

Saint Barthélemy d'Anjou, le 5 février 2003

DIRECTION REGIONALE DE L'INDUSTRIE,
DE LA RECHERCHE ET DE L'ENVIRONNEMENT
DES PAYS DE LA LOIRE

GROUPE DE SUBDIVISIONS D'ANGERS

Parc d'Activités Angers-St Barthélemy
BP 80145
49183 St BARTHELEMY D'ANJOU CEDEX
Tél : (33) 02.41.33.52.50. – Fax : (33) 02.41.33.52.99.
Internet : <http://www.pays-de-la-loire.drire.gouv.fr/>

RAPPORT DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES

Objet Installation Classée.
Société MARIE SURGELES FRANCE à Chacé
Fabrication de plats cuisinés surgelés

V/Réf. Transmission de la Préfecture de Maine et Loire du 27 mars 2002.

N/Réf. h:\env\icpe\sub2\A203AS090 - AS/AS

La société MARIE SURGELES FRANCE présente une **mise à jour** du dossier installation classée de l'usine de fabrication de plats cuisinés surgelés qu'elle exploite à Chacé. L'établissement n'a fait l'objet d'aucune modification notable depuis l'enquête publique de 1983. La consultation, menée en 2001, avait pour objet de présenter les dispositions nouvelles prises pour assurer la maîtrise du risque toxique du à l'utilisation d'ammoniac pour la production de froid. Cette mise à jour est l'occasion de dissocier, sur le plan administratif, l'usine de la station d'épuration collective qui traite les effluents du pôle agroalimentaire de Chacé.

Cette présentation concerne uniquement l'usine MARIE SURGELES FRANCE.

1 Présentation du demandeur

Raison sociale	:	MARIE SURGELES FRANCE
Siège social	:	13-15 rue du Pont des Halles – 94526 RUNGIS Cédex
Forme juridique	:	S.A.
Lieu d'exploitation	:	Route de la Perrière – 49400 CHACE
Nombre d'employés	:	267 personnes (référence 1 janvier 2000)

A sa construction en 1970, l'usine était une conserverie de champignons de la société BLANCHAUD. Devenue SPAB jusqu'en 1994, puis COFRALIM jusqu'en 1997, la société MARIE SURGELES FRANCE est aujourd'hui une filiale du groupe UNIGATE.

2 Implantation de l'établissement

L'établissement est implanté à 8 km au Sud de Saumur dans la zone industrielle de Chacé, au Lieu-dit « La Gagnerie ». Le classement en zone UY du Plan d'Occupation des Sols (POS) permet aux terrains occupés d'accueillir « *des activités diverses complémentaires des zones d'habitations dans lesquelles il convient de développer toutes les constructions à usage industriel, artisanal,...* »

Les parcelles d'implantation sont référencées au cadastre sous les numéros 127, 152, 154, 213, 214, 227 et 228 de la section ZB pour une superficie d'environ 70 000 m².

L'environnement immédiat de l'établissement est constitué de terres agricoles, repérées NC et ND, à l'exception du secteur Nord-Est. A 100 m de l'usine dans cette direction, on identifie les premiers tiers : la société BLANC Ambulances, le garage GARNIER et quelques maisons individuelles. Le centre du bourg de Chacé est à 550 m. Les secteurs Nord, Ouest et Sud ne comptent pas de constructions dans un rayon de 250 m autour du site. Le plan n° 1, joint au présent rapport, présente l'environnement immédiat de l'établissement.

Aucune zone sensible identifiée : ZNIEFF, ZICO, captage d'eau, site archéologique... n'impose de contrainte particulière à l'établissement. Par contre, une partie des bâtiments industriels est dans le rayon des 500 m de la mairie de Chacé, classée monument historique.

3 Caractéristiques de l'établissement

L'établissement a recentré sa production sur la fabrication de plats cuisinés puis surgelés à base de pâtes sous la marque MARIE. La fabrication de crèmes glacées est abandonnée depuis plusieurs années.

L'usine s'organise autour des 5 ateliers qui se partagent les fabrications des blocs de pâtes, feuilletées, tourtes, tartes et pizzas. La capacité nominale de production est de 22 900 t/an sur une base de travail en 2*8 heures. Les principales étapes de la fabrication de chaque produit sont :

- déemballage des matières premières et préparation des garnitures,
- fabrication des plats cuisinés (pétrissage – préparation de recette – incorporation des ingrédients – cuisson – présentation ...),
- surgélation,
- conditionnement (emballage – détection de métaux – palettisation) et expédition.

4 Situation administrative

L'arrêté préfectoral D1-84-n° 12 du 6 janvier 1984 autorise la société SPAB BLANCHAUD à exploiter un établissement de production de plats cuisinés surgelés et de crèmes glacées.

L'arrêté complémentaire D1-86-n° 899 du 13 octobre 1986 autorise les modifications apportées aux installations de combustion pour remplacer le fuel lourd par le gaz.

L'exploitant a déclaré le 17 mai 1993 l'extension des chambres froides.

L'exploitant a bénéficié du droit à l'antériorité à l'occasion des différents changements intervenus dans la nomenclature des installations classées.

Le récépissé de transfert d'exploitation du 18 mars 1997 prend acte du changement d'exploitant de l'usine au nom de la société MARIE SURGELES France.

Le récépissé de transfert d'exploitation du 19 mars 1997 prend acte De l'exploitation de la station d'épuration collective industrielle par la société MARIE SURGELES FRANCE.

Les objets de cette présentation sont :

- la **mise à jour** du dossier installations classées (enquête publique 1983) et la **réactualisation des prescriptions techniques** qui fixent les conditions de fonctionnement de l'usine. La capacité maximale de production de 22 900 t/an reste inchangée,
- le **renforcement des exigences** relatives à la prévention et à la protection du risque toxique concernant l'utilisation de l'ammoniac comme fluide frigorigène pour la production de froid,
- la **séparation administrative** de la station d'épuration collective, visée par la rubrique 2750, pour mieux en appréhender la gestion et intégrer la filière d'élimination des boues.

L'établissement est visé par les rubriques suivantes de la nomenclature des installations classées :

Rubriques	Activités	A/D	Capacité
1136	Emploi d'ammoniac liquéfié Quantité comprise entre 1,5 et 200 t	A	14 t
2220	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale Quantité de produits entrant supérieure à 10 t/j	A	84 t/j
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale Quantité de produits entrant supérieure à 2 t/j	A	34 t/j
2230	Lait (réception, stockage,...) ou des produits issus du lait Capacité journalière de lait ou équivalent lait supérieure à 70 000 l/j	A	123 000 l/j
2920	Réfrigération ou compression – ammoniac Puissance absorbée supérieure à 300 kW	A	1 540 kW
2920	Réfrigération ou compression – fréon Puissance absorbée supérieure à 500 kW	A	950 kW
1432	Dépôt de liquides inflammables Capacité de LI de la catégorie de référence comprise entre 10 et 100 m ³	D	Ceq = 20 m ³
1510	Entrepôts couverts stockant plus de 500 t de matières combustibles Volume des entrepôts compris entre 5 000 et 50 000 m ³ Emballages 2 000 m ³ – Chambres froides 9 000 m ³	D	2 000 m ³ + 9 000 m ³
2910	Combustion Puissance thermique comprise entre 2 MW et 20 MW	D	8 MW

2925	Ateliers de charge d'accumulateurs Puissance de courant continu supérieure à 10 kW	D	40 kW
------	---	---	-------

Les dépôts de chlore liquéfié et de Gaz Combustibles Liquéfiés ont été démantelés.

5 Impacts de l'établissement sur l'environnement

Le réseau public fournit l'eau utilisée dans les procédés de fabrication. Quatre puits dont deux puits sont équipés de pompes, alimentent les autres postes de consommation après une désinfection par chloration.

La démarche engagée pour maîtriser les consommations et les rejets a conduit l'exploitant à réaliser d'importantes **économies** d'eaux par recyclages, fermeture de circuits de refroidissement,... La consommation de 308 000 m³ de 1994 a été ramenée à 97 000 m³ en 2002. La consommation spécifique, le ratio m³ d'eau consommée / t de produits finis, a diminué de 11,5 en 1999 à environ 8,5 en 2002. Aujourd'hui, près de 90 % de l'eau consommée est destinée aux condenseurs évaporatifs et aux nettoyages. Les autres postes sont la production de vapeur, les appoints des circuits fermés et l'intégration dans les produits finis.

En 1998, le contrôle des réseaux à la fluorescéine a permis de supprimer des raccordements d'eaux usées sur le réseau pluvial (une ligne de production, trois surgélateurs et un lave vaisselle). Depuis 2000, la mise en service d'une boucle d'eau glycolée réfrigérée par la station d'ammoniac vise à progressivement remplacer les nombreux groupes froid au fréon refroidis en eau perdue. Le gisement est de 33 000 m³.

La **station d'épuration** traite les effluents de l'usine et les rejets des unités d'atomisation et de lyophilisation de la société CHAUCER FOODS (ex SPAB). L'autosurveillance laisse apparaître un fonctionnement satisfaisant de cet ouvrage (respect des valeurs limites de l'arrêté de 1984).

En 2002, les eaux brutes des sociétés CHAUCER FOOD ont été déconnectées du dégraisseur de la station de pré-traitement car ils sont exempts de graisses. La séparation des effluents a été améliorée. Avec l'acquisition d'appareillages de contrôles, les effluents bruts sont régulièrement mesurés avant leur mélange aux autres (débit, pH, MES, DCO, DBO5, Azote global et Phosphore).

L'ensemble de ces derniers travaux a fait l'objet d'une demande d'aide à l'Agence de l'Eau, présentée fin 2001.

Les **rejets atmosphériques** sont limités aux émissions des chaudières et des fours de cuisson alimentés au gaz naturel et aux 2 groupes électrogènes utilisés exclusivement en secours des alimentations électriques.

Les **niveaux sonores** maximaux admis par la réglementation sont respectés en limite de propriété. Les émergences dans les Zones à Emergences Réglementées (ZER) sont respectées sauf dans une zone éloignée du site pour laquelle l'exploitant impute le dépassement à d'autres activités.

L'étude **Déchets** montre que les Déchets Industriels Banals (DIB) – cartons, palettes, métaux, bois, plastiques – et les Déchets Industriels Spéciaux (DIS) – huiles usagées, DTQS, piles, aérosols, néons, ... résidus des analyses du laboratoire, déchets de l'infirmerie – sont triés, valorisés et éliminés dans des filières identifiées. Certains déchets d'emballages sont repris par les fournisseurs.

Malgré la réintégration des rebuts pâtes crues en tête des lignes de production et l'existence de quelques filières de valorisation externe comme la cession à des chenils, le volume des déchets de production mis en décharge reste important. En effet, il est essentiellement constitué de produits

alimentaires non valorisables en interne et refusés en alimentation animale du fait des normes sanitaires en vigueur.

Le site génère une activité de 33 à 39 **mouvements de camions** par jour auxquels il convient d'ajouter les véhicules des personnels de l'entreprise.

6 Risques

L'exploitant a examiné plusieurs scénarii d'accident qui prennent en compte la nature et les conditions d'emploi ou de stockage des produits présents dans l'établissement.

6.1 Risque d'explosion

Le remplacement du dépôt de Gaz Combustibles Liquéfiés, autorisé en 1986, par une alimentation en gaz de ville a **supprimé les dangers liés au stockage de 34 t de butane**.

L'examen des conséquences de l'explosion d'un silo de farine de 50 m³ montre qu'aucune maison individuelle ou installation extérieure à l'établissement ne serait concernée par les surpressions induites par l'accident. Les zones d'effets sont de 15 et 33 m respectivement pour les zones dites Z1 (effets létaux à 140 mbar de surpression) et Z2 (effets irréversibles à 50 mbar de surpression).

Ces distances d'effets résultent de calculs majorants qui ne prennent pas en compte le filtre à manches (poussières) installé au sommet du silo. Cet équipement pourrait se comporter comme un événement en évacuant vers l'extérieur de l'enceinte une partie de l'onde de surpression développée dans le cylindre.

Ce silo dispose des mesures de prévention et de protection qui équipent les installations habituellement rencontrées dans les industries agroalimentaires et la plasturgie (liaisons équipotentielles de toutes les masses métalliques, mise à la terre, ancrages au sol,...).

6.2 Risque toxique

La substitution du traitement de l'eau au chlore gazeux par des pastilles de javel a **supprimé le dépôt 200 kg de chlore liquéfié**.

L'établissement dispose d'une station de réfrigération fonctionnant à l'ammoniac pour produire les températures négatives nécessaires aux surgélateurs et aux chambres froides. Cette installation, contenant 14 t d'ammoniac, est implantée à 30 m des parcelles agricoles situées au sud de l'établissement et à 250 m au moins des habitations les plus proches.

Dans la configuration initiale de la station, les condenseurs évaporatifs et les réservoirs Haute et Moyenne Pression (HP et MP) étaient implantés à l'air libre en toiture de la salle des machines (SDM). Le réservoir basse pression était au sol sans capacité de rétention et les compresseurs dans un local réservé à cet effet.

Les scénarii des accidents les plus pénalisants résultaient de la rupture des canalisations liquides à la sortie des réservoirs HP et MP. Dans le premier cas, les zones létale (Z1) et à effets irréversibles (Z2) atteignaient respectivement 700 m et 1 600 m autour des installations. La zone Z1 couvrait les habitations individuelles situées au Nord-Est et une partie de la zone industrielle au Sud-Est. La zone Z2 concernait la totalité du bourg de Chacé, la moitié de celui Varrains et le tiers de Saint Cyr en Bourg auxquels il convient d'ajouter l'intégralité de la zone industrielle de Chacé-Varrains ainsi que l'habitat épars.

Dans le second cas, la zone Z1 restait dans les limites de propriété alors que la zone Z2 portait à 340 m. Le plan n°2 joint au rapport présente la portée des zones d'effets brutes.

Même si la probabilité d'un tel accident reste faible, ses conséquences ne sont pas acceptables. Aussi, l'objectif de maîtrise du risque toxique, fixé dès la rédaction du dossier de mise à jour, a donné lieu aux propositions techniques résumées ci-après :

- suppression du réservoir HP,
- pose de détendeurs HP/MP sur chaque sortie liquide HP des condenseurs,
- suppression du réservoir MP en toiture,
- mise en rétention d'un réservoir MP d'un volume équivalent aux volumes des fluides HP + MP nécessaires au fonctionnement des installations,
- construction d'un bâtiment nouveau pour confiner les réservoirs MP et Basse Pression (BP).

Une nouvelle analyse de risques prenant en compte ces modifications établit que les scénarii d'accidents majeurs deviennent la rupture d'une tuyauterie liquide MP après les condenseurs et la rupture de la canalisation de refoulement des compresseurs. Les calculs laissent apparaître l'absence de zone Z1 au sol et la réduction notable des zones Z2 à une portée maximale de 160 m.

Ces scénarii résultent de l'existence même des condenseurs évaporatifs puisqu'ils concernent leurs canalisations d'entrée et de sortie.

Du fait de l'emplacement des installations de réfrigération au sein de l'établissement, les zones dangereuses ne touchent plus d'habitations ou d'immeubles occupés par des tiers. Les débordements de la seule zone d'effets irréversibles Z2 à l'extérieur de la propriété concernent seulement des terres agricoles situées en partie Sud de l'établissement. Le plan n° 3, joint à ce rapport, présente les zones d'effets après les mesures proposées par l'exploitant.

En complément des dispositions techniques précitées, l'exploitant mène une politique de rachat des terrains situés autour de l'usine lors leur mise en vente.

6.3 Risque incendie

Les entreprises construites dans les années 1970 comprenaient rarement des recoupements visant à interrompre la propagation d'un incendie. Aussi, pour tenter de limiter les conséquences d'un sinistre, les stocks de produits sensibles (fuel, alcools de bouche, produits de nettoyage,...) sont maintenus en dehors des zones de production (10 m ou équivalent). La station de réfrigération à l'ammoniac, les chaudières au gaz de ville, les groupes électrogènes et les transformateurs sont également protégés (murs coupe-feu ou distance).

A moyen terme, l'exploitant prévoit d'installer des sprinklers mais compte tenu des difficultés techniques de réalisation et des coûts, l'opération s'étalera sur plusieurs exercices.

7 Enquête publique

Au cours de l'enquête publique qui s'est déroulée du 6 novembre au 6 décembre 2001 à CHACE, le commissaire enquêteur n'a recueilli aucune observation écrite ni orale concernant l'établissement. Aucune observation n'a été portée sur le registre.

Le commissaire enquêteur explique le manque de mobilisation du public par la présence de cette usine dans la zone industrielle depuis 1970 sans nuisances pour son environnement proche.

Dans son **avis motivé**, le commissaire enquêteur considère que :

- *« L'usine présente des dangers certains, la mise à jour des installations s'avérait indispensable,*
- *Les accidents d'origines diverses, internes ou externes, pouvant toucher l'entreprise ont été minutieusement étudiés,*
- *Les mesures préventives ont fait l'objet, elles aussi, d'études approfondies,*
- *Les mesures de sécurité sont parfaitement adaptées à la spécialité de l'usine, notamment quant à l'importante quantité d'ammoniac se trouvant sur le site,*
- *Les recommandations de l'APAVE, suite aux inspections du 15 mars 2000, ont toutes été prises en considération,*
- *La visite des lieux a permis de constater le respect des mesures imposées en matière d'hygiène,*
- *Le registre d'enquête ainsi que le dossier ont été régulièrement tenus à la disposition du public,*
- *Les mesures légales ont été respectées. »*

Dans sa conclusion, le commissaire enquêteur a émis un **avis favorable assorti d'une recommandation** concernant la station de pré-traitement. *« On pourrait en effet la clôturer par les mêmes tôles blanches pour le plus grand bien de l'aspect visuel et des nuisances olfactives possibles, les deux côtés non fermés étant placés en bordure directe du parking et de l'entreprise voisine. »*

8 Avis des conseils municipaux

Les Conseils Municipaux des communes de CHACE, ARTANNES S/THOUET, BREZE, LE COUDRAY MACOUARD, DISTRE, SAINT CYR EN BOURG, SOUZAY CHAMPIGNY, VARRAINS et SAINT JUST SUR DIVE ont émis un **avis favorable** à la demande d'autorisation présentée par l'exploitant.

Le Conseil Municipal de la commune de SAUMUR a émis un **avis favorable en demandant** que toutes les précautions soient prises en matière d'entretien et de surveillance.

9 Avis des services administratifs

La **Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales** émet un **avis favorable** assorti des réserves suivantes :

- *« L'eau utilisée sur le site a deux origines : l'eau de la ville et l'eau de forage, les deux réseaux étant séparés. Le débit des puits étant supérieur à 8 m³/h mais inférieur 80 m³/h, leur utilisation est soumise à déclaration en application de l'article 10 de la loi sur l'eau du 3 janvier 1992,*
- *Les eaux de ruissellement produites sur les zones de circulation et de stationnement devront être pré-traitées au moyen de dispositifs de séparateurs à hydrocarbures avant d'être évacuées au réseau pluvial,*
- *Les produits de nettoyage devront être stockés dans un local étanche muni d'une rétention. En outre, la rétention actuelle du local technique est insuffisante. »*

La **Direction Départementale de l'Équipement**, dont l'avis est parvenu après le délai de consultation prévu, se prononce **favorablement** en faisant les remarques suivantes :

- *« En ce qui concerne la desserte routière : il est signalé que les caractéristiques du chemin de desserte ne permettent pas le croisement de camions. Un élargissement de cette voie devra être envisagé à moyen terme ;*
- *Au titre de la Police de l'Eau et des milieux aquatiques : l'étude d'impact précise (page 54) que la station d'épuration fera l'objet d'un dossier séparé. En tout état de cause, ce dossier devra mettre en évidence la compatibilité du rejet avec les dispositions du SDAGE, notamment le respect des objectifs de qualité de la classe 2 (confluence Dive) et l'objectif au point nodal (confluence Douet). »*

La **Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours** a émis un **avis favorable sous réserve**

- *« Recouper les locaux en canton de désenfumage d'une superficie maximale de 1 600 m². Ces cantons seront de superficies sensiblement égales et leur longueur ne devra pas excéder 60 mètres. Ils seront délimités soit par des écrans de cantonnement en matériaux incombustibles et stables au feu de degré ¼ d'heure, soit par des éléments de structure présentant le même degré de stabilité,*
- *Regrouper les commandes de désenfumage près d'un accès principal,*
- *Assurer la défense intérieure contre l'incendie de la façon suivante :*
 - *par des extincteurs à eau pulvérisée de 6 litres minimum à raison d'un appareil pour 200 m² avec un minimum d'un appareil par niveau,*
 - *par des extincteurs appropriés aux risques existants dans les locaux à risques particuliers (chaufferie, tableau électrique, ...).*

Ces appareils devront être facilement accessibles et maintenus en bon état de fonctionnement.

- *Installer dans l'établissement des robinets d'incendie armés conformes aux normes françaises S 61-201 et S 62-201 de manière que tout point de l'établissement soit atteint par au moins deux jets de lances.*
- *La pression minimale de fonctionnement du robinet d'incendie armé le plus défavorisé ne doit pas être inférieure à 2,5 bars.*
- *Porter la capacité de la réserve à 2 400 m³. Ce point d'eau devra être accessible, en toute circonstance, aux véhicules de lutte contre l'incendie et aménager une aire d'aspiration de 320 m² (40 x 8) conforme aux dispositions de la circulaire interministérielle n° 465 du 10 décembre 1951.*
- *Respecter en tous points les dispositions prévues par l'étude de dangers.*
- *Réaliser en concertation avec le service départemental d'incendie et de secours, un plan d'établissement répertorié pour cet établissement.*

D'autre part, afin de limiter la propagation potentielle d'un incendie, il est souhaitable de procéder à un recoupement des bâtiments en plusieurs volumes par des parois coupe-feu de degré 2 heures et des blocs portes coupe-feu 1 heure munis de ferme-portes ou à fermeture automatique. »

L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) n'émet pas d'objection à l'encontre du projet en rappelant que la commune de CHACE est incluse dans des aires géographiques des appellations d'origine contrôlées « *Saumur* », « *Anjou* » et « *Saumur Mousseux* » mais que le projet ne présente aucune gêne pour le vignoble d'appellation d'origine contrôlée.

L'avis de la **Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt** n'est pas parvenu à ce jour.

L'avis de la **Direction Régionale de l'Environnement** n'est pas parvenu à ce jour.

10 Eléments de réponse aux réserves émises

En réponse aux réserves de la **DDASS**, l'exploitant indique que « *L'eau prélevée est déclarée à l'Agence de bassin et fait l'objet de la taxe de prélèvement correspondante. A sa connaissance, l'article 10 de la loi sur l'eau du 3 janvier 1992 a été abrogé par l'ordonnance n° 2000-914 du 18 septembre 2000 art 5.1.30°* »

Les intérêts de la loi sur l'eau sont pris en compte au travers de la législation des installations classées.

L'industriel précise que « *Le traitement des eaux de ruissellement produites sur les zones de circulation et de stationnement fera l'objet d'une étude de faisabilité technique et d'un chiffrage pour être planifié.* »

Les eaux pluviales collectées sur les voies de circulation et de stationnement de cet établissement existant, dont les surfaces sont limitées, ne présentent pas un niveau de risque supérieur aux équipements publics ou privés similaires qui ne relèvent pas de la législation des installations classées. Par conséquent, l'inspection propose de limiter le traitement des hydrocarbures à l'aire de livraison du fuel.

L'exploitant rappelle que « *Les produits de nettoyage sont stockés à l'extérieur des locaux dans des containers métalliques spécialement conçus avec des cuves de rétention. Ils sont fermés à clef et seul le personnel formé à l'emploi de ces produits et qui dispose des moyens de protection réglementaire y a accès.* »

La rétention des produits de nettoyage est prévue dans le dossier et effective sur le site. Toutefois la **DDASS** relève l'insuffisance du volume de certaines capacités de rétention. Pour la bonne gestion de cet établissement, **il paraît souhaitable que ce service transmette les informations correspondantes à l'inspection des installations classées.**

Sur le plan réglementaire, l'avis de la **DDE** ne peut être pris en compte car il est parvenu hors délai. Sur le plan technique, l'observation relative à la desserte routière relève de la compétence de la direction des routes et les remarques relatives à la police de l'eau ne concernent pas le présent dossier mais celui de la station d'épuration qui fait l'objet d'une autre présentation.

L'examen du dossier s'est prolongé avec les **services d'incendie et de secours** en particulier au cours de deux réunions menées les 24 avril 2002 et 10 janvier 2003 sur les questions du désenfumage et du dimensionnement des besoins en eaux d'extinction. Les positions arrêtées sur ces questions laissent apparaître que :

« Les zones des fabrications comportant des panneaux sandwichs alimentaires (murs et plafonds) ne peuvent pas être désenfumées,... Cependant, les autres zones seront désenfumées conformément à la réglementation en vigueur

La chaufferie sera mise en conformité. » (compte rendu de la réunion du 24 avril 2002).

S'agissant de la défense externe contre l'incendie, la prise en compte des moyens existants, soit 3 poteaux pour un débit instantané de 180 m³/h et une réserve de 600 m³, laisse apparaître des besoins complémentaires estimés à 1 800 m³, le système d'extinction automatique prévu à l'échéance de 3 à 5 ans ne pouvant être pris en compte pour le dimensionnement. Les services d'incendie ont indiqué que :

« Le réapprovisionnement de la réserve d'eau précitée par un pompage de 300 m³/h permettrait de la considérer comme équivalente à une réserve incendie de 1 200 m³ sous réserve d'installer 3 prises supplémentaires de 100 mm de diamètre identique à celles existantes et d'alimenter les pompes de réapprovisionnement par le groupe électrogène de l'établissement.

Les 1 200 m³ manquants pourraient être constitués des 2 autres réserves d'incendie les plus proches moyennant des délais d'intervention plus longs – 2 000 m³ partagés par France CHAMPIGNON et CHAUCER FOOD lyophilisation et 260 m³ de CHAUCER FOOD atomisation. (compte rendu de la réunion du 10 janvier 2003). »

Les autres réserves présentées par les services d'incendie et de secours ne présentent pas de difficulté. Elles sont reprises dans le projet d'arrêté préfectoral proposé en annexe de ce rapport.

11 Analyse et proposition de l'inspection des installations classées

L'établissement n'ayant pas fait l'objet de modification notable depuis son arrêté d'autorisation du 6 janvier 1984 (enquête publique 1983), cette nouvelle consultation a permis de présenter les améliorations apportées à la maîtrise de effets induits par l'établissement.

Concernant le **risque toxique**, le respect des dispositions de l'arrêté ministériel du 16 juillet 1997 relatif aux installations de réfrigération employant l'ammoniac est un préalable au maintien de l'autorisation.

Le premier train de mesures proposé, principalement axé sur la suppression du circuit haute pression, a supprimé les zones à effets mortels mais conservé des zones Z2 de plus de 500 m, en cas de fuite du circuit moyenne pression. Comme cette distance couvrait encore des riverains et des entreprises de la zone industrielle, l'inspection des installations classées a indiqué à l'exploitant que ses propositions restaient insuffisantes.

Seul, le confinement offrait une réduction suffisante des zones d'effets pour exclure les riverains de leur influence. Les zones résiduelles présentées en annexe résultent de l'existence même des condenseurs évaporatifs, les appareils de refroidissement de l'ammoniac comprimé. La maîtrise totale des zones dangereuses conduirait à remettre en cause l'intégralité de l'installation de réfrigération car le site est exigu. Il convient toutefois de noter que les débordements résiduels ne touchent que des parcelles qui relèvent d'un classement NC ou ND au POS.

Les résultats obtenus sont conformes aux objectifs réglementaires.

Le respect des dispositions de l'arrêté ministériel du 16 juillet 1997 et l'exécution des travaux de maîtrise proposés par l'exploitant ont été contrôlés en décembre 2002 au cours d'une inspection qui n'a pas mis en évidence de non conformité majeures.

Le projet d'arrêté prend en compte les faiblesses des moyens incendie actuels en intégrant les réserves émises par les services de secours. L'inspection des installations classées prend acte du projet d'installation d'un système d'extinction automatique mais compte tenu des délai de 3 à 5 ans de réalisation, elle demande à l'exploitant de proposer un plan d'amélioration de la protection incendie de l'établissement assorti de propositions techniques dimensionnées et des échéanciers de réalisation dans le temps.

La **suppression** des dépôts de chlore et de gaz combustibles liquéfiés ont respectivement réduit les risques toxique et explosion.

L'autre évolution importante du dossier est la séparation administrative de la **station d'épuration** collective de traitement des effluents du pôle agroalimentaire de Chacé. L'inspection a souhaité clarifier les autorisations de rejets de chaque entreprise raccordée pour mieux appréhender la filière de traitement des eaux résiduaires. Doré et déjà, cette demande a conduit à améliorer le fonctionnement de la station de prétraitement, notamment en séparant les réseaux de collecte, en déconnectant les effluents CHAUCER FOOD du dégraisseur,... La filière d'épuration fait l'objet d'une présentation séparée.

Par conséquent, **l'inspection des installations classées émet un avis favorable à l'adoption des propositions de l'exploitant visant à maîtriser des effets de son établissement.**

12 Conclusion

L'instruction de cette demande ne fait ressortir aucune disposition d'intérêt général susceptible de faire obstacle à l'autorisation sollicitée.

Par ailleurs, la consultation des services intéressés, des conseils municipaux ainsi que les avis recueillis au cours de l'enquête publique ont fait ressortir un avis général favorable au projet.

Considérant qu'aux termes de l'article L. 512-3 du titre 1er du livre V du Code de l'environnement, les conditions jugées indispensables pour la protection des intérêts mentionnés à l'article L. 512-1, les moyens d'analyses et de mesure et les moyens d'intervention en cas de sinistre sont fixés par l'arrêté d'autorisation et, éventuellement, par des arrêtés complémentaires pris postérieurement à cette autorisation,

Considérant 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.

Considérant que les conditions techniques d'exploitation, telles que décrites dans le dossier pour prévenir et maîtriser le risque toxique en cas de fuite d'ammoniac, sont de nature à garantir la préservation des intérêts visés à l'article L 511.1 du code de l'environnement.

Considérant le programme de réduction des impacts engagé, notamment les économies d'eau et l'amélioration de la gestion des effluents liquides,

Considérant que les moyens de lutte contre le risque d'incendie répondent aux demandes des services d'incendie et de secours,

Après avoir recueilli l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène, nous proposons à Monsieur le préfet de donner une suite **favorable** aux propositions d'arrêté complémentaire qui mettent à jour les conditions de fonctionnement de la société MARIE SURGELES France à CHACE.

Un arrêté en ce sens est joint au présent rapport.

Tel que le prévoient les dispositions de l'article 19 de l'arrêté ministériel du 16 juillet 1997 relatif aux installations de réfrigération employant l'ammoniac comme fluide frigorigène, nous proposerons à Monsieur le Préfet de Porter A la Connaissance (PAC) du Maire de CHACE les informations sur les risques nécessaires à la rédaction et la gestion des parcelles concernées par les zones d'effets identifiées dans l'étude des dangers jointe au dossier de mise à jour présenté par l'industriel.