

Strasbourg, le 15 janvier 2007

**RAPPORT DE
L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Objet : **Installations classées pour la protection de l'environnement**
Société MASTERFOODS à STEINBOURG

Dossier de demande d'autorisation d'exploiter un établissement de fabrication de crèmes glacées

P.j. : **1 plan**

- I- PRESENTATION DU SITE INDUSTRIEL ET DE LA DEMANDE.**
- II- ENQUETE PUBLIQUE, CONSULTATIONS ADMINISTRATIVES.**
- III- EXAMEN TECHNIQUE ET RÉGLEMENTAIRE DES ÉLÉMENTS DE LA DEMANDE.**
- IV- EXAMEN DES AVIS EXPRIMÉS.**
- V- CONCLUSIONS ET PROPOSITIONS.**

I. PRESENTATION DU SITE INDUSTRIEL ET DE LA DEMANDE

La société MASTERFOODS, dont le siège social est boulevard des Chenats, BP 7, à 45550 St Denis de l'Hôtel, a présenté un dossier de demande d'autorisation d'exploiter un établissement de production de crèmes glacées, dont les installations sont situées route de Saverne, BP 60203 STEINBOURG à 67708 SAVERNE.

Le site est en activité depuis 1989. L'établissement est dédié à la fabrication de produits glacés sur 3 lignes de production. Le processus de fabrication suit les grandes étapes suivantes:

- réception et stockage des matières premières,
- préparation de la crème glacée par mélange, pasteurisation et refroidissement,
- maturation de la crème glacée (conservation de 8 heures à 4 jours à une température de +2°C),
- refroidissement et foisonnement de la crème glacée à -5°C et extrusion,
- découpage des barres à -18°C, refroidissement à -35°C et enrobage de chocolat,
- refroidissement, emballage, empaquetage et palettisation du produit fini,
- conservation dans une chambre froide (4heures minimum) et expédition.

La particularité du procédé est liée à la mise en œuvre de basses températures tout au long de la chaîne de fabrication et du stockage (de +2 à -35°C) nécessitant d'importants groupes froids. A ce titre, la société MASTERFOODS projette de remplacer les installations existantes et fonctionnant au fluide frigorigène R22 par de nouveaux équipements utilisant l'ammoniac et le dioxyde de carbone. Afin de pouvoir préserver la production du site, les installations seront mises en place progressivement et fonctionneront de manière indépendante et en parallèle des équipements existants.

L'ensemble des installations relève de l'autorisation préfectorale au titre des rubriques :

- n° 1136-Bb : Emploi ou stockage de l'ammoniac, pour une quantité susceptible d'être présente sur le site de 2 tonnes,
- n° 2220-1 : Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, pour une quantité de produits entrant de 51 tonnes par jour,
- n°2230-1 : Réception, stockage, traitement, transformation, etc. du lait, pour capacité journalière de 330000 litres par jour en équivalent lait,
- n°2920-1a : Installations de réfrigération ou compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, utilisant des fluides inflammables ou toxiques, pour une puissance absorbée de 2135 kW,
- n°2920-2a : Installations de réfrigération ou compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, pour une puissance absorbée de 4383 kW, qui diminuera à la fin 2009 à 2163 kW.

De plus, certaines activités relevant du régime de la déclaration sont également exploitées sur ce site. Elles portent sur les rubriques suivantes :

- n° 2910-A2 : Installations de combustion, la puissance maximale étant de 2,75 MW,
- n° 2915-2 : Procédés de chauffage utilisant comme fluide caloporteur des corps organiques combustibles, pour une quantité totale de fluides de 1 100 litres
- n° 2921-2 : Installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air dont le circuit primaire est fermé et pour une puissance thermique évacuée de 7 500 kW
- n° 2925 : Ateliers de charge d'accumulateurs d'une puissance de 27 kW.

L'établissement emploie 295 salariés 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24 en production.

II. ENQUETE PUBLIQUE, CONSULTATIONS ADMINISTRATIVES ET AUTRES

1. Enquête publique

L'enquête publique s'est déroulée du 28 février au 30 mars 2006 inclus.

Cette enquête publique n'a donné lieu à aucune remarque ni observation.

Le commissaire émet un avis **favorable sans réserve**.

2. Consultations administratives

La **Direction départementale des affaires sanitaires et sociales** n'émet pas de remarque particulière.

La **Direction départementale de l'agriculture et de la forêt** émet les **réserves** suivantes :

- Concernant l'évacuation et le traitement des eaux pluviales et des eaux usées domestiques et industrielles, le pétitionnaire produira la convention de rejet et de traitement le liant aux gestionnaires et au maître d'ouvrage du réseau avant que l'extension ne soit mise en service.
- L'exploitant n'évoque pas les risques de pollution accidentelle du milieu naturel par les eaux d'extinction d'un éventuel incendie, les dispositifs de confinement utiles (avec la façon de calculer les volumes). Il devra également faire l'analyse d'un confinement global au niveau des surfaces imperméables autour des bâtiments.

La **Direction régionale de l'environnement** se range à l'avis du service instructeur.

L'**Agence de l'eau Rhin-Meuse** n'émet pas de **remarque particulière**.

Le **Service interministériel régional des affaires civiles et économiques de la défense et de la protection civile** n'a pas d'observation du point de vue de la protection civile sous réserve des remarques éventuelles du Service Départemental d'Incendie et de Secours du BAS-RHIN.

Le **Service départemental d'incendie et de secours** formule les **recommandations** suivantes :

- Respecter les dispositions édictées par le code du travail, et en particulier les articles R232-12 et suivants, et, R 235-4 et suivants, commentés par la circulaire technique DRT n° 95-07 du 14 avril 1995 concernant les mesures de prévention des incendies, l'évacuation du personnel et les moyens de lutte contre l'incendie prévus dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité du travail.
- Respecter les dispositions édictées par le Règlement Sanitaire Départemental.
- Respecter les prescriptions de sécurité et les observations contenues dans l'étude d'impact, l'étude de dangers et dans la notice d'hygiène et de sécurité rédigées OTE Ingénierie.
- Les points d'eau du site doivent être vérifiés régulièrement et accessibles en toute saison aux engins lourds des services d'incendie et de secours.
- Afficher les consignes de sécurité incendie en précisant notamment le mode et le numéro d'appel des sapeurs-pompiers (téléphone : 18) (article R232-12-20).

L'exploitant est invité par le présent rapport à se conformer aux précédentes recommandations qui, en dehors du champ d'application de la législation des installations classées pour la protection de l'environnement, ne seraient pas reprises dans le projet de prescriptions.

Le Service de l'inspection du travail n'émet aucune observation dans le champ de compétences de son service.

La Direction départementale de l'équipement mentionne que le projet est compatible avec les dispositions du plan d'occupation des sols et rappelle qu'une ligne électrique aérienne et des servitudes aéronautiques instituées pour la protection de la circulation aérienne jouxte le site..

La Direction générale de l'Aviation civile rappelle que l'établissement concerné est situé à l'intérieur du périmètre des servitudes de l'aérodrome de Saverne Steinbourg dont le plan de servitudes aéronautiques n° ES 469 Index A a été approuvé par arrêté ministériel en date du 23 septembre 1993. En application de cette réglementation, la hauteur limite autorisée, au droit du projet, pour les constructions est de 273 NGF pour les obstacles massifs (263 NGF pour les obstacles minces tels que les cheminées).

L'exploitant est invité par le présent rapport à prendre en compte cette recommandation qui, en dehors du champ d'application de la législation des installations classées pour la protection de l'environnement, ne serait pas reprise dans le projet de prescriptions.

La Sous-Préfecture de Saverne émet un avis **très favorable et sans réserve**.

Le conseil municipal de DETTWILLER émet un avis **favorable**.

Le conseil municipal de FURCHHAUSEN émet un avis **favorable**.

Le conseil municipal de HATTMATT émet un avis **favorable**.

Le conseil municipal de MONSWILLER émet un avis **favorable**.

Le conseil municipal de Saint JEAN-SAVERNE ne formule **aucune observation**.

Le conseil municipal de SAVERNE émet un avis **favorable**.

Le conseil municipal de STEINBOURG émet un avis **favorable**.

Le conseil municipal de WALDOLWISHEIM émet un avis **favorable**.

3. Autre

L'entreprise **Electricité de Strasbourg** n'émet **pas d'objection** au projet.

III. EXAMEN TECHNIQUE ET REGLEMENTAIRE DES ELEMENTS DE LA DEMANDE

Les principaux enjeux environnementaux peuvent être synthétisés de la façon suivante.

1. En matière d'eau

L'alimentation en eau du site est assurée par le réseau d'adduction d'eau potable de la commune de Monswiller.

Les rejets des eaux domestiques et sanitaires se font dans le réseau d'assainissement communal qui rejoint la station d'épuration de STEINBOURG.

Les eaux pluviales sont rejetées dans le milieu naturel, la Zorn. Par ailleurs, l'évacuation des eaux pluviales de voiries est équipée par un déshuileur – débourbeur, situé en amont du point de rejet et assurant un rejet d'une teneur en hydrocarbures inférieure à 5 mg/l et en Matières en suspension de 30 mg/l.

Le réseau "eaux pluviales" doit être mis en conformité, pour assurer les conditions de rejet précédemment énoncées, avant la fin du mois de juillet 2008.

Les eaux industrielles et de refroidissement sont récupérées et traitées par une station de pré-traitement des effluents interne à la société. Cette station comporte les étapes suivantes :

- une neutralisation,
- un dégrillage,
- un dégraissage.

Les eaux industrielles, une fois traitées, sont rejetées dans le réseau d'assainissement communal qui rejoint la station d'épuration de STEINBOURG.

L'impact du site est faible et maîtrisé.

2. En matière d'air

Sur ce site, les rejets atmosphériques ont pour origine :

- les chaufferies fonctionnant au gaz naturel (rejet très faible, poussières principalement),
- les circuits de dépoussiérage,
- les tours de refroidissement.

L'impact du site est faible et maîtrisé.

3. En matière de déchets.

Le fonctionnement normal des installations génère les déchets suivants :

- déchets ordures ménagères en CET :	100 tonnes/an,
- déchets industriels banals en mélange en CET (carton/papier/plastiques) :	660 tonnes/an,
- déchets cartons/papiers recyclés :	260 tonnes/an,
- déchets métaux recyclés :	2 tonnes/an,
- déchets bois recyclés ou incinérés :	5 tonnes/an,
- déchets plastiques valorisés :	2 tonnes/an,
- déchets d'emballages valorisés :	2,5 tonnes/an,
- déchets DEEE recyclés :	2 tonnes/an,
- déchets industriels spéciaux :	
- colles incinérées :	1 tonne/an,
- boues de STEP compostées :	30 tonnes/an,
- rebuts de fabrication valorisés :	630 tonnes/an,
- encres et solvants incinérées :	1 tonne/an.

La société MASTERFOODS valorise, par valorisation énergétique, recyclage ou retraitement, environ 60 % du tonnage de ses déchets.

4. En matière de trafic

Le trafic routier engendré par l'exploitation du site n'excédera pas 280 véhicules par jour dont environ 20 camions. Le projet de modification des installations frigorifiques n'a aucune incidence sur le trafic global de l'établissement. Celui-ci représente moins de 5 % du trafic de la route départementale 716 et moins de 2% de l'autoroute A4.

De ce fait, l'impact du site est faible par rapport au trafic quotidien sur l'axe principal le plus proche de l'établissement.

5. En matière de bruit

Les ateliers ont été conçus et seront aménagés en tenant compte de la maîtrise de l'impact sonore des installations. Par ailleurs, le mesurage acoustique réalisé en 2003 met en évidence un respect des émergences et des niveaux sonores réglementaires.

De ce fait, l'exploitation n'apparaît pas générer une émergence susceptible d'être gênante.

6. En matière d'effet sur la santé

Considérant l'activité de cette société, les produits fabriqués sont à usage alimentaire, ce qui interdit de facto l'utilisation de produit toxique. Les produits d'entretien et de nettoyage sont stockés et utilisés en volumes réduits. Par ailleurs, aucun de ces produits ne présente de caractéristiques toxicologiques pour l'homme selon l'étiquetage.

Le site comporte un certain nombre d'installation de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air. A ce type d'installation est lié un risque de développement des bactéries Legionella compte tenu de la température de l'eau et du contact avec un flux d'air. La contamination de personnes par cette bactérie peut conduire au déclenchement d'une maladie appelé légionellose.

La société MASTERFOODS réalise un contrôle et un suivi régulier de ses installations, notamment un contrôle, respectivement bimensuel et mensuel, de l'eau d'appoint et de l'eau circulant dans chaque installation. Celles-ci ont fait l'objet, en juin 2005, d'une analyse méthodique des risques de la présence de legionella, qui a conduit à un programme d'amélioration..

Considérant ce qui précède, les effets sur la santé liés à l'exploitation des installations de la société MASTERFOODS sont limités et acceptables.

7. En matière de dangers et de risques

Les risques sont liés :

- au stockage de produits combustibles (incendie)
- à l'emploi d'ammoniac (écoulement accidentel, explosion),
- à la manipulation des produits liquides (écoulement accidentel),
- au facteur humain.

La société MASTERFOODS a fait des aménagements, notamment la mise en place de système de détection d'ammoniac, la mise sur rétention des produits liquides et le système de détection incendie, et des consignes, qui permettent de maîtriser ces risques.

Concernant l'emploi de l'ammoniac, les différents scénarios identifiés comme accident majeur possible et modélisés montrent les effets sont confinés dans les limites de l'établissement.

Enfin, un confinement de 560 m³, composé de deux bassins de 230 m³, doit être mis en place pour la fin du mois de juillet 2008.

IV. EXAMEN DES AVIS EXPRIMES

La société MASTERFOODS a transmis au service instructeur une copie de la convention en cours de signature de rejet et de traitement le liant aux gestionnaires et au maître d'ouvrage du réseau.

V. CONCLUSION ET PROPOSITIONS

Considérant qu'aux termes de l'article L 512-1 du Code de l'Environnement, l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients de l'installation peuvent être prévenus par des mesures que spécifie l'arrêté préfectoral,

considérant que les mesures imposées à l'exploitant, notamment :

- les conditions de maîtrise des rejets atmosphériques des chaudières,
 - le traitement et le contrôle des effluents aqueux,
 - les dispositions relatives à la limitation des niveaux de bruit,
 - la gestion de l'ammoniac,
 - la maîtrise des eaux pluviales,
 - les dispositions visant à prévenir le risque de légionellose,
- sont de nature à prévenir les nuisances et les risques présentés par les installations,

considérant que les conditions techniques d'aménagement et d'exploitation, les modalités d'implantation, prévues dans le dossier de demande d'autorisation permettent d'atteindre un niveau élevé de protection de l'environnement considéré dans son ensemble,

considérant que les modalités, de surveillance et de transmission, prescrites permettent un contrôle adapté afin de s'assurer du respect des conditions imposées par l'autorisation, lors du fonctionnement des installations, et une bonne information de l'administration,

j'ai l'honneur de proposer à la Commission Départementale compétente en matière d'environnement, de risques sanitaires et technologiques de se prononcer sur le projet de prescriptions ci-joint, selon lesquelles l'exploitation des installations de la Société MASTERFOODS à STEINBOURG pourrait être autorisée.