'un incendie, les bâtiments négoce « Salaisons du Terroir » (qui regroupent la majorité des stockages de produits conditionnés et qui ne sont pas classés sous la rubrique 2221) sont distants de l'atelier de découpe de plus de 20 m.

1.2.4 Moyens de prévention

Des dispositions organisationnelles sont mises en place par l'exploitant afin de prévenir tout départ de sinistre et de permettre une intervention rapide en cas de sinistre avéré.

Peuvent être cités :

- Formation et sensibilisation du personnel
- Clôture et contrôle d'accès
- Consignes d'exploitation
- Modes opératoires
- Contrôle des dispositifs de sécurité
- Instructions de maintenance et nettoyage
- Consignes de sécurité affichées sur les lieux de travail et les lieux fréquentés
- Permis de feu
- Panneaux d'interdiction de fumer.

I.2.5 Moyens de protection

Des moyens de protection équipent également le bâtiment :

- Extincteurs (selon les plans d'implantation ci-après)
- Poteaux incendie (dont un à l'entrée camions au coin Nord-Ouest du site).

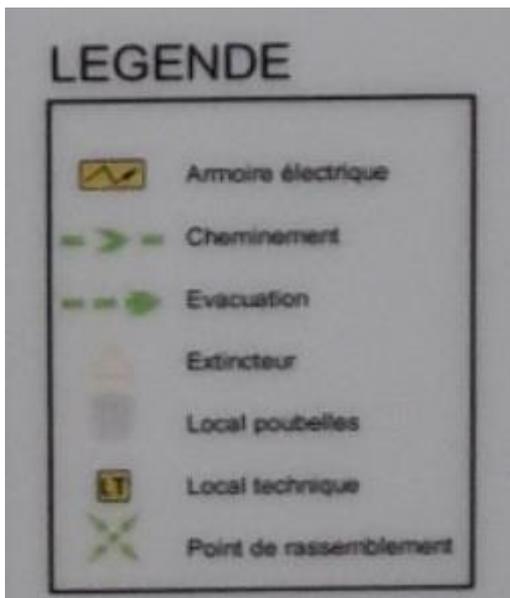
Les plans d'implantation des extincteurs sont joints ci-après.

Ces plans permettent également de visualiser les issues de secours des bâtiments.

ATELIER DE DECOUPE



BATIMENT NEGOCE



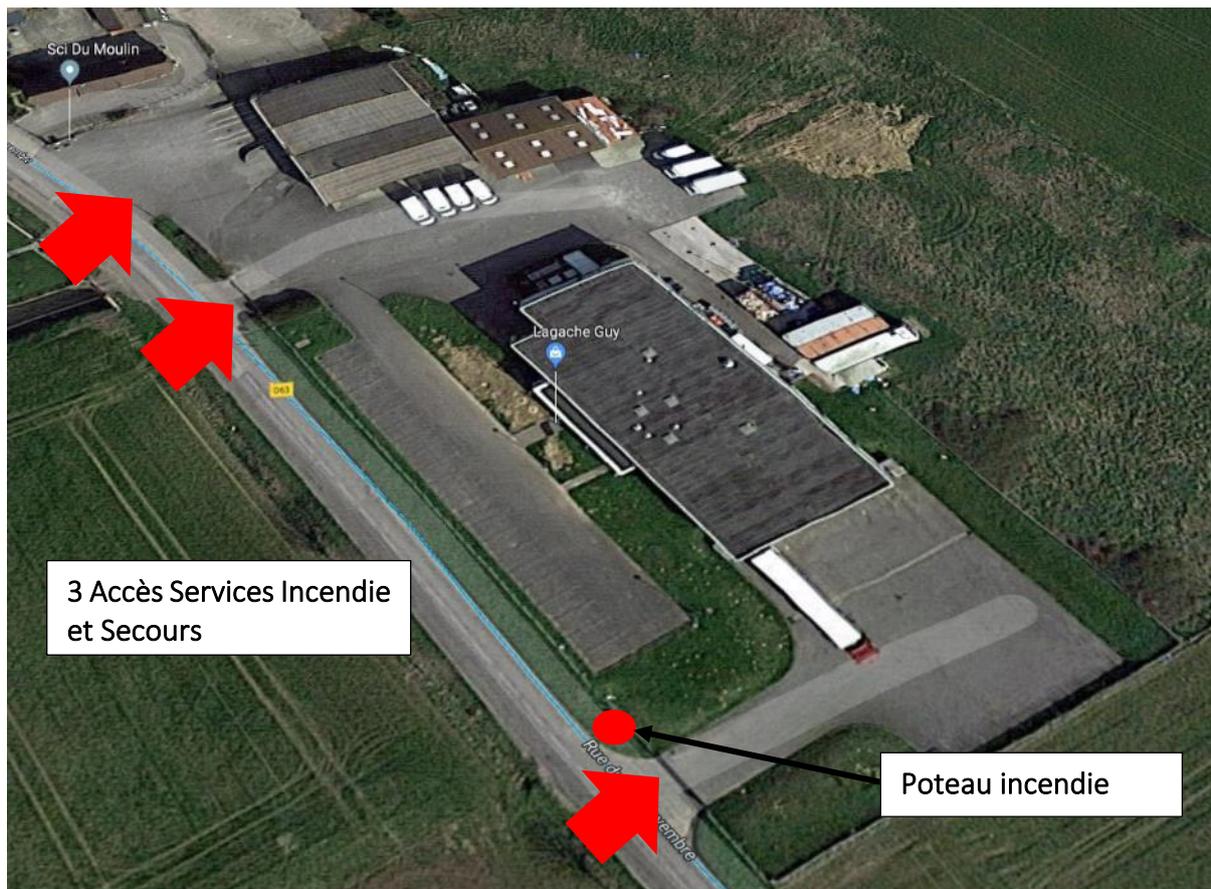
Les besoins calculés selon la D9 sont de 90 m³/h sur 2 heures (annexe n°4 de la pièce jointe n°6). Le site est protégé par 2 poteaux implantés sur la voie publique à moins de 100 m. Ces poteaux délivrant chacun 140 m³/h (sous 1 bar), ils permettent de répondre aux besoins du site. Les derniers essais en date du 5 mars 2020 ont montré que le plus proche fournissait 173 m³/h et le deuxième 138 m³/h. Par contre, les essais n'ont pas été effectués en simultané.

On rappelle également que l'atelier de découpe se trouve à plus de 10 m des limites de propriété.

I.2.6 Accessibilité de l'installation

La voie engins permettra aux services de secours de disposer de 3 façades accessibles. Une aire de retournement de 20 m de diamètre est également disponible au niveau de la zone de quai située au Nord du site.





I.2.7 Luminaires dans les locaux avec panneaux isolants

L'article 17 demande que « si les panneaux sandwichs ne sont pas A2s1d0, les luminaires sont positionnés de façon à respecter une distance minimale de 20 centimètres entre la partie haute du luminaire et le parement inférieur du panneau isolant. »

Les panneaux isolants font l'objet d'une demande de dérogation à l'article 11 car ils ne sont pas de type A2s1d0 (incombustibles). Les bâtiments ayant été construits en 1995, cette préconisation n'existe pas encore et ne faisait pas partie des règles de l'art.

En effet, en 2009 est paru la règle APSAD R14 relative à la pose des panneaux isolants. Ce Référentiel APSAD D14-A définit des recommandations de montage et de fixation des panneaux et des règles pour l'installation des équipements : systèmes électriques, luminaires, systèmes de dégivrage, etc.

Depuis, ces préconisations sont devenues les règles de l'art issues du retour d'expérience.

Le bâtiment GUY LAGACHE ne respectant pas cette prescription, l'exploitant a mis en place en plus des vérifications électriques annuelles réglementaires, un contrôle des installations électriques par infra-rouge. Ce contrôle n'est pas réglementaire mais constitue une mesure de prévention permettant de limiter l'occurrence d'un incident électrique lié à la proximité des luminaires par rapport aux panneaux isolants du plafond.

I.2.8 Détection en zone à risque

L'article 19 demande que les zones identifiées dans l'article 8 comme zone à risques soient équipées de moyens de détection adaptés aux risques.

Sur le site de Friaucourt, la chambre froide négative de stockage de produits surgelés est classée comme zone à risque d'incendie (stockage supérieur à 2 jours).

L'article 19 demande donc que cette chambre froide soit équipée d'une détection incendie. Ceci n'est pas le cas sur le site de Friaucourt. La chambre froide possède une surface inférieure à 78 m² au sol et la température est de -18°C. De ce fait, une telle température, ne permet pas la mise en place d'un système classique de détection incendie, mais nécessite un système de type aspiration de l'air dans un circuit, avec ensuite centrale d'analyse de l'air aspiré. Une technologique basée sur ce principe d'aspiration représente un investissement conséquent, pour une telle surface à surveiller, représenté en majorité par la seule centrale d'analyse. Le coût de la centrale d'analyse n'est pas rentabilisé par rapport à la surface à couvrir (moins de 78 m² au sol).

I.2.9 Conclusion demandes de dérogation

Les demandes de dérogation pour les différents points de non-conformité résiduelle sont effectuées par GUY LAGACHE sur la base :

- De l'existence du site depuis plus de 20 ans et du classement en déclaration au titre de la rubrique 2221 par Récépissé de déclaration du 26/03/1997 relatif à l'exploitation d'une unité de découpe classée sous la rubrique 2221
- Des démarches entreprises par GUY LAGACHE pour déposer un dossier de demande d'autorisation d'exploiter n'ayant pas abouti
- De l'article 1^{er} de l'arrêté du 23 mars 2012 stipulant que « Le présent arrêté fixe les prescriptions applicables aux installations classées soumises à enregistrement sous la rubrique n°2221. Il ne s'applique pas aux installations existantes déjà autorisées au titre de la rubrique 2221. »
- De l'absence de risques pour les tiers au regard des activités exercées sur le site et des stockages limités
- De l'absence de risque de propagation d'un sinistre d'un bâtiment à un autre compte-tenu de la distance d'éloignement entre le bâtiment Atelier et le bâtiment Négoce
- De l'absence de risque présent sur le site (pas de stockage de produits dangereux, pas de stockage de produits liquides directement dans l'atelier ou le bâtiment Négoce mais regroupement dans un conteneur extérieur et isolé)
- De la probabilité d'occurrence extrêmement faible de survenue d'un éventuel sinistre
- De la configuration constructive du site et de la topographie du terrain permettant un accès sur 3 faces par les engins de secours
- De la superficie limitée du bâtiment, de la dimension maximum du bâtiment de 44 mètres

- De l'absence d'enjeu environnemental au droit du site qui pourrait être affecté par un éventuel sinistre
- Du coût élevé des travaux de mise en conformité des dispositions constructives du bâtiment qui impliqueraient de reconstruire entièrement les locaux de découpe et qui remettraient en cause la pérennité de la société (1,5 millions d'euros)
- Du choix de la société GUY LAGACHE de privilégier les travaux de protection de l'environnement par création d'une rétention des eaux d'extinction d'un incendie avec un investissement de 140 000 euros (43 k€ d'achat de terrain, 27 k€ de frais d'études et d'analyses et 70 k€ de travaux)
- De la santé financière de la société GUY LAGACHE.

En référence à l'article 20 de l'arrêté du 23 mars 2012, l'exploitant sollicite donc une dérogation aux dispositions constructives de l'atelier Découpe (articles 11 et 17) et de l'accessibilité des véhicules de secours sur 3 faces au lieu de 4 (article 12), à la mise en place d'une détection incendie au niveau de la chambre froide négative (article 19).

L'avis du SDIS sur la demande de dérogation à l'article 12 est joint en annexe du présent document.

I.2.10 Contrôle journalier des débit, pH et température sur les effluents

L'article 56 de l'arrêté ministériel du 23 mars 2012 demande un contrôle journalier du débit, du pH et de la température.

Le site ayant été construit il y a plusieurs années, il n'a pas été aménagé en conséquence et le point de prélèvement s'effectue dans le regard en sortie du bac dégraisseur. Ce regard n'est pas adapté à l'installation d'un débitmètre, en termes de dimensions ni en termes de profondeur. L'installation n'est pas adaptée pour effectuer des prélèvements tous les jours. Et compte-tenu de la configuration du terrain, il n'est pas envisageable d'effectuer des travaux permettant de relever le point de prélèvement.

En référence à l'article 56 de l'arrêté du 23 mars 2012, l'exploitant sollicite donc une dérogation à l'obligation d'effectuer un contrôle journalier du débit, et propose d'effectuer à la place un relevé de la consommation d'eau journalière.

En effet, les activités ne nécessitent pas d'utiliser d'eau pour la fabrication, mais uniquement une consommation d'eau liée au nettoyage et lavage des équipements et des ateliers. Ainsi, la consommation et le rejet d'eau sont assez comparables.

Avis du SDIS sur la demande de dérogation

Marie-Laure GELLOT

De: DUPUIS, Bertrand <Bertrand.DUPUIS@sdis80.fr>
Envoyé: vendredi 5 juin 2020 11:50
À: Marie-Laure GELLOT
Objet: RE: société GUY LAGACHE à Friaucourt dossier Installations Classées

Madame GELLOT,

Suite à votre demande et notre conversation téléphonique de ce jour, je vous confirme que, au regard de l'ancienneté du site, des coûts des mises au norme, de l'implantation des bâtiments et de l'analyse des conséquences en cas d'incendie, le SDIS émet un **avis favorable** à vos demandes de dérogation. Je vous apporte néanmoins la réserve que, au regard des caractéristiques de l'installation (dispositions constructives, absence de détection incendie) le SDIS pourrait être confronté, en cas de sinistre, à une **impossibilité opérationnelle de limiter la propagation d'un incendie**. Cela pourrait avoir pour conséquence la destruction totale de l'outil de production et/ou des stocks.

Je reste disponible pour échanger au besoin.

Bonne journée,
Cordialement,

Capitaine Bertrand DUPUIS
Chef du service prévision
Groupement préparation et mise en œuvre opérationnelle
Tél : 03.84.48.17.34



Retrouvez les informations et conseils des Sapeurs-Pompiers de la Somme sur www.sdis80.fr et nos réseaux  

De : Marie-Laure GELLOT [mailto:mlgellot@gvconseil.com]
Envoyé : vendredi 29 mai 2020 10:01
À : DUPUIS, Bertrand <Bertrand.DUPUIS@sdis80.fr>
Objet : société GUY LAGACHE à Friaucourt dossier Installations Classées

Bonjour mon Capitaine,

J'aide l'entreprise GUY LAGACHE à réaliser son dossier de régularisation enregistrement pour son unité de découpe de viandes à Friaucourt.

Les bâtiments ayant été construits bien avant la parution de l'arrêté ministériel enregistrement de la rubrique ICPE 2221 dont dépend à présent le site, l'entreprise effectue des demandes de dérogation à certaines prescriptions et notamment à l'accès des secours.

La DDCSPP (Madame Sierzchula) a demandé que le dossier d'enregistrement contienne l'avis du SDIS sur les mesures équivalentes proposées pour garantir l'accès des secours.

De ce fait, je me permets de vous adresser le plan masse du site et le fichier de présentation des demandes d'aménagements. Sur le plan sont positionnés les 2 poteaux incendie qui se situent le long de la rue du 11 novembre. Le premier est implanté au niveau de l'entrée Nord du site à 41 mètres du bâtiment « Découpe », le second se trouve à 90 mètres du bâtiment « Négoce charcuterie » soit 108 m de de l'atelier de découpe. Chaque poteau délivre 140 m³/h. Ce qui permettrait de couvrir les besoins en eau d'extinction incendie à partir du premier poteau implanté à 41 mètres du bâtiment « Découpe ». Les besoins ont été calculés selon la règle D9 à 90 m³/h (feuille de calcul jointe).

La disponibilité en eau du réseau est assurée par son gestionnaire (VEOLIA). Les essais réalisés sur les poteaux (en face du n°41 de la rue et au droit du bâtiment découpe) ont été formalisés dans le document annexe du PLU et confirment ces débits.

Je me tiens bien entendu à votre disposition pour vous fournir plus d'éléments et si besoin je peux organiser avec l'exploitant une visite sur le site de Friaucourt.

Nous pouvons également convenir d'un rendez-vous téléphonique si vous souhaitez.

Bien entendu, si vous préférez que la demande soit effectuée par courrier envoyé à votre attention, merci de me préciser quels documents vous sont nécessaires.

Vous remerciant par avance de votre retour

Sincères salutations

Si vous n'êtes plus en charge de Prévention au sein du SDIS, merci de bien vouloir m'indiquer les coordonnées de la personne à contacter.



Marie-Laure GELLOT
Consultante environnement
GELLOT-VIOT Conseil
07.78.47.13.67
mlgellot@gvconseil.com

Imprimer responsable