

SILL DAIRY INTERNATIONAL



ZA du Vern – 29400 LANDIVISIAU

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITER

INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

VOLUME 7 – NOTICE D'HYGIENE ET DE SECURITE



37 avenue Pierre 1^{er} de Serbie - 75 008 PARIS
Tél : 01-44-94-94-50 - Fax : 01-44-94-94-51
R.C.S 518 859 566
www.groupeidec.com

Affaire suivie par Emilie LE BRUN et Camille FRANÇOIS

Juin 2017 – Indice C



SOMMAIRE

1. LE PERSONNEL	2
1.1. EFFECTIF.....	2
1.2. RYTHME DE TRAVAIL	2
1.3. FORMATIONS	2
2. LE COMITE D'HYGIENE, DE SECURITE ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL	3
3. DISPOSITIONS EN MATIERE D'HYGIENE	3
3.1. LOCAUX SANITAIRES	3
3.1.1. SANITAIRES ET VESTIAIRES	3
3.1.2. PAUSE ET RESTAURATION.....	4
3.1.3. VETEMENTS DE TRAVAIL.....	4
3.2. MEDECINE DU TRAVAIL	4
3.2.1. FONCTION.....	4
3.2.2. ORGANISATION ET MOYENS.....	4
3.2.3. SURVEILLANCE MEDICALE	5
3.2.4. AUTRES ACTIONS	5
3.3. AERATION ET CHAUFFAGE	5
3.3.1. AERATION ET VENTILATION	5
3.3.2. AMBIANCE THERMIQUE.....	6
3.4. ECLAIRAGE DES LOCAUX.....	6
3.5. BRUIT.....	7
4. DISPOSITIONS EN MATIERE DE SECURITE	8
4.1. AFFICHAGES.....	8
4.2. ISSUES DE SECOURS	9
4.3. EVACUATION DU PERSONNEL.....	9
4.4. CIRCULATION	10
4.5. PROTECTIONS INDIVIDUELLES.....	10
4.6. CONTROLE DES EQUIPEMENTS ET SECURITE DES MACHINES	11
4.7. CONSIGNES DE SECURITE	11
4.8. INSTALLATIONS ELECTRIQUES	11
4.9. MANIPULATION DE MATIERES ET PRODUITS DANGEREUX	12
4.10. ENGINES DE LEVAGE ET MANUTENTION	12
4.11. RAMPES ET QUAIS DE CHARGEMENT.....	12
4.12. MOYENS DE PREVENTION ET DE SECOURS EN CAS D'ACCIDENT	13
4.13. INTERVENTION D'ENTREPRISES EXTERIEURES SUR LE SITE	15



1. LE PERSONNEL

1.1. Effectif

L'effectif du site sera d'environ 100 personnes au terme de la montée en puissance de l'installation de séchage. Cet effectif sera réparti entre personnel de production, de stockage, de maintenance et personnel administratif.

1.2. Rythme de travail

Le site SILL DAIRY INTERNATIONAL fonctionnera toute l'année, 7 jours sur 7. Les équipes de production seront postées en 2*8 ou 3*8 selon les besoins de fabrication.

Le nettoyage est effectué en interne à l'issue de chaque production et de manière plus intensive en fin de semaine. Un prestataire extérieur se charge de manière ponctuelle des nettoyages plus spécifiques.

1.3. Formations

Dès son arrivée, le personnel recevra un document décrivant les consignes de sécurité en application sur le site, et sa formation sera complétée oralement par son supérieur afin de cerner les spécificités de son poste.

Un livret d'accueil est remis, lors de son embauche, à chaque salarié arrivant dans l'entreprise. Une visite préalable de l'entreprise sera effectuée pour renseigner le nouveau salarié sur le plan de circulation et sur l'endroit où celui-ci sera amené à travailler.

Un plan annuel de formation sera établi en fonction des besoins en compétences des différents services.

La sécurité et la prévention seront intégrées dans les programmes de formation. Concernant les interventions d'ordre électrique sur les ouvrages Haute et Basse tension, seul le personnel disposant des habilitations nécessaires pourra intervenir. Le cas échéant, ces travaux sont réalisés par une entreprise qualifiée.

Le personnel devant utiliser des engins de manutention, d'une autorisation de conduite délivrée par le chef d'établissement, après s'être assuré que le titulaire se soit vu présenter le site et ses risques particuliers.

Des Sauveteurs Secouristes du Travail (SST) seront également formés dans chaque équipe.

Le personnel amené à manipuler des produits dangereux aura suivi une formation aux risques spécifiques.



2. LE COMITE D'HYGIENE, DE SECURITE ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL

Conformément à l'article L4611-1 du Code du Travail, SILL DAIRY INTERNATIONAL disposera d'un Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT), jouant un rôle d'information et de conseil auprès de toute personne présente sur le site.

Le CHSCT sera composé :

- De membres permanents ayant voix délibérative (Responsable du site, service sécurité, et des représentants du personnel désignés pour 2 ans),
- De membres permanents ayant voix consultative (Inspecteur du travail, Médecin du travail, Inspecteur de la CRAM, ...),
- De membres occasionnels invités pour leurs compétences sur les sujets abordés au cours de la réunion.

Le CHSCT se réunira au 4 fois par an sur invitation du Président. Des visites d'ateliers seront organisées, ainsi que des séances exceptionnelles après chaque accident ayant ou ayant pu entraîner des conséquences graves.

A noter que le CHSCT de SILL DAIRY INTERNATIONAL n'existe pas encore à ce stade du développement de l'entreprise. Celui-ci sera mis en place une fois les conditions de création débloquées.

3. DISPOSITIONS EN MATIERE D'HYGIENE

3.1. Locaux sanitaires

3.1.1. Sanitaires et vestiaires

Les moyens d'assurer la propreté individuelle des travailleurs seront mis à la disposition de ces derniers. Des locaux réservés aux sanitaires seront répartis dans les bâtiments. Ils comprendront lavabos, douches et WC en nombre suffisants et installés conformément à la réglementation en vigueur.

Les établissements et locaux assujettis seront entretenus dans un état constant de propreté et présentent des conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires à la santé du personnel. Ainsi, ces locaux seront régulièrement entretenus et nettoyés, et sont exempts de tout encombrement.

Le personnel disposera de vestiaires séparés Homme/Femme, comprenant pour chaque personne, un placard pour les tenues de travail. Ces tenues de travail seront fournies par la société et reprises par une société spécialisée en charge de leur nettoyage.

Les vestiaires, lavabos, cabinets d'aisance et les douches sont à la disposition du personnel et sont également nettoyés quotidiennement.

De nombreux lave mains sont répartis au sein de l'unité de production.

On notera notamment que les chauffeurs arrivant sur le site trouveront à leur disposition un bâtiment dédié comprenant tous les équipements nécessaires de type WC, douches, ...



3.1.2. Pause et Restauration

Le site sera équipé d'une salle de pause mise à disposition du personnel. Cette salle située au sein du bloc bureaux/locaux sociaux permettra également la restauration du personnel. Elle disposera de vues sur l'extérieur et d'une terrasse.

En tout état de cause, le projet respectera l'ensemble des dispositions prévues au sein du Code du Travail, et relevant notamment des articles R4211-11 et suivants et R4228-5.

Des consignes écrites rappellent l'obligation de se laver les mains avant de manger, boire ou fumer. De plus, il est interdit de manger, boire ou fumer sur son poste de travail.

On notera également qu'un bâtiment dédié aux chauffeurs des poids lourds en lien avec l'expédition des produits finis sera créé. Ce local présentera des vues directes sur l'extérieur et permettra l'accueil des chauffeurs avec mise à disposition de distributeurs de boissons.

3.1.3. Vêtements de travail

Chaque membre du personnel est vêtu de façon adéquate selon son poste de travail. Les tenues de travail sont fournies par l'entreprise qui se charge également d'assurer leur entretien régulier par une société spécialisée.

3.2. Médecine du Travail

3.2.1. Fonction

Les médecins ont un rôle exclusivement préventif qui consiste à éviter toute altération de la santé des travailleurs.

3.2.2. Organisation et moyens

Le site disposera de plusieurs locaux dédiés à la Médecine du Travail. Ainsi, on retrouvera au rez-de-chaussée du bloc bureaux/locaux sociaux :

- Une infirmerie,
- Une salle d'attente Pôle Médical,
- Un secrétariat médical,
- Un bureau Médecine du Travail.

Les visites médicales seront assurées par le médecin attitré de la Médecine du Travail.

En cas d'accident, les premiers gestes seront assurés par des secouristes du travail, membres du personnel, qui suivront régulièrement des stages de recyclage.

En cas d'accident grave, il sera fait appel aux pompiers ou au SAMU, qui évacueront si nécessaire le blessé sur l'hôpital le plus proche.



Il sera établi des déclarations d'accidents du travail pour tous les accidents pouvant survenir aux salariés de l'entreprise ainsi que des statistiques annuelles des accidents du travail faisant apparaître :

- le nombre d'accidents du travail,
- le nombre d'accidents sans arrêt de travail,
- le taux de fréquence et le taux de gravité.

3.2.3. Surveillance Médicale

La surveillance de l'état de santé des travailleurs est exercée au moyen d'examens médicaux :

- examen médical d'embauche,
- visite médicale annuelle ou bisannuelle selon la catégorie de salariés,
- visite médicale sur demande du salarié ou de la hiérarchie,
- visite médicale de reprise du travail,
- surveillance médicale particulière pour certains sujets.

Les visites médicales périodiques du personnel auront lieu dans les conditions réglementaires.

3.2.4. Autres actions

Le médecin du travail a un rôle d'information en matière de santé publique (campagnes d'informations, ...).

Par ailleurs, le médecin du travail a également un rôle de conseil en matière d'hygiène des entreprises, des conditions et de l'adaptation au travail. Le médecin du travail est le conseiller de la direction, des chefs de service, des délégués du personnel, en ce qui concerne notamment :

- l'amélioration des conditions de vie au travail, les constructions et aménagements nouveaux,
- l'adaptation des postes, des techniques et des rythmes de travail aux possibilités collectives et individuelles des travailleurs du point de vue mental,
- la protection des salariés contre l'ensemble des nuisances et contre les risques d'accident,
- la surveillance de l'hygiène en général, en particulier du point de vue de la propreté, chauffage, éclairage, vestiaire, lavabos, cantine, nourriture, boissons,
- la prévention et l'éducation sanitaires dans le cadre de l'entreprise en rapport avec l'activité professionnelle.

3.3. Aération et Chauffage

3.3.1. Aération et ventilation

Dans les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner, l'air est renouvelé de façon à :

- maintenir un état de pureté de l'atmosphère propre à préserver la santé des travailleurs,
- éviter les élévations exagérées de température, les odeurs désagréables et les condensations.



Le système de traitement d'air de l'usine permet d'obtenir un air présentant les qualités requises pour assurer à la fois les conditions d'hygiène et de confort pour les personnes y travaillant mais aussi pour les conditions d'hygiène de l'ensemble de la production.

3.3.2. Ambiance thermique

La température des locaux de travail est variable selon les zones de production et les zones de stockage. Elle se doit de composer entre confort du personnel et nécessité du process.

Sur l'ensemble de l'usine, les centrales de traitement d'air des locaux permettent d'assurer une qualité de l'air et son renouvellement. La mise en œuvre de gaine de soufflage permet au personnel en présence de ne pas ressentir d'effet 'courant d'air'.

Les locaux de stockage des produits finis et emballages seront maintenus à température ambiante par des aérothermes eau chaude.

La température dirigée appliquée à l'ensemble des locaux permet de garantir une température adéquate au travail à la fois dans l'usine mais aussi dans les bureaux.

Le bloc bureaux locaux sociaux, ainsi que la salle de réunion située au niveau 6 de la tour de séchage, ont été conçu pour réduire l'inconfort thermique.

La salle de réunion en haut de la tour de séchage se situe en partie au-dessus de la chambre chaude. Avec de hautes températures en sous-face, le besoin en confort hygrothermique se situe surtout dans le rafraichissement estival.

Pour les locaux de bureaux deux scénarios permettent d'obtenir des performances de confort d'été relativement semblables : la variante active (By-pass & Clim) et la variante passive (By-pass, occultation & sur ventilation nocturne). La seconde variante a été retenue par SILL DAIRY INTERNATIONAL.

Concernant le confort hivernal, celui-ci est parfaitement respecté grâce à la qualité thermique de l'isolation qui permet d'avoir des températures de surface élevées, la ventilation double-flux qui limite le soufflage d'air froid, et les systèmes de chauffage par PAC Air/Air viennent combler le manque de puissance nécessaire à l'atteinte de la température de consigne.

3.4. Eclairage des locaux

Les règles du code du travail relatives à l'éclairage des lieux de travail s'appliquent :

- aux locaux affectés au travail et à leurs dépendances, notamment les passages et escaliers.
- aux espaces extérieurs où sont effectués des travaux permanents.
- aux zones et voies de circulation extérieures empruntées de façon habituelle pendant les heures de travail.

L'éclairage est conçu de façon à éviter la fatigue visuelle, à ne pas provoquer d'effets thermiques sur les travailleurs et le matériel peut être entretenu aisément.



L'éclairage est assuré à la fois par la lumière naturelle mais aussi par la mise en œuvre d'éclairage direct ou indirect, en fonction des zones de travail. On notera notamment la présence de baies en façade du conditionnement et des stockages.

Sur le bloc bureau/locaux sociaux, l'ensemble des postes de travail ont accès à la lumière du jour en premier ou second jour ainsi qu'un accès horizontal aux vues.

Un éclairage de sécurité permet de garder un niveau d'éclairage suffisant pour l'évacuation en cas de rupture d'alimentation électrique générale. Cet éclairage de sécurité permettra de signaler de manière efficace, les issues et dégagements.

L'éclairage nocturne est assuré sur l'extérieur par des lampadaires répartis sur le site et notamment sur les zones de parking des véhicules du personnel et cheminements piétons des salariés. Quelques éclairages réduits sont également présents en façade et notamment au dessus des portes piétonnes d'issues de secours. Des projecteurs de sécurité sont également présents au niveau des quais et présente un cône de luminosité rabattu vers le sol.

L'éclairage du site, de par sa conception et l'intensité d'éclairage présente une fonction de sécurisation. Il est programmé par horloge et doté en supplément de cellules détectant la luminosité extérieure.

3.5. Bruit

Le projet porté par SILL DAIRY INTERNATIONAL répondra aux exigences de l'article R4213-5 du Code du Travail.

Les opérateurs amenés à travailler auprès d'appareils générant des nuisances sonores importantes seront équipés de protections auditives, et le risque lorsqu'il existe sera signalé par des panneaux de signalisation fixant l'obligation du port des protections.

Cette proposition de mise à disposition d'équipements individuels de protection est réalisée dans la mesure où malgré la prise en compte des éléments du Code Du Travail, des bruits spécifiques étaient résiduels. La notion de mise à disposition d'équipements individuels de protection n'induisant pas de fait la non prise en compte des principes de réduction à la source.

On notera par exemple le port des protections individuelles obligatoire en chaufferie, dans le local air comprimé et en salle des machines notamment, locaux pour lesquels les réductions à la source des niveaux sonores ne permettent pas de se passer d'équipements complémentaires.

D'une manière générale, afin de limiter la propagation des nuisances sonores aux locaux où sont situés le personnel en permanence, les équipements bruyants de type compresseurs seront disposés dans des locaux spécifiques maçonnés avec portes fermées à clé ou en extérieur.



A titre d'exemple :

- Il n'est pas prévu à priori de machines produisant plus de 85 dB en contact direct avec les personnes, en dehors des locaux techniques spécifiques. Par ailleurs, le risque restera très localisé. C'est pourquoi des équipements individuels auditifs sont préconisés. En outre, ces pièces seront confinées dans des secteurs spécifiques et isolées du reste des bâtiments par des murs coupe maçonnes.
- Les installations qui génèreront le plus de bruit seront la chaufferie, la salle des machines et les groupes de compression d'air qui seront installés dans des locaux fermés et insonorisés.
- Les équipements prévus dans le bâtiment de séchage peuvent générer des niveaux sonores significatifs. Ces locaux, sans poste de travail fixe imposeront également le port d'équipement de sécurité de type casque ou bouchons.

4. DISPOSITIONS EN MATIERE DE SECURITE

4.1. Affichages

Un certain nombre de livres, registres, affichages et documents seront tenus à jour par le Chef d'Etablissement et mis à la disposition de l'Inspecteur du Travail (article L3171-3 du Code du Travail). L'affichage réglementaire (affiches et consignes) comprendra :

- Les arrêtés d'exploitation,
- Le règlement intérieur,
- Les noms et adresses de l'Inspecteur du Travail,
- Le repérage des itinéraires de sortie / Plan d'évacuation,
- Les plans de repérage des extincteurs et des équipements incendie,
- Les différentes consignes incendie, ...
- Les permis de feu et les plans de prévention seront à disposition.

Les consignes générales seront affichées sur supports rigides (plan d'implantation des extincteurs, des RIA, plans d'évacuation, numéros d'appel téléphonique d'urgence, ...).

L'unité disposera de plans d'évacuation affichés dans les différentes zones concernées. Cet affichage contiendra les informations suivantes :

- les consignes générales et particulières incendie (procédures à respecter pour l'évacuation)
- les chemins d'accès aux issues de secours (itinéraire d'évacuation principal, secondaire et tertiaire)
- le matériel incendie : localisation des différents extincteurs et RIA.
- la localisation des boîtiers alarmes et des commandes de désenfumage.

L'évacuation du personnel sera facilitée par l'existence de plusieurs issues de secours réparties dans tout le bâtiment. Un point de regroupement extérieur sera créé et affiché.

L'affichage spécifique relatif aux installations frigorifiques à l'ammoniac, portera en particulier sur la nature du risque et les consignes à observer en cas d'incident.



4.2. Issues de secours

Les établissements et locaux assujettis aux dispositions du code du travail relatives à l'hygiène et à la sécurité, seront aménagés de manière à garantir la sécurité des travailleurs.

Les bâtiments et les locaux seront conçus et réalisés, conformément aux dispositions fixées par les articles R4216-6 à R4216-31 du Code du Travail, de manière à permettre en cas de sinistre :

- l'évacuation rapide de la totalité des occupants dans des conditions de sécurité maximale,
- l'accès de l'extérieur et l'intervention des services de secours et de lutte contre l'incendie,
- la limitation de la propagation de l'incendie à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment.

Les escaliers seront solides et munis de rampes. Les échafaudages seront munis de garde corps rigides de 100 cm de haut. Les passerelles, les planchers en encorbellement, plates formes en surélévation, ainsi que leurs moyens d'accès seront construits, installés ou protégés de façon telle que les travailleurs appelés à les utiliser ne soient pas exposés à des chutes.

Les ateliers et les locaux comporteront des dégagements répartis de manière à permettre l'évacuation rapide de tous les occupants dans des conditions de sécurité maximale. Ces dégagements seront toujours maintenus libres sans obstacles.

Le nombre et la largeur des dégagements seront établis conformément à la réglementation en vigueur qui prend en compte le nombre de personnes susceptibles d'être présentes dans les locaux.

Les dégagements seront prévus pour répondre à tous les minima fixés par l'article R4227-5 du Code du Travail.

L'ouverture des portes est faite dans le sens de la sortie par une manœuvre simple. Toutes les portes verrouillées, seront manœuvrables de l'intérieur sans clé.

Les itinéraires de secours seront affichés et balisés par des blocs autonomes, ainsi que les dégagements qui ne servent habituellement pas de passage pendant la période de travail.

4.3. Evacuation du personnel

Le projet SILL DAIRY INTERNATIONAL sera doté à minima d'une alarme incendie sur l'ensemble du site, afin d'assurer l'alerte et l'évacuation des occupants, afin de répondre aux exigences fixées par l'article R4227-34 du Code du Travail.

D'autres dispositions seront également prises afin de faciliter l'évacuation du personnel en cas d'incident :

- Manche à air permettant d'indiquer le sens du vent (risque ammoniac)
- Actions de sensibilisation au risque NH₃, incendie, déversement, ... et formation à la conduite à tenir en cas d'incendie,



Des points de rassemblements seront identifiés et permettront de réunir le personnel en cas d'incendie et ainsi d'informer les pompiers à leur arrivée des personnes encore présentes dans les bâtiments. A noter que le système de contrôle des accès permettra également d'établir de manière rapide la liste des personnes présentes.

4.4. Circulation

Les exigences en terme de sécurité des circulations fixées par les articles R4214-9, R4214-17 et R4224-3 du Code du Travail seront respectées sur le site.

On notera notamment à cet effet et de manière non exhaustive :

- La séparation des flux de circulation poids lourds et véhicules légers à l'entrée du site.
- La présence de traversée piétonne au sein des parkings VL,
- La présence de traversée piétonne au niveau des quais de chargement et déchargement, afin de sécuriser la traversée des piétons pouvant s'avérer nécessaire.
- La limitation de la vitesse de circulation sur l'ensemble du site.
- La mise en place de consignes en phase d'exploitation pour concilier la circulation des engins de manutention avec les piétons.

4.5. Protections individuelles

En fonction des tâches qui lui seront confiées et le poste occupé, le personnel disposera des équipements suivants :

- tenue de travail,
- chaussures de sécurité, bottes,
- gants, masques,
- casque anti bruit, bouchons,
- bouchons d'oreilles standards ou moulés spécifiquement,
- lunettes de sécurité,
- Combinaisons adaptées à la manipulation des produits chimiques le nécessitant.

Les Equipements de Protection Individuels (EPI) seront fournis par la société et appropriés aux risques auxquels seront exposés les opérateurs. Les zones nécessitant des EPI spécifiques seront indiquées par une signalétique adaptée.

Pour le personnel exposé aux risques liés aux installations frigorifiques à l'ammoniac, le matériel spécifique suivant sera tenu à disposition :

- Combinaisons NH3 et ARI,
- Masques NH3 et cartouches filtrantes,
- Gants de protection,
- Douches de sécurité et fontaines oculaires,
- Lunettes de protection,
- Protections auditives



Les accessoires jetables sont changés dès que nécessaire et sont réapprovisionnés régulièrement.

4.6. Contrôle des équipements et sécurité des machines

Les principales dispositions applicables dans le domaine des machines et appareils dangereux concernent les domaines suivants :

- conception des machines et des systèmes de commandes,
- protecteurs et dispositifs de protection,
- commandes,
- conception ergonomique du poste de travail,
- prévention des incendies et explosions,
- dispositifs d'aspiration et de captage,
- risques liés à l'énergie,
- instructions d'installation et d'entretien, identification du matériel.

4.7. Consignes de sécurité

Des consignes de sécurité sont également associées à chaque poste de type :

- formation et consignes d'accès aux machines,
- respect des zones de manœuvre,
- utilisation des chariots soumis à permis,
- port des lunettes de sécurité pour certaines opérations,
- port de gants adaptés aux éléments manutentionnés.

4.8. Installations électriques

La maintenance des installations électriques sera effectuée par le personnel habilité. L'ensemble des installations et du matériel sera vérifié annuellement.

Afin de protéger le personnel contre les contacts directs, les parties actives des matériels électriques seront soit isolées, soit placées dans des enveloppes, soit mises hors de portée des travailleurs.

Les armoires électriques seront maintenues fermées de même que les coffrets ou boîtiers de liaison des machines et matériels.

La protection contre les contacts indirects sera assurée par des dispositifs adaptés. Le personnel amené à intervenir sur ces installations sera habilité par le Chef d'Entreprise et aura suivi une formation adaptée.

Dans le cadre du décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 modifié, (protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques), les installations électriques feront l'objet d'une vérification annuelle périodique par un organisme agréé.



4.9. Manipulation de matières et produits dangereux

En ce qui concerne les produits utilisés sur le site, chacun d'eux disposera d'une Fiche de Données de Sécurité (FDS). Ces FDS seront consultables, et les opérateurs amenés à manipuler les produits devront avoir pris connaissance des données. Des mesures générales de protection vis-à-vis des risques, des mesures de précaution à prendre et des comportements à tenir, seront établies. Chaque bidon de produits sera étiqueté conformément à la réglementation en vigueur.

SILL DAIRY INTERNATIONAL répondra à l'ensemble des exigences des articles R4412-9 et R4412-12 du Code du Travail relatifs à l'évaluation des risques chimiques.

On notera que dans le cadre de ce projet, il n'est pas prévu l'utilisation de produits différents de ceux déjà employés sur les autres sites du Groupe. SILL DAIRY INTERNATIONAL dispose donc déjà d'un retour d'expérience sur ces différents risques.

4.10. Engins de levage et manutention

L'utilisation de ce type d'engin sera effectuée par le personnel habilité. Ces engins seront régulièrement vérifiés par un bureau de contrôle agréé.

De plus, des équipements d'aide à la manutention des charges seront étudiés et mis en place dès que possible, afin de limiter le port de charge lourde par les salariés. Lorsqu'il ne sera techniquement pas possible de limiter les charges, des informations concernant les risques, les gestes et les postures à adopter seront donnés aux salariés.

Le projet SILL DAIRY INTERNATIONAL répondra aux exigences des articles R4323-22 et R4323-23 du Code du Travail. L'arrêté du 1^{er} Mars 2004 relatif aux vérifications des appareils et accessoires de levage, sera appliqué à tout appareil entrant dans le champ d'application. Les appareils concernés feront donc l'objet de vérifications périodiques et de vérifications avant mise en service.

4.11. Rampes et quais de chargement

Le projet SILL DAIRY INTERNATIONAL intégrera l'ensemble des exigences fixées par les articles R4214-19 et R4214-21 du Code du travail relatifs à la conception et la disposition des quais et rampes de chargement.

Des issues de secours seront positionnées au niveau des quais, à raison d'une issue pour les quais inférieurs à 20 m de long et une issue à chaque extrémité pour les longueurs supérieures.

Les portes de quais seront fermées en permanence afin d'éviter tout risque de chute. Leur ouverture ne sera effective qu'en présence d'un camion à quai ou d'un balisage adapté à la zone.



4.12. Moyens de prévention et de secours en cas d'accident

Lors des formations, l'ensemble du personnel du site prendra connaissance des consignes incendie et des procédures à suivre en cas de sinistre. Des plans seront également affichés dans l'ensemble du site précisant les moyens d'extinction et de secours à proximité et les voies d'évacuation à emprunter.

Des moyens d'intervention sur un sinistre seront disponibles sur l'ensemble du site. Ils seront utilisables soit par le personnel, soit par les services incendie extérieurs. Ces équipements seront régulièrement vérifiés par les installateurs et contrôlés par des organismes agréés.

- **Robinets Incendie Armés**

Des RIA seront répartis au sein de chacune des cellules de stockage visée par la rubrique 1510. Des RIA seront également implantés au droit de l'aire extérieure couverte des palettes.

- **Extincteurs**

Des extincteurs seront présents sur l'ensemble du site, leur positionnement et leur type seront conformes aux règles en vigueur.

- **Désenfumage**

Le désenfumage du site sera conforme aux dispositions du Code du Travail, à savoir qu'il sera réalisé pour les locaux de plus de 100 m² aveugles et les locaux de plus de 300 m². Les dispositifs de désenfumage seront représentés par de tourelles ou des exutoires à hauteur de 1%SGO selon les zones. De plus, les locaux de stockage visés seront pour leur part désenfumés à hauteur de 2% SUE en application de la rubrique 1510. Ce désenfumage sera réalisé par des exutoires en toiture. Certains locaux à risques comme la chaufferie, le local de charge et la salle des machines seront également désenfumés à hauteur de 1%SGO.

- **Réserves d'eau, poteaux incendie**

Afin d'assurer la possibilité d'accès à des réserves en eau nécessaires aux services d'intervention lors d'un sinistre, le site SILL DAIRY INTERNATIONAL prévoit un apport en eau suffisant, de façon, à assurer aux services d'intervention, un débit disponible à tout moment de 270 m³/h pendant 2 heures. Ce volume d'eau sera apporté par une réserve privé de 600 m³ alimentant un réseau bouclé de PI (DN150), permettant ainsi de proposer un moyen de défense répartis sur l'ensemble du site.

- **Détection incendie**

Une détection incendie sera mise en place dans les locaux non visés par le sprinklage et compatible avec un tel dispositif. Il s'agit entre autres des locaux électriques, informatiques, locaux sensibles tour de séchage, ...

- **Sprinklage**

Le site sera partiellement sprinklé (en dehors du bâtiment Tour de séchage, du bâtiment Energie et des locaux déjà couvert par une DI) qui assurera de fait la détection incendie.

- **Noyage process**

Le process de séchage sera équipé (chambre de séchage, lit fluidisé, cyclones, filtres à manches) d'un dispositif interne de buses de noyage pour extinction d'un départ de feu interne.



- **Extinction automatique par gaz**

Les armoires et équipements présents dans les locaux électriques process, automates process et informatiques/serveurs seront équipés d'un système d'extinction automatique par gaz.

- **Détection gaz**

La chaufferie du site présentera un dispositif de détection de gaz pour assurer la sécurité dans ce local.

- **Détection ammoniac**

La salle des machines ammoniac du site présentera un dispositif de détection d'ammoniac pour assurer la sécurité dans ce local.

- **Coupure générale**

Au minimum un boîtier de coupure générale électrique sera implanté sur la façade extérieure des bâtiments.

- **Recoupements**

Les locaux techniques et électriques seront séparés du reste des installations par des murs et portes coupe feu 2 heures permettant ainsi de limiter la propagation. D'autre part les stockages sont également séparés du reste des installations par des parois coupe feu 2 heures.

- **Pollution des sols**

Une capacité de confinement de 1 391 m³ sera mise en place par rétention dans un bassin étanche. Le réseau EP du site sera doté d'une vanne de barrage permettant de diriger les eaux polluées vers le bassin de rétention par le biais du bypass incendie. Le rejet des eaux usées sera également interrompu (cas du raccordement au réseau public), le site sera donc totalement confiné.

Rétentions :

Les produits liquides d'entretien et les huiles techniques susceptibles de se répandre sont stockés dans des récipients sous rétention.

Les cuves d'acide et de soude seront stockées sur rétention par le biais de murets ou fosses.

Imperméabilisation :

Le sol des locaux sera en béton durci, résine ou carrelage, des infiltrations dans le sol seront peu probables à ce niveau.

Toutes les voies de circulation seront imperméabilisées et connectées au bassin étanche de confinement.

Vannes d'obturation :

Un dispositif d'obturation sera mis en place sur le réseau EP du site qui collectera l'ensemble des ruissellements. Ce système d'obturation couplé au bassin permettra de créer une zone de rétention suffisante pour retenir toutes les eaux du site.

Le réseau Eaux usées sera également pourvu soit d'une vanne de barrage soit d'un arrêt de la pompe de relevage en sortie.

Pour plus d'informations sur les moyens de prévention et de protection, se reporter au volume 6 – Etude des Dangers.



4.13. Intervention d'entreprises extérieures sur le site

Il sera mis en place un plan de prévention qui conformément à la législation en vigueur fixe les prescriptions particulières applicables aux travaux effectués par une entreprise extérieure. On retrouvera notamment l'obligation de mise en place d'un permis de feu pour les travaux le nécessitant, mais aussi l'utilisation de procédures de consignation et déconsignation.