

DAMMANN Frères 28 - DREUX

DEKRA Industrial



www.dekra-industrial.fr

PIECE 1

DESCRIPTION DU PROJET

Dossier d'enregistrement

Date : Juillet 2023

1. - CONTEXTE

La société DAMMANN Frères est une entreprise spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de thés.

L'entreprise compte 25 boutiques en France et 6 à l'étranger. L'entreprise traite 1000 tonnes de thé par an et produit 130 millions de sachets cristal, distribués dans 70 pays.

Dans le cadre de son développement, la société DAMMANN Frères souhaite disposer d'un site de production neuf répondant à ses besoins, en terme de stockages et de lignes de production. Actuellement, les activités du site sont implantées sur un ancien site PHILIPS (sis rue du Réveillon à Dreux) qui ne répond plus au standard de la marque.

Le nouveau bâtiment permettra de rationaliser les espaces de stockages et d'augmenter les capacités de production. Le projet permettra également d'améliorer la gestion de la préparation de commande et les conditions de travail des collaborateurs.

Le projet sera soumis à enregistrement ICPE pour les rubriques 1510 et 2260, l'emprise du nouveau bâtiment sera de l'ordre de 25 000 m².

Le projet sera donc soumis à examen au cas par cas pour les points 1 et 39 du tableau annexé à l'article R122-2 du code de l'environnement.

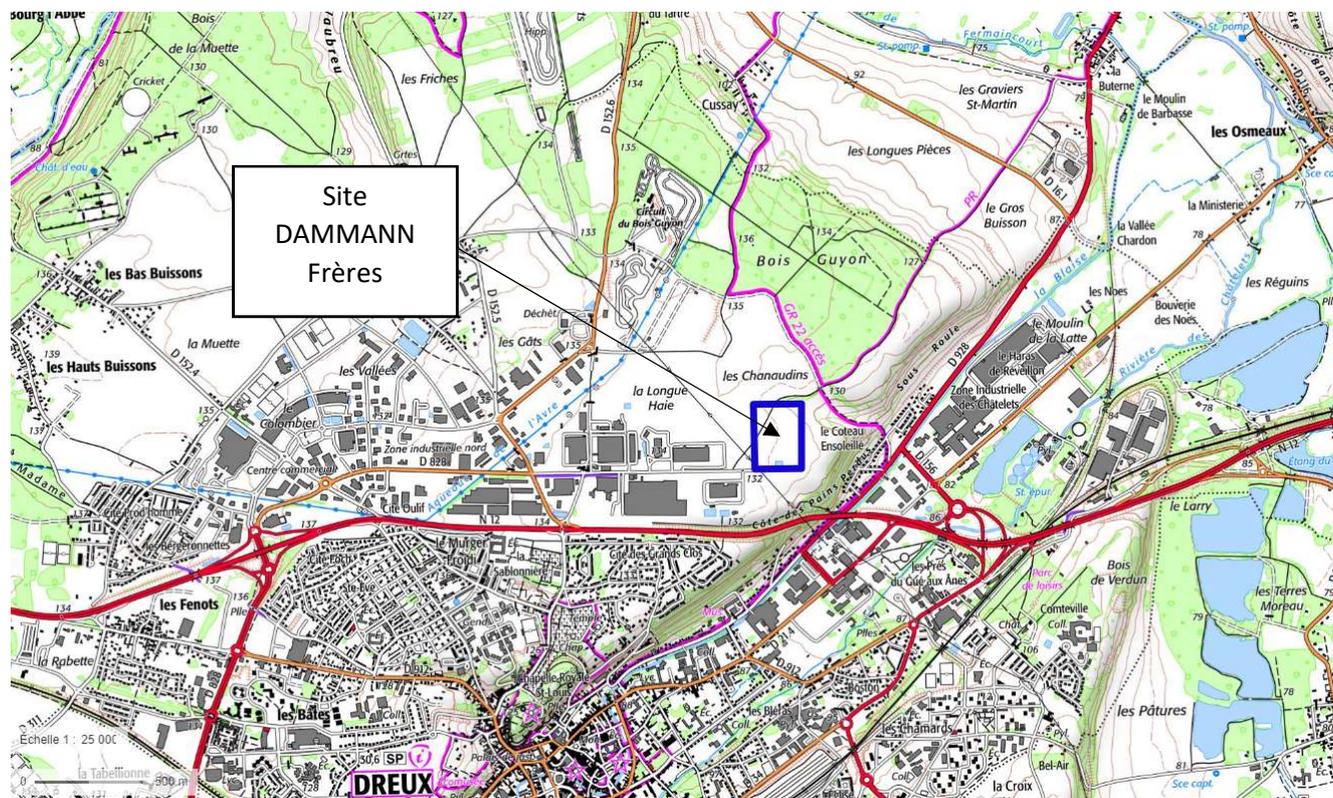
Catégorie de projets	PROJETS soumis à examen au cas par cas
Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)	
1. Installations classées pour la protection de l'environnement	a) Autres installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation. b) Autres installations classées pour la protection de l'environnement soumises à enregistrement (pour ces installations, l'examen au cas par cas est réalisé dans les conditions et formes prévues aux articles L. 512-7-2 et R. 512-46-18 du code de l'environnement c) Extensions inférieures à 25 ha des carrières soumises à autorisation mentionnées par la rubrique 2510 de la nomenclature des ICPE
Travaux, ouvrages, aménagements ruraux et urbains	
39. Travaux, constructions et opérations d'aménagement.	a) Travaux et constructions qui créent une surface de plancher au sens de l'article R. 111-22 du code de l'urbanisme ou une emprise au sol au sens de l'article R. * 420-1 du même code supérieure ou égale à 10 000 m ² ;

L'objectif de la présente pièce est de présenter les installations projetées, dans le cadre de l'instruction du dossier d'enregistrement.

2. - LOCALISATION

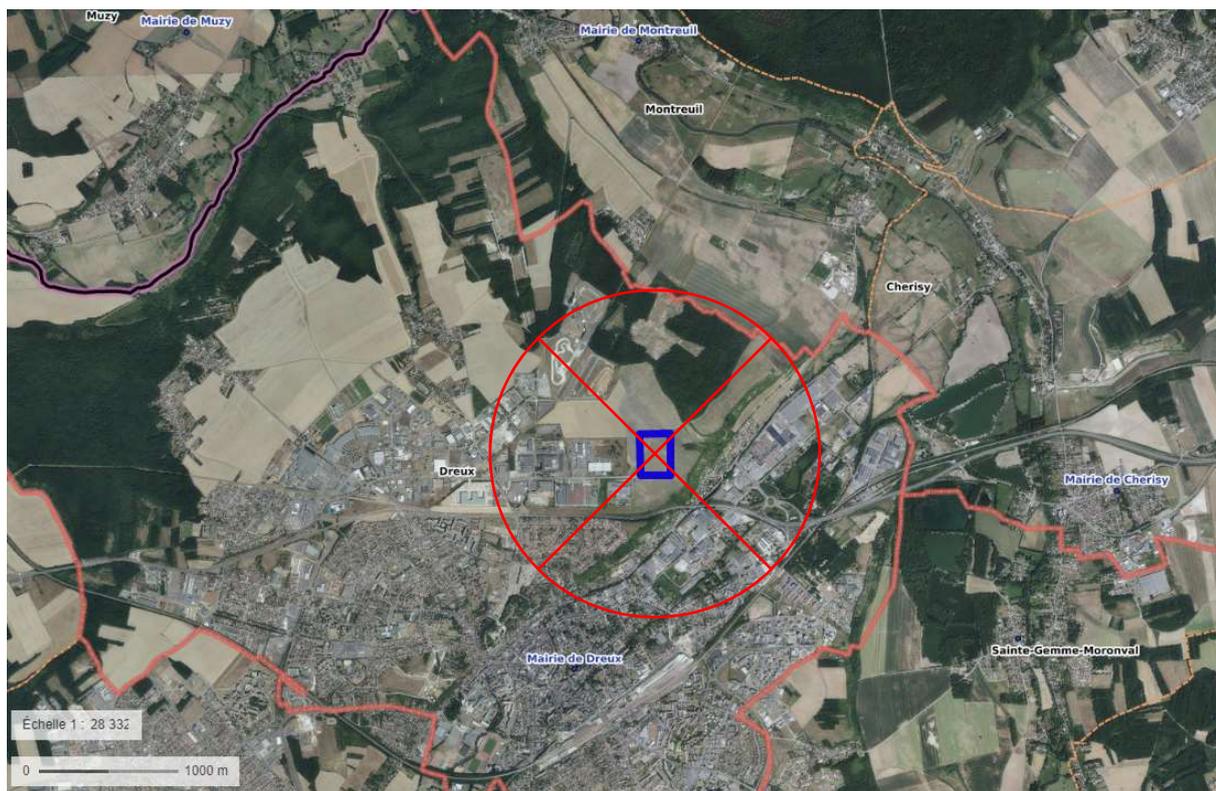
Le site projeté est implanté sur un terrain de 66 000 m², situé en bordure Nord de la commune de Dreux, au niveau de la ZAC des Livraindières.

Les parcelles du site appartiennent toutes à la section CH du cadastre de Dreux. Elles sont détaillées dans la pièce n°5.



Localisation du site (Source : géoportail.gouv.fr)

Le plan ci-dessous représente le rayon d'affichage d'1 km autour du site. Les communes concernées sont Dreux et Montreuil.



Rayon d'1 km autour du site (Source : géoportail.gouv.fr)

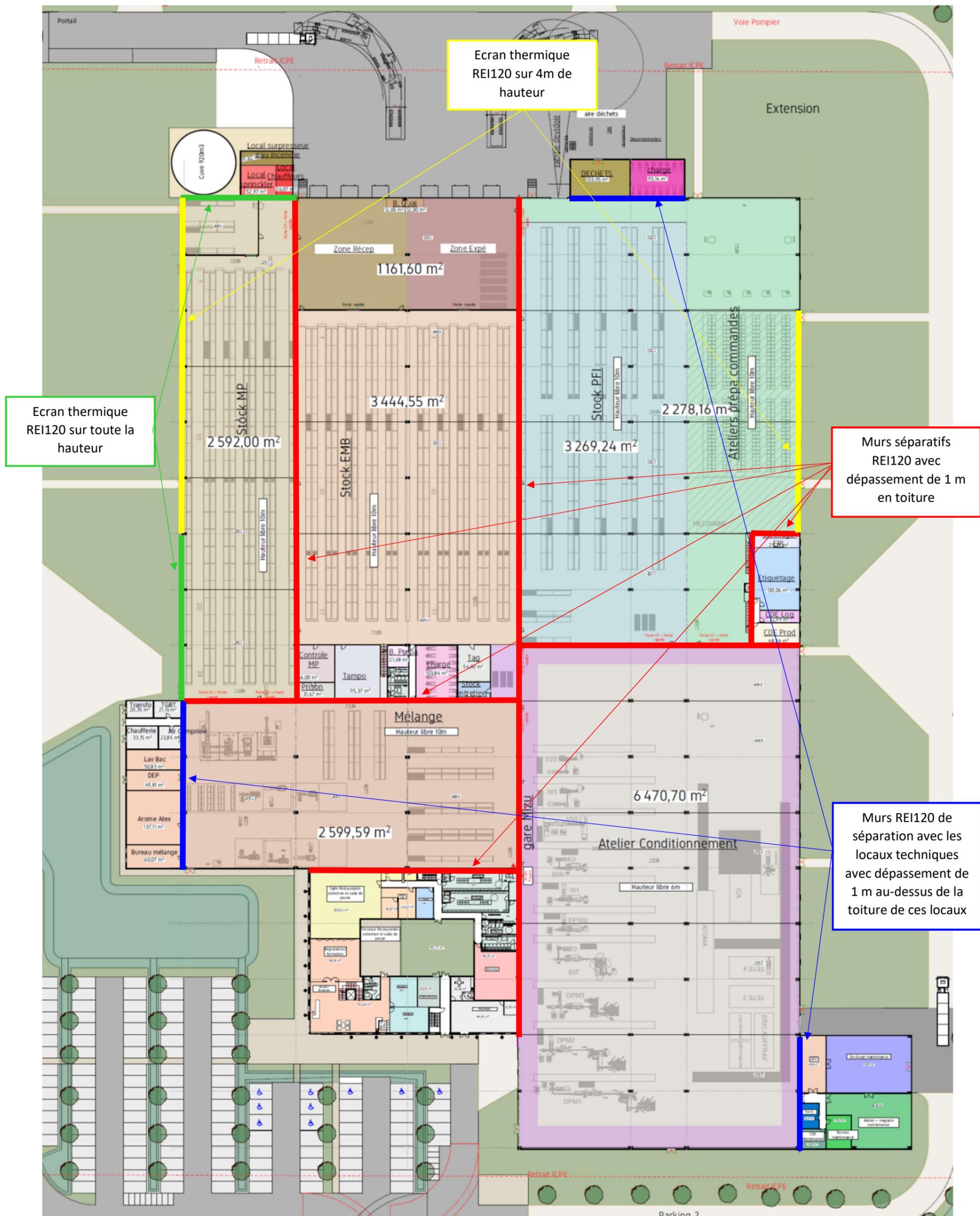
3. - DESCRIPTION DU PROJET

3.1. - DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES

Le projet consiste en la construction d'un bâtiment comprenant 3 cellules de stockage (matières premières, emballages et produits finis) sur une surface totale de 10 467 m², un atelier de préparation de commande de 2 278 m² (intégré dans la cellule produits finis), un atelier de mélange de 2 600 m², un atelier de conditionnement de 6 470 m², un bloc bureaux/locaux sociaux d'environ 2600 m² sur 2 niveaux, un bloc boutique/formation dégustation de 600 m² et des locaux techniques.

Le plan de la page suivante permet de visualiser l'implantation des différents locaux et les recouvrements prévus.

Nota : lorsqu'il n'y a pas d'indication sur la nature des façades, c'est qu'elles sont constituées de bardage double peau.



L'ensemble du bâtiment aura une structure béton R60. La couverture du bâtiment (hors locaux technique) sera en bac acier, avec panneaux photovoltaïques en surimposition. L'ensemble répondra au classement Broof(t3).

Afin de limiter le risque d'incendie et ses conséquences et conformément aux prescriptions le projet prévoit :

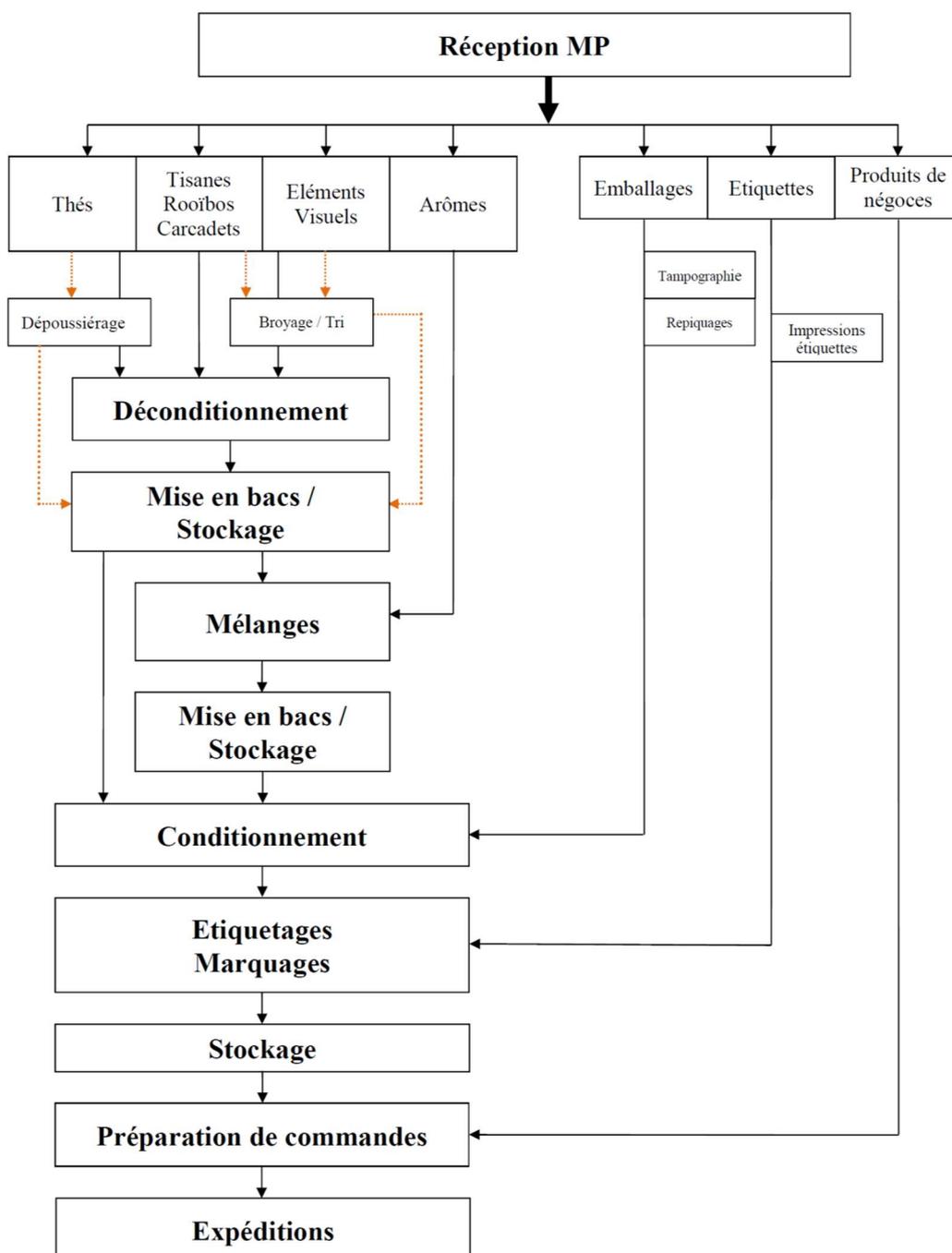
1. Des murs séparatifs REI120 entre chaque cellule. A noter que, les modélisations incendie des différentes cellules montrent des durées d'incendie inférieures à 120 minutes. Les parois REI120 permettront d'empêcher une propagation de l'incendie d'une cellule à l'autre.
2. Des écrans thermiques judicieusement placés pour protéger la voie pompiers et les aires de stationnement des flux thermiques létaux.
3. La mise en place d'un bassin de rétention des eaux d'extinction, conformément à la D9A.
4. La mise en place d'un réseau de RIA conformément aux dispositions de l'arrêté 1510 : chaque point sera atteint par 2 jets de lance en direction opposée.
5. La mise en place de 3 réserves d'eau de 120 m³ unitaire en complément des poteaux incendie de la zone (avec mise en place de 4 poteaux incendie à l'intérieur du site). L'ensemble permettra de répondre au besoin en eau calculés selon la D9 à 300 m³/h.
6. L'ensemble des cellules de stockage et des zones de production sera protégé par un système d'extinction automatique. Le système disposera d'une réserve de 920 m³.
7. Les personnes susceptibles d'intervenir au niveau des stockages seront formées aux risques associées.
8. Le plan de défense incendie qui sera formalisé à l'issue des travaux comprendra la stratégie de défense en cas d'incendie du stockage.

3.2. - MODE DE FONCTIONNEMENT

Les matières premières et les emballages seront livrés par camions au niveaux des 4 quais de la zone réception. Après contrôle qualité et analyse, les matières premières et les emballages seront stockés dans des cellules dédiées.

Les feuilles de thé pourront subir des opérations de tri et/ou d'aromatisation au niveau de la cellule de mélange, pour préparer les compositions désirées. Les produits seront stockés temporairement en futs sur des racks dédiés dans la cellule de mélange.

Les fûts rejoindront ensuite la cellule de conditionnement pour être traités par l'une des lignes de conditionnement (sachets cristal ou poches). Les cartons de produits constitués seront alors acheminés dans la cellule de stockage de produits finis. En fonction des besoins des magasins ou des commandes sur internet, les commandes seront constituées au niveau de la zone de préparation de commande, avant d'être expédiées via l'un des 4 quais de la zone expédition.



3.3. - CLASSEMENT ICPE

3.3.1. - ACTIVITES PRINCIPALES

Les 3 cellules de stockage, ainsi que la cellule mélange (qui comptera plus de 2 jours d'encours) sont classables sous la rubrique 1510-2 en enregistrement. Ces cellules seront donc soumises aux prescriptions de l'arrêté ministériels du 11 avril 2017 relatif aux installations relevant de la rubrique 1510.

Le volume à prendre en compte dans le classement 1510 sera de **199 038 m³** :

- Mélange : 2600 m² x Hauteur au faitage 12,5 m = 32 500 m³
- Stock MP : 2592 m² x Hauteur au faitage 12,5 m = 32 400 m³
- Stock Emballages et quais : 5184 m² x Hauteur au faitage 12,5 m = 64 800 m³
- Stock produits finis : 3269 m² x Hauteur au faitage 12,5 m = 40 863 m³
- Préparation commande : 2278 m² x Hauteur au faitage 12,5 m = 28 475 m³

Le bilan de puissance prévisionnelle des installations de mélange et conditionnement classable sous la rubrique 2260-1 s'établit à **640 kW** en intégrant les installations de tri, broyage, criblage et les systèmes d'aspiration. La cellule mélange et la cellule conditionnement sont donc soumis aux prescriptions de l'arrêté ministériels du 22 octobre 2018 relatif aux installations soumises à enregistrement au titre de la rubrique 2260.

3.3.2. - EQUIPEMENTS TECHNIQUES ET ACTIVITES ANNEXES

Locaux de charge

Le site disposera de 2 locaux de charge permettant la charge de 16 engins chacun. La puissance de charge moyenne maximale sera de 3 kW par poste. La puissance totale du site sera donc de **96 kW**.

Le site sera en déclaration pour au titre de la rubrique 2925-1.

Chauffage et climatisation

Les cellules MP, Emballages, PF, ainsi que la maintenance et le local arôme seront chauffés par des aérothermes à eau chaude. L'eau sera produite par une chaudière au gaz naturel de **850 kW**, implantée dans une chaufferie. La puissance étant inférieure à 1 MW le site ne sera pas classé au titre de la rubrique 2910.

Le chauffage et le rafraichissement des cellules mélange et conditionnement seront assurés par des PAC réversible implantées en toiture (rooftops).

Des VRV 3 tubes à récupération d'énergie seront utilisés pour le chauffage et rafraichissement des zones tertiaires avec ventilation double flux, à l'exception du local chauffeur et des bureaux dans les ateliers qui seront équipés de Multisplit.

Les PAC, VRV et Multisplit fonctionnent avec des fluides frigorigènes visés à l'annexe I du règlement (UE) n°517/2014. Mais la quantité présente dans les équipements sera inférieure à 300 kg, le site ne sera donc pas classé au titre de la rubrique 1185-2.

Aspiration

Les lignes de conditionnement seront raccordées à un système d'aspiration centralisée aboutissant à un dépoussiéreur à poches filtrantes (décolmatage par air comprimé). L'air extrait des mélangeurs sera traité par des caissons de filtration avant rejet, le nettoyeur/séparateur sera raccordé à un filtre à manche (décolmatage pneumatique). Chaque installation disposera de ses propres équipements qui seront installés dans des locaux dédiés : en façade Est pour le conditionnement et en façade Ouest pour le mélange.