

INSTALLATION CLASSEE



DELABLI DIVISION DELPIERRE

ZA des Hautes Falaises, Avenue Jean York,

76400 EPREVILLE

PIECE JOINTE N°7

NATURE, IMPORTANCE ET JUSTIFICATIONS DES
AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS GENERALES SOLLICITES
PAR L'EXPLOITANT

Restructuration et extension d'un atelier existant de transformation et
de conservation de poissons

N° 19002

DATE Octobre 2019



GRUPE IDEC

CABINET D'ÉTUDE ET DE CONSEIL EN INDUSTRIE & EN AGROALIMENTAIRE

SOMMAIRE

I-	JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS DE TYPES CONSTRUCTIVES	3
II-	JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS DE TYPES D'EXPLOITATION	5

I- JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS DE TYPES CONSTRUCTIVES

Dérogation à l'article 11.2 Autres locaux :

Les autres locaux, et notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes :

- ensemble de la structure a minima R. 15 ;
- parois intérieures et extérieures de classe A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques) ;
- les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3) ;
- **toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 30 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.**

Dans le cadre du projet d'extension de restructuration de DELPIERRE, un aménagement des prescriptions générales applicables pour les locaux de production non à risque concernés par la rubrique 2221 dans l'extension et les locaux restructurés est demandé pour les portes EI2 30 C.

Pour rappel, les locaux existants bénéficient de l'antériorité par rapport aux dispositions de l'arrêté ministériel du 23 mars 2012 relatif à la rubrique 2221 sous le régime de l'enregistrement, cette demande de dérogation n'est demandée que pour les portes des locaux de production créés en extension et restructurés.

Les locaux concernés sont identifiés sur la vue en plan pièce jointe n°19 par cette légende :



En effet, la mise en place de ce type de porte nous paraît inadaptée et incompatible avec l'activité agroalimentaire de DELPIERRE pour plusieurs raisons :

- L'activité nécessite que les employés circulent rapidement de locaux en locaux. Les portes EI2 30 C n'étant disponible qu'en format « battant », le personnel devra en permanence ouvrir et fermer ces portes pour passer de local en local. La mise en place de ces portes apportera des contraintes au niveau de la productivité du site,
- Une activité agroalimentaire nécessite des conditions d'hygiène poussées et ce type de porte, non lavable, non lisse et en acier galvanisé est peu compatible pour conserver des conditions d'hygiène optimales,
- Ce type de porte ne permet pas le maintien en température des locaux lorsque ceux-ci ont des températures de fonctionnement différentes,

- En terme de sécurité incendie, la mise en place de ce type de porte ne nous paraît pas justifiée étant donné :
 - L'absence ou la présence en très faible quantité de stock de produits combustibles dans les locaux non à risque,
 - La position de ces portes au sein de parois pour lesquelles la résistance au feu est très faible et non réglementée. En effet, les parois des locaux de production auront une résistance au feu de 15 minutes (REI 15). Il n'est donc pas justifié de mettre des portes de résistance au feu 30 minutes (EI30) alors que les parois qui vont soutenir ces portes ne pourront pas tenir au-delà de 15 minutes en cas d'incendie. En clair si un incendie se déclare dans ces locaux, les parois tomberont au bout de 15 minutes entraînant la chute des portes de 30 minutes sur lesquelles elles sont tenues.

Par ailleurs, il est important de noter que les portes existantes bénéficiant de l'antériorité ne sont pas des portes EI2 30 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.

Les portes, pour lesquelles est demandé un aménagement, sont et seront localisées dans les locaux de production abritant des process de fabrication sans présence de potentiel calorifique (aucun stockage ou présence de faibles stockages de chariots intermédiaires sans potentiel calorifique).

II- JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS DE TYPES D'EXPLOITATION

Sans objet.