



MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE, DE L'ÉNERGIE,
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

le 24 février 2009



Direction Régionale de l'Industrie
de la Recherche et de l'Environnement
<http://www.paca.drivre.gouv.fr>

**RAPPORT DE L'INSPECTEUR DES
INSTALLATIONS CLASSEES**

- Objet :** Installations Classées
Demande d'autorisation d'exploiter une usine de première transformation de tomates pour l'industrie agro-alimentaire, Quartier du Grand Roubian à 13150 – Tarascon.
- Pétitionnaire :** TOMATOLAND S.A représentée par Monsieur Yanik MEZZADRI dont le siège social est situé 8, Rue Crozatier à Paris – 75012.
- Réf. :** 1 – Instructions de M. le Préfet de Région en date du 13 février 2009
2 - Transmission préfecture des Bouches du Rhône – Direction des Collectivités Locales et du Cadre de Vie – Bureau de l'Environnement en date du 4 septembre 2008.(Affaire suivie par Madame LOPEZ).
3 - Notre avis de recevabilité du 27 mai 2008

Ce rapport annule et remplace celui du 26 novembre 2008 ayant le même objet.

Résumé La Société TOMATOLAND est spécialisée dans la transformation de la tomate à usage industriel.

TOMATOLAND réunit des agriculteurs, des coopératives, des acteurs de l'agro-alimentaire et de l'emballage, des pépiniéristes, des spécialistes de la machine agricole et des marques de la grande distribution, elle comporte 4500 membres dans 80 pays.

La quantité maximale de tomates traitées journalièrement sera de 2500 tonnes lors de chaque campagne annuelle, sur une période d'environ 2 mois au cours de l'été.

L'installation relève du régime de l'autorisation au titre de la législation sur les ICPE pour les activités suivantes :

- préparation et conservation de produits d'origine végétale,
- broyage, nettoyage, tamisage,... de substances végétales,
- installation de combustion,
- refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air.

Par transmission citée en référence 2, Monsieur le Préfet des Bouches du Rhône nous transmet, pour rapport de synthèse, les avis des services administratifs et les conclusions du commissaire enquêteur concernant la demande d'autorisation d'exploiter une usine de transformation de tomates pour l'industrie agro-alimentaire située sur le territoire de la commune de Tarascon (13150) – Quartier du Grand Roubian. Il nous demande en particulier dans sa lettre du 13 février 2009 le texte des prescriptions que nous estimons devoir imposer à l'exploitant.

I - LA DEMANDE

Le dossier de demande, en date du 28 avril 2008, déposé le 5 mai 2008, présenté par la Société TOMATOLAND a été reconnu conforme aux articles R 512-2 à 9 du Code de l'Environnement et jugé recevable par notre rapport du 27 mai 2008 afin qu'il puisse être soumis à l'instruction réglementaire de ce même code.

Cette demande a, préalablement à son dépôt officiel par le maître d'ouvrage, fait l'objet de plusieurs réunions entre ce dernier et les services de l'état concernés compte tenu de la situation du projet à proximité de la ZAC du Roubian, mais hors de celle-ci, dans une zone inondable encore non urbanisée. Il avait alors été demandé au futur exploitant d'essayer de trouver un autre site compte tenu des principes définis tant nationalement qu'au niveau du bassin à la suite des inondations de décembre 2003 (Plan Rhône) pour la maîtrise de l'urbanisation en zones inondables.

Le pétitionnaire a toutefois considéré qu'aucune autre solution ne correspondait à ses critères, la demande a alors été déposée pour le site du Roubian.

I.1. - Implantation

Cet établissement sera situé au Sud-Est de la commune de Tarascon au niveau de la zone d'activités de Roubian au lieu dit « Le grand Roubian » à 2,5 km du centre de Tarascon. Le plan joint en annexe précise cette localisation.

Le site a une altitude située entre 6,5 et 6,9 NGF. Les parcelles concernées sont cadastrées sous les n° 05 et 29 de la section ZK pour une surface de 61.319 m² répartie de la façon suivante :

- | | |
|---|-----------------------|
| - Bâtiments : | 2 580 m ² |
| - Voiries : | 6 112 m ² |
| - Zone de stockage produits finis et palettes : | 12 077 m ² |

- Dalle béton process et sortie entrepôt :	4 266 m²
- Dalle béton station d'épuration :	2 887 m²
- Dalle béton stationnement camions :	1 013 m²
- Bassin eau incendie étanche :	374 m²
- Espaces verts :	30 904 m²
- Zone stabilisée :	1 106 m²

La plus proche maison d'habitation se trouve à 100 m environ de l'établissement.

Deux autres habitations sont situées dans un rayon de 300 m.

A 100 mètres environ au Nord-Est se trouve l'usine de la Société Jean MARTIN (en cours de construction) à l'intérieur de l'extension de la ZAC et qui a été autorisée par arrêté préfectoral n° 72-2007-A du 2 juillet 2008 au titre de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement. L'inspection de cet établissement est assurée par la Direction des Services Vétérinaires. Les activités autorisées sont visées aux rubriques 2220 et 2221 de la nomenclature (préparation et conservation de produits alimentaires d'origine végétale et animale).

A 600 mètres environ se trouve la zone d'activité du Roubian initiale où sont implantées notamment les ICPE soumises à autorisation LINPAC et VITEMBAL, ainsi qu'un centre commercial, sa station service et de nombreux artisans et commerçants.

1.2. - Caractéristiques de l'installation

L'installation a pour activité la transformation industrielle de tomates . Elle fabriquera des concentrés basse concentration (10 – 16%) et haute concentration (28 – 36%). Pour produire 10 tonnes de concentré à 36% il faut 77 tonnes de tomates. La quantité maximale de tomates traitée par campagne sera de 2 500 tonnes/jour. Les principaux clients seront issus de l'industrie agro-alimentaire (William Saurin, Bonduelle, Campbell, Reynal, Marie, Saupiquet...).

Le procédé de fabrication comporte 8 grandes étapes :

- arrivée des tomates,
- réception, transfert hydraulique et lavage,
- broyage à chaud (75 à 105°C),
- raffinage,
- concentration,
- stérilisation,
- remplissage de poches de manière aseptique,
- entreposage et expédition.

L'établissement emploiera 21 permanents auxquels viendront s'ajouter 72 saisonniers pendant la campagne estivale, pour un fonctionnement en quatre équipes. Hors campagne, le site fonctionnera en journée 5 jours sur 7.

Au plan administratif, quatre activités sont soumises à autorisation et deux soumises à simple déclaration :

N° nomenclature	Libellé de la rubrique	Seuil	Rayon d'affichage
2220-1	Préparation et conservation de produits d'origine végétale (quantité max. de tomates préparées : 2 500 t/j)	Autorisation (capacité de préparation supérieure à 10 t)	1 km
2260-1	Broyage, nettoyage, tamisage,... des substances végétales	Autorisation (Puissance supérieure à	2 km

	(Puissance installée = 4 500 kW)	500 kW)	
2910-A1	Installation de combustion (Puissance thermique maximale : 40 MW)	Autorisation (Puissance supérieure à 20 MW)	3 km
2921.1.a	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (Puissance thermique évacuée = 26 000 kW, les circuits ne seront pas de type fermé)	Autorisation (Puissance thermique évacuée > 2000 kW)	3 km
1530.2	Dépôts de bios, papier carton ou matériaux analogues (Quantité max. stockée = 2 400 m ³)	Déclaration (1000 m ³ < Quantité stockée < 20 000 m ³)	-
2920-2b	installation de réfrigération ou de compression (Puissance absorbée = 250 kW)	Déclaration (50 kW < Puissance absorbée < 500 kW)	-

1.3. - Examen des nuisances

a) Pollution des eaux

- **Origine et approvisionnement de l'eau :**

L'établissement sera alimenté par le réseau public d'eau potable et deux forages en nappe.

- **Réseau communal :**

Usage sanitaire, besoin du personnel : 500 m³/an.

- **Forages :**

- Besoins pour la production (transfert hydraulique, nettoyage des tomates, appoint refroidissement, nettoyage des installations...etc) : 200 m³/h ou 250 000 m³/an. Ces forages relèvent de la rubrique 1.1.1.0 de la nomenclature de la loi sur l'eau (régime de la déclaration).
- Chaufferie (production de vapeur) 8 000 m³/an.
- Arrosage espaces verts 500 m³/an.

Pour ces forages, une étude d'incidence a été réalisée. Elle montre que le prélèvement de 200 m³/heure aura un impact limité sur les captages environnants et en particulier sur la station de pompage communale du "puits du Roubian" sans toutefois en compromettre l'exploitation. Le rabattement provoqué par un pompage de 72 heures est théoriquement évalué à 0,38 m. Conformément aux engagements du pétitionnaire et pour valider ces résultats, un essai de pompage a été réalisé entre le 20 et le 22 novembre 2008 à un débit moyen de 290 m³/h. Le rapport d'essai réalisé par la société ASH ingénierie transmis le 26 novembre 2008 fait ressortir que le rabattement mesuré au niveau du captage précité s'est établi à 0,12 m pendant cette période, ce qui compte tenu de la transmissivité du sol estimé à partir des résultats de cet essai permet de conclure que le rabattement maximal au niveau de ce captage ne dépassera pas 0,25 m en période de pompage continu. Il a aussi permis de vérifier les conditions de rejets dans la Bagnollette.

- **Rejet d'eaux pluviales :**

En complément du traitement qualitatif des eaux pluviales, il est prévu un bassin d'infiltration de 2 600 m³. Un suivi de la qualité des eaux souterraines sera effectué par l'intermédiaire de piézomètres.

Les eaux de voiries transiteront par un séparateur d'hydrocarbures garantissant une teneur résiduelle inférieure à 5 mg/l.

- **Gestion des eaux industrielles :**

L'ensemble des eaux de process (685 m³/h, quantité maximale pendant la campagne) sera traité par une station d'épuration biologique.

En sortie de station, 420 m³/h seront recyclés en tête du process (transfert hydraulique et nettoyage des tomates).

Les 265 m³/h restants seront évacués vers le milieu naturel après rejet dans « la Baignolette », avant transfert dans le canal du Vigueirat.

Les caractéristiques des effluents rejetés dans la Baignolette pendant la campagne seront les suivantes :

Paramètres	Concentration maximale	Flux maximal
débit	Pendant la campagne 265 m ³ /h soit 6 360 m ³ /jour	
MeS	30 mg/l	190 kg/j
BDO5	20 mg/l	127 kg/j
DCO	80 mg/l	508 kg/j
N	10 mg/l	63 kg/j
P	5 mg/l	31 kg/j
AOX	< 1 mg/l	< 6,36 kg/j
Hydrocarbures	< 1 mg/l	< 6,36 kg/j
Pesticides/Biocides	< 0,05 mg/l	< 0,38 kg/j

La température sera inférieure à 30°C et le pH compris entre 6 et 8,5.

Conformément à l'article 60 de l'arrêté ministériel du 2 février 1998, des contrôles des effluents rejetés à la Baignolette sont prévus pendant la campagne de production pour l'ensemble des paramètres ci-dessus :

- en continu pour le débit, la température et le pH,
- journalières sur un échantillon moyen prélevé sur une durée de 24 h, proportionnellement au débit pour MEST, DCO, DBO5, P, AOX et N,
- en complément, 2 campagnes de mesures sur biocides/pesticides seront réalisées pendant la période de forte activité.

Il seront complétées par une mesure hebdomadaire des paramètres ci-dessus dans la Baignolette en amont et en aval du point de rejet.

- **Eaux sanitaires :**

Les eaux sanitaires (500 m³/an) seront évacuées vers la station d'épuration communale.

- **Eaux d'extinction d'incendie :**

Les eaux d'extinction d'incendie seront recueillies et orientées dans un bassin étanche de 300 m³ équipé de vannes permettant l'isolement de ce dernier pour en permettre le contrôle avant rejet ou traitement.

Les moyens en eau d'extinction nécessaires ont été quantifiés à 120 m³/h pendant deux heures, soit 240 m³.

b) Pollution de l'air

- **Installations de combustion :**

L'établissement sera équipé de trois chaudières fonctionnant au gaz naturel, la puissance thermique totale sera de 40 MW.

Chaque chaudière aura sa cheminée d'évacuation dont la hauteur ne pourra pas être inférieure à 10 m.

Les valeurs limite des rejets applicables sont les suivantes :

	Concentration en mg/m ³	Flux en kg/h
Oxydes d'azote	120 mg/m ³	2,4 kg/h
Poussières	5 mg/m ³	0,1 kg/h
Oxydes de soufre	35 mg/m ³	0,7 kg/h
Monoxydes de carbone	100 mg/m ³	2 kg/h

Une mesure en continu sera réalisée sur les paramètres suivants :

- Monoxyde de carbone
- NOx et O₂

et une fois par an sur les autres paramètres pendant la période d'activité maximale.

Au regard de la situation géographique du site, des caractéristiques des installations, des sources de rejets, de leur nature et des quantités de polluants émises dans l'atmosphère aucune mesure prescrite par le Plan de Protection de l'Atmosphère (PPA) des Bouches du Rhône n'est directement applicable à l'activité du site de TOMATOLAND.

- **Risque de légionellose :**

Les tours aéroréfrigérantes nécessaires au refroidissement des eaux de procédé ont fait l'objet d'une analyse de risques pour déterminer les dispositions constructives à mettre en place lors de l'implantation de ces installations.

Les prescriptions techniques applicable à ce type d'installation sont celles de l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004 relatif aux installations de refroidissement dans un flux d'air, qui comportent à la fois l'utilisation de produits biocide et des contrôles réguliers de la qualité de l'eau (teneur en germe légionella)

- **Odeurs :**

Les mesures visant à réduire les odeurs seront les suivantes :

- évacuation journalière des bennes fermées à déchets organiques et boues de station d'épuration,
- le circuit d'eaux industrielles sera maintenu en mouvement constant. Le réseau ne présentera pas de zone stagnante,
- les installations seront nettoyées au minimum quotidiennement.

c) Bruit

La première habitation est située à 100 mètres de l'établissement au Sud-Ouest du site. Elle constituera une zone à émergence réglementée.

Une mesure de bruit devra être réalisée de jour et de nuit après la mise en service de l'installation. Les niveaux sonores devront rester inférieurs aux seuils fixés par l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997.

d) Déchets

Les principaux déchets seront les suivants :

- Déchets végétaux : 2% du volume total de tomates traitées, soit 2 000 tonnes/an éliminées par compostage vers les entreprises locales de traitement.
- Boues de la station d'épuration, 500 tonnes/an éliminées par compostage.
- Papiers, cartons : 10 tonnes/an, valorisées.
- Ferrailles, huiles usagées, boues de séparateurs d'hydrocarbures, piles,... éliminées par récupérateurs agréés et/ou autorisées.

e) Trafic routier

L'impact sur le trafic routier pendant la campagne de tomates représente 6,48% du trafic de la RD 99. Hors campagne, il sera d'environ 0,1% du trafic.

Pendant la campagne, la majorité du personnel étant posté, les principaux flux de trafic auront lieu hors des horaires de pointe.

1.4. - Meilleures techniques disponibles (MTD)

Les activités liées au projet doivent être analysées par rapport aux MTD suivantes :

- Celles de l'industrie agro-alimentaire et laitière,
- Celles concernant l'efficacité énergétique
- Celles des opérations de stockages (émissions dues au stockage de matières dangereuses ou en vrac).

A partir de l'examen de ces trois "BREF", il a été conclu que l'établissement a prévu d'appliquer un nombre significatif des MTD disponibles de son secteur d'activité.

Les principaux axes d'amélioration pourraient néanmoins être les suivants :

- mise en place d'un système de management de l'environnement,
- audit énergétique et isolation/calorifugeage.

1.5. - Risques et moyens de prévention

a) Risques accidentels

Les risques identifiés dans l'étude des dangers sont les suivants :

➤ Incendie

- chaufferie
- stockage de palettes
- stockage des emballages

➤ Explosion :

- Chaufferie fonctionnant au gaz
- local de charge de batteries

➤ **Déversement accidentel :**

- stockage des produits de traitement de l'eau.

Chacun de ces risques a été étudié dans l'étude de dangers.

Incendie : Les flux thermiques de 8, 5 et 3 kW/m² sont contenus à l'intérieur de l'emprise du site.

Explosion : Les zones ATEX ont été définies :

- réseau gaz naturel et chaufferie : 1 mètre autour des vannes (zone 2)
- zone de charge des batteries : 0,5 m au dessus de chaque batterie (zone 1)

Déversements accidentels : Toutes les dispositions sont prévues pour éviter les déversements accidentels, notamment la mise sur cuvettes de rétention adaptées et l'identification des produits chimiques.

b) Risques liés à l'environnement humain et naturel

Risque lié à l'environnement humain :

L'établissement sera entièrement clôturé et l'accès sera interdit à toute personne non autorisée. Le portail sera fermé en dehors des heures d'ouverture.

Risque inondation :

Le site de TOMATOLAND est situé dans le périmètre soumis aux principes édictés dans le document « doctrine commune au PPRI du fleuve Rhône et de ses principaux affluents »
De manière plus précise il se situe à l'intérieur du périmètre du Plan des Surfaces Submersibles (PSS) qui correspond aux limites de la crue historique de 1856.

Selon l'étude globale du bassin versant du canal du Vigueirat de décembre 2002, pour une pluie d'occurrence centennale, on retrouverait sur le site des hauteurs d'eau comprises entre 0 et 0,25 m.

Le site est toutefois en outre exposé à un risque de rupture de la digue de la Montagnette (qui au titre du Plan Rhône n'est pas actuellement considérée comme résistant à la crue de référence) avec des hauteurs d'eau beaucoup plus importantes de l'ordre de 5m.

Les dispositions du POS de Tarascon applicables dans cette zone NAE mentionnent ce risque et précisent : "Les constructions et installations admises doivent comporter un niveau de refuge accessible, situé au dessus de la cote de la crue de 1856 du Rhône".

Autres risques naturels :

Le risque foudre équivaut à une probabilité d'un coup de foudre tous les 45 ans.

Le risque sismique est écarté pour ce projet.

c) Mesures de prévention envisagées

Inondation

Conformément au POS applicable, le projet est prévu avec un niveau "refuge" situé au dessus de la cote des plus hautes eaux (PHE) de la crue de référence du Rhône (11,80 NGF). La capacité de ce niveau refuge est calculée sur la base de 1,5 m²/ personne, soit un local de 75 m² équipé d'un moyen d'évacuation (trappe en toiture).

Par ailleurs, le bâtiment et la dalle process seront surélevés d'au moins 0,80 m par rapport au terrain naturel sachant que la hauteur d'eau attendue en cas de pluie d'occurrence centennale du fait du canal de Vigueirat sera comprise entre 0 et 0,25 m.

La société s'engage en outre à préparer un "Plan de crise inondation" intégré à son plan d'urgence

Pollution accidentelle

En cas de déversement de produits chimiques ou autres, l'existence de vannes d'obturation ou de déviation sur le réseau d'eau pluviale permettent de récupérer les éventuels épandages et eaux d'extinction à l'intérieur du bassin incendie ou sur l'aire de stockage de produits finis formant rétention.

Moyens de secours

Le dimensionnement des besoins en eau incendie a été réalisé suivant le document technique D9 "Défense extérieure contre l'incendie".

Le débit requis pris pour référence est 120 m³/h et les besoins en eaux pour le site sont donc de 120 m³ x 2 heures, soit 240 m³.

L'exploitant s'engage à équiper le site de deux poteaux d'incendie de 120 m³/h, situés à l'entrée du site et au Sud du bâtiment de production.

Des extincteurs seront répartis à l'intérieur des locaux à raison de un tous les 200 m².

L'aire de stationnement des camions sera équipée d'un extincteur sur roues de 50 kg.

Un plan d'intervention sera établi en accord avec le service d'incendie local et des exercices seront réalisés.

II - RESULTATS DES CONSULTATIONS

II.1. Enquête publique

L'enquête publique s'est déroulée du 25 juin au 25 juillet 2008 sur le territoire des communes de TARASCON, SAINT ETIENNE du GRES et BEAUCAIRE.

Un certain nombre d'observations a été émis, portant notamment sur les points suivants :

- l'aspect économique et l'ampleur du projet qui constitue un pari industriel audacieux,
- l'aspect réglementaire (règlement du POS, avis du PNR, dépôt de produits visés à la rubrique 1172 – 16 tonnes non classable),
- le volume traité et la mise en œuvre de tomates sans OGM,
- le prélèvement en eau dans la nappe, le rejet dans le Viguiérat via la Bagnolette, le risque inondation,
- les problèmes de qualité de l'air, d'odeurs et le risque légionellose,
- le bruit et le trafic routier.

Dans son mémoire en réponse en date du 4 août 2008, l'exploitant a répondu à ces interrogations et a fait part de ses commentaires au commissaire enquêteur.

Dans son avis motivé en date du 21 août 2008, le commissaire enquêteur émet un avis favorable au projet assorti des recommandations suivantes :

- procéder aux essais de pompage dans la nappe afin de lever tout doute concernant son épuisement; **(cet essai a été réalisé en novembre 2008)**
- vérifier plus précisément la qualité des rejets par des prélèvements amont/aval dans le Viguiérat, **(ceci est prévu dans le projet de prescriptions proposé.)**
- s'assurer de l'étanchéité des puits de forage en cas d'inondation, **(une prescription est imposée à cet égard)**
- confiner ou neutraliser les sources de bruits ou d'odeurs. **(des mesures de bruit sont demandées dès la première campagne de fonctionnement, des prescriptions techniques sont prévues pour réduire les risques d'odeurs.)**

II.2. Les services

DD SIS

Par courrier en date du 21 juillet 2008, cette Direction émet un avis favorable sous réserve du respect de la réglementation en vigueur et de la prise en compte d'un certain nombre de prescriptions concernant :

- le bâtiment de fabrication,
- le stockage de palettes,
- la chaufferie,
- la zone de stationnement des poids lourds,
- les moyens de défense incendie extérieurs.

Ces remarques sont intégrées dans le projet de prescriptions joint.

DD ASS

Par courrier en date du 26 août 2008, cette Direction fait part des observations suivantes :

- Le dossier d'évaluation du risque sanitaire est conforme aux références méthodologiques et réglementaires actuelles.
- Le risque sanitaire attribuable à cette activité peut être qualifié de négligeable.

Cette Direction souhaite toutefois que les prescriptions suivantes soient imposées :

- Nécessité de déposer avant mise en service un dossier de demande d'autorisation au titre de l'article R 1321-1 et suivants du Code de la santé publique, concernant l'utilisation des eaux de forages privés utilisées pour la fabrication de produits destinés à la consommation humaine.
- Les eaux utilisées, issues de ces forages, feront l'objet d'analyses prévues par l'arrêté du 11 janvier 2007, relatif au programme de prélèvement et d'analyses pour les eaux ne provenant pas de la distribution publique.
- Nécessité de justifier la salubrité des effluents recyclés provenant de la station d'épuration, conformément à la circulaire interministérielle du 6 juillet 2005, relative aux conditions d'utilisation de l'eau dans les entreprises du secteur alimentaire.
- Garantir la protection du réseau public par l'installation d'un dispositif anti-retour.
- Nécessité d'appliquer les dispositions de l'arrêté du 13 décembre 2004 relatif aux mesures de prévention du risque légionellose.

Ces remarques font l'objet de prescriptions techniques particulières dans le projet de prescriptions joint.

SIRACEDPC

Par courrier en date du 9 juin 2008, ce Service informe que ce dossier n'appelle pas d'observation particulière.

DDAF

Par courrier en date du 1^{er} août 2008, cette Direction fait part des observations suivantes :

- Le rapport DCO/DBO₅ indiqué dans le dossier est trop important et devrait être ramené à 2,5.
- La saisonnalité de l'activité va induire des phases de remplissage et de vidange du système de traitement des eaux durant lesquelles l'installation pourrait être perturbée.
- La destination des boues excédentaires produites par la station de traitement des eaux n'est pas précisée.
- Une évaluation des incidences du rejet sur le milieu récepteur (Bagnolette – Viguiérat) devrait être réalisée.
- Nécessité de curer et scarifier régulièrement le bassin d'infiltration.
- Récupération des eaux de toiture pour l'arrosage d'espaces verts.

Cette Direction signale également que :

- Le projet se trouve en zone inondable soumise à un aléa fort, et n'est donc pas conforme à la doctrine commune d'élaboration des PPRi du fleuve Rhône, validée le 14 juin 2006. Elle suggère de consulter le service aménagement de la DDE sur ce sujet.
- Les résultats des essais de pompage permettront de mettre en évidence l'incidence des prélèvements sur le fonctionnement du puits d'alimentation en eau potable du Roubian.

Cette Direction précise qu'elle n'est pas en mesure d'émettre un avis sur ce dossier.

Les prescriptions techniques proposées permettent de gérer les problèmes soulevés

INAO

Par courrier du 11 juillet 2008, cet Institut informe qu'il n'a aucune objection à formuler à l'encontre de ce projet.

DRAC

Par courrier du 6 août 2008, cette Direction informe qu'elle n'édicterait aucune prescription relative à l'archéologie préventive.

DDTEFP

Par courrier en date du 24 juillet 2008, cette Direction émet un avis défavorable à cette demande au regard des prescriptions législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité du personnel.

L'ensemble des observations émises porte sur la conformité au Code du Travail :

- aération et assainissement des locaux,
- éclairage et ambiance thermique,
- sécurité des lieux de travail,
- risques incendie et explosion,
- risques liés à l'utilisation de produits chimiques,
- représentation du personnel (délégués)

Ces remarques ont été transmises au pétitionnaire afin qu'il les prenne en compte dans son document unique dès l'engagement de la phase de construction du projet.

DIREN

Par courrier en date du 28 juillet 2008, cette Direction fait part des observations suivantes :

Le secteur est exclu de tout périmètre de protection ou d'inventaire au titre du patrimoine naturel ou paysager.

Sans présumer de l'aboutissement du projet, cette Direction suggère la mise en place de panneaux photovoltaïques en toiture.

Sur l'aspect inondabilité et urbanisme, l'avis DRIRE/DIREN du 16 mai 2008 reste d'actualité, à savoir :

- ✓ l'implantation en ZAC du Roubian sur des tranches non dédiées nécessite une procédure loi sur l'eau,
- ✓ le captage d'eau est proche d'un captage d'alimentation en eau potable et compatibilité des rejets avec le milieu,
- ✓ la ZAC du Roubian se situe en zone inondable. Les différents textes parus interdisent ce type d'urbanisation dans un objectif de gestion raisonnée du risque inondation. La doctrine liée au PPRi du Rhône validée le 14 juin 2006 et présentée au comité de pilotage des inondations du Rhône le 7 juillet 2006 confirme cette approche.

La faible incidence du pompage sur le captage AEP proche a été vérifiée lors de l'essai réalisé en novembre 2008.

La procédure loi sur l'eau est couverte par la procédure ICPE pour ce projet individuel hors de la ZAC autorisée.

Pour ce qui concerne le risque inondation une analyse particulière a été conduite pour apprécier les risques sur un tel projet.

DDE

Par courrier en date du 31 juillet 2008 cette Direction fait part des observations suivantes :

- Le projet se situe dans la zone NAE du POS et au niveau de la future tranche 8 de la zone du Roubian, qui constitue une extension de la zone actuelle.
- Le projet se situe à l'intérieur du plan des surfaces submersibles correspondant aux limites de la crue historique de 1856 et dans la zone inondable du Vigueirat.

En conséquence, cette Direction rappelle que ce projet entre en contradiction avec la doctrine commune pour l'élaboration du PPRi du Rhône, qui dispose que l'urbanisation d'un espace inondable est interdite.

II.3. Avis des Conseils Municipaux

Mairie de Saint Etienne du Grès

Par délibération en date du 29 juillet 2008, le conseil municipal de la commune de Saint Etienne du Grès a émis un avis favorable au projet.

Mairies de Tarascon et Beaucaire

A ce jour les avis de ces communes ne nous sont pas parvenus.

Il faut toutefois noter que le Maire de Tarascon a accordé le permis de construire ce projet par arrêté du 12 septembre 2008.

III - CONCLUSION ET PROPOSITION

Les avis exprimés par les services concernant le risque d'inondation de la zone du Roubian rappellent que les documents relatifs à ce risque interdisent par principe les constructions dans les zones non encore urbanisées (instructions nationales constantes visant à éviter d'exposer des installations nouvelles à un risque majeur et doctrine commune pour l'élaboration du PPRi Rhône), Il faut rappeler que cette question avait fait l'objet de discussions avec le maître d'ouvrage préalablement au dépôt officiel de ce dossier afin de l'informer de cette difficulté et de l'inciter à trouver un autre lieu d'implantation non soumis à cette contrainte. Afin de confirmer cette position le directeur de la DRIRE/DIREN avait émis un premier avis défavorable à ce projet par courrier adressé au Préfet le 16 mai 2008.

De son côté le pétitionnaire considère n'avoir trouvé aucun autre terrain compatible avec les autres contraintes technico économiques de ce projet (barycentre des zones de production de tomates, accès routier au site pouvant accepter le trafic pendant la campagne, possibilité d'approvisionnement en eau...)

Au delà des principes rappelés ci-dessus, et compte tenu :

-d'une part de la situation particulière de ce projet à proximité de la limite de la ZAC du Roubian déjà partiellement urbanisée et en développement (usine Jean Martin implantée à moins de 100m) et de son fonctionnement par campagnes estivales seulement 2 mois par an ;

- d'autre part des instructions de M. Préfet de la Région PACA et du département des Bouches du Rhône en référence 1 ;

des prescriptions techniques doivent permettre de réduire notablement les risques encourus par le personnel travaillant sur ce site en cas d'inondation.

Les prescriptions techniques ci-jointes prennent aussi en compte les engagements du pétitionnaire et les remarques formulées pendant la consultation afin de préserver l'environnement du site.

Nous proposons à Monsieur le Préfet des Bouches du Rhône de soumettre ce dossier à l'appréciation des membres du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques (CODERST) lors de sa prochaine séance, comme le prévoit l'article R 512-25 du Livre V du Code de l'Environnement.

Le présent rapport est à transmettre à Monsieur le Préfet des Bouches du Rhône – Direction des Collectivités Locales et du Cadre de Vie – Bureau des Installations Classées, comme suite à sa transmission citée en référence 1.