



PREFET DU CALVADOS

Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
de Basse-Normandie

Caen, le 30 août 2012

Unité Territoriale du Calvados

Réf : AD/LB - 2012 - A 741

✓ Affaire suivie par : Aurélien Durand
Courriel : aurelien.durand@developpement-durable.gouv.fr

RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

OBJET :

Installations classées

Projet d'extension d'un entrepôt frigorifique et mise à jour de l'étude des dangers de l'établissement

PETITIONNAIRE :

Sofrino Sogena
58, avenue Pierre Berthelot
BP 36183 – 14061 CAEN Cedex 4

MOTIF DU RAPPORT :

Présentation de l'arrêté préfectoral complémentaire devant le Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques

I - Introduction

La société Sofrino Sogena est spécialisée dans le stockage frigorifique sous températures négatives. Elle exploite un entrepôt frigorifique situé sur la zone portuaire, Quai de Calix à Mondeville.

L'établissement, soumis à autorisation préfectorale au titre de la législation sur les installations classées, est actuellement réglementé par un arrêté préfectoral du 11 octobre 2001. Il est soumis à :

- ▲ autorisation pour les rubriques 1136 (emploi d'ammoniac) et 2220 (conservation de produits alimentaires d'origine végétale) ;
- ▲ enregistrement pour la rubrique 2221 (conservation de produits alimentaires d'origine animale) ;
- ▲ déclaration pour les rubriques 1511 (entrepôt frigorifique) et 2921 (tours aéroréfrigérantes).

Le dispositif réglementaire en vigueur (article R. 512-33 du code de l'environnement) prévoit que l'exploitant d'une installation classée soumise à autorisation déclare au Préfet toute modification apportée à l'installation, à son mode d'utilisation ou à son voisinage entraînant un changement notable des éléments du dossier d'autorisation. En application de ce même article R.512-33, le préfet doit établir si la modification est substantielle, c'est-à-dire si une nouvelle procédure d'autorisation s'avère nécessaire.

Dans ce cadre, la société Sofrino Sogena a transmis à Monsieur le Préfet du Calvados le 27 juillet 2011 un dossier en vue d'augmenter les capacités de stockage de l'entrepôt frigorifique situé Quai de Calix à Mondeville.

Les principales évolutions demandées sont l'augmentation de 25 610 m³ du volume de stockage de l'entrepôt frigorifique, l'augmentation de 600 kg de la quantité d'ammoniac présente sur le site, ainsi que la mise en place d'une station-service.

Après examen du dossier par l'inspection des installations classées, une demande de compléments a été transmise à l'exploitant le 06 septembre 2011 afin de juger de l'aspect substantiel ou non de la modification.

Un complément de dossier a été remis le 26 janvier 2012.

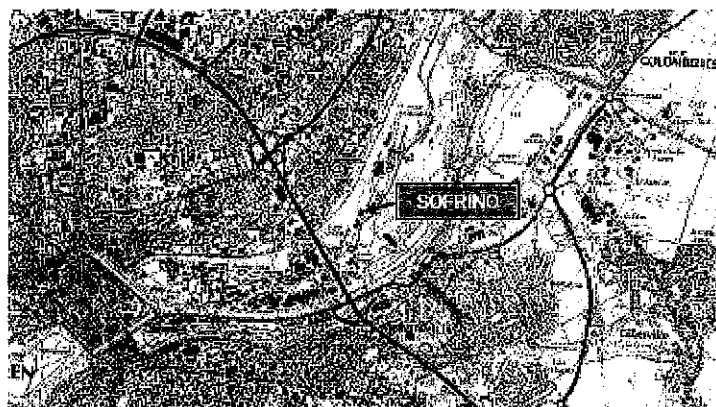
Après analyse, les éléments fournis ne répondaient que partiellement au courrier du 06 septembre 2011 et ne permettaient pas de déterminer si la modification envisagée revêtait ou non un caractère substantiel au sens de l'article R.512-33 du code de l'environnement. Une nouvelle demande de compléments a donc été transmise à l'exploitant le 21 février 2012.

En réponse, le 03 juillet 2012, la société Sofrino Sogena a transmis un dossier complémentaire.

L'objet du présent rapport est de définir le caractère substantiel ou non de la modification envisagée.

II - Présentation de l'établissement

L'entrepôt frigorifique est implanté Quai de Calix sur le territoire de la commune de Mondeville sur un terrain de 9,4 ha environ (cf. plan de situation ci-dessous).



La société Sofrino Sogena reçoit des produits congelés ou frais et en assure l'entreposage à -18°C pour ses clients. Elle peut aussi assurer la congélation de produits d'origine végétale ou animale (viandes, produits cuisinés, produits laitiers,...). Les produits réceptionnés ne subissent aucun traitement en dehors de la congélation.

Il n'y a pas de stockage de produits frais. Les produits frais sont congelés dès leur arrivée à -18°C soit par le tunnel ou la chambre de congélation à -30°C.

Les produits congelés sont ensuite stockés dans une chambre froide à -18°C en attente de déstockage et d'expédition.

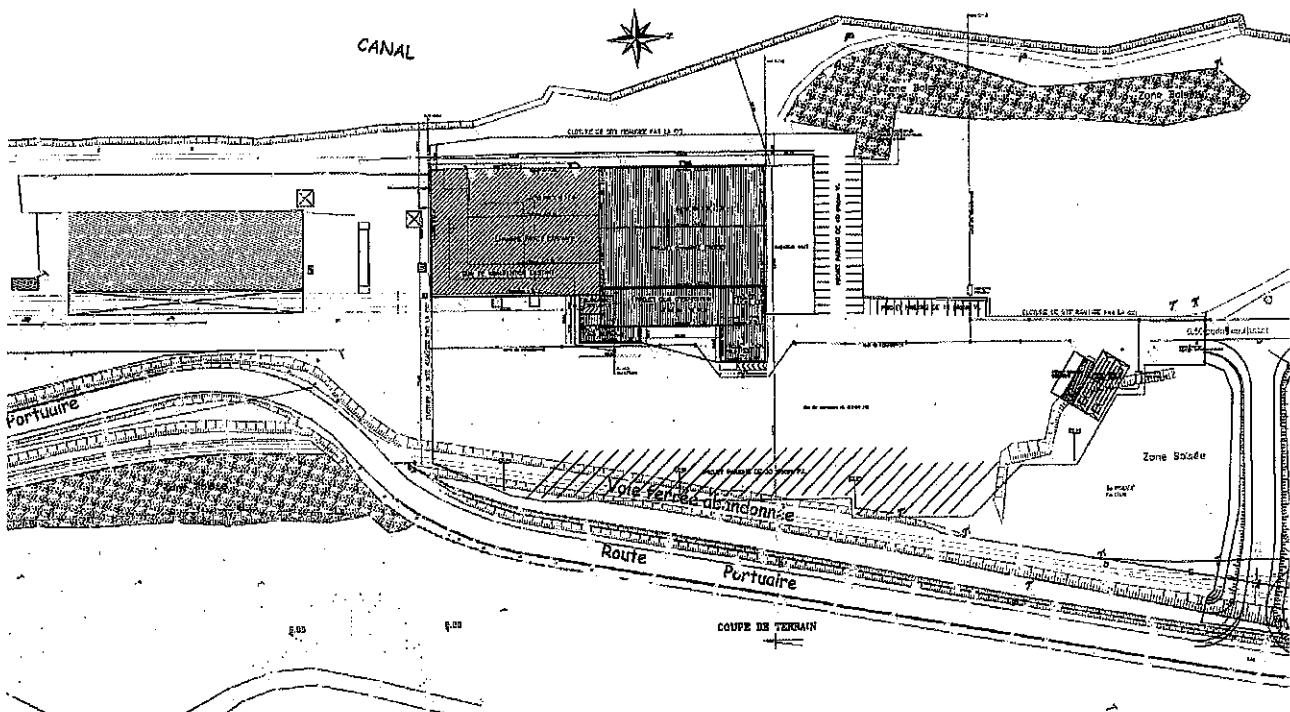
La chambre de congélation peut aussi être utilisée comme chambre froide de stockage quand il n'y a pas d'opération de congélation.

L'établissement comporte également :

- ▲ un hall de circulation avec ses quais de chargement et de déchargement ;
- ▲ une salle des machines ammoniac qui permet la réfrigération des installations ;
- ▲ des bureaux avec des locaux sociaux.

III - Evolution envisagée

Le projet consiste en la construction d'une extension de 2 922 m² (cf. plan de masse ci-dessous). Les installations frigorifiques à l'ammoniac seront également modifiées et la quantité d'ammoniac sera augmentée de 600 kg pour atteindre au total 2 300 kg. Par ailleurs, une station-service pour l'approvisionnement en gazole des camions et une aire de lavage des camions seront construites.



L'évolution du classement selon les rubriques de la nomenclature des installations classées figure ci-après :

Rubrique	Situation actuelle	Régime	Situation après extension	Régime
1136 – emploi ou stockage d'ammoniac	1 700 kg Nota : l'arrêté préfectoral d'autorisation du 11 octobre 2001 prévoit une capacité totale en ammoniac de 3 tonnes.	Autorisation	2 300 kg	Autorisation
2220 - préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale	35 tonnes par jour	Autorisation	35 tonnes par jour	Autorisation
2221 - préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale	35 tonnes par jour	Autorisation	35 tonnes par jour	Enregistrement
1432 – stockage de liquides inflammables	Pas de station-service et donc pas de stockage de carburant	Non Classé	Une cuve aérienne de 70 m ³ de gazole + une cuve de 5 m ³ de Gasoil non routier soit un volume total de 75 m ³ de liquides inflammables de catégorie B : Capacité équivalente totale = 75/5 = 15 m ³	Déclaration
1435 – station-service	Pas de station-service	Non classé	Une station service de distribution de gazole pour les camions du site : volume annuel de la catégorie de référence = 600 m ³	Déclaration
1511 – entrepôt frigorifique	7 360 m ³	Déclaration	Volume de stockage = 7 360 m ³ (existant) + 23 640 m ³ (extension) = 31 000 m ³	Déclaration
2921 – installation de refroidissement	Puissance des condenseurs évaporatifs de type « circuit primaire fermé » = 473 + 797 = 1 270 kW	Déclaration	Puissance des condenseurs évaporatifs de type « circuit primaire fermé » = 712 + 797 = 1509 kW	Déclaration

IV - Analyse de l'inspection des installations classées

Au regard des éléments transmis par l'exploitant, la nature de la modification n'est pas de nature à entraîner des impacts nouveaux significatifs par rapport à la dernière procédure complète d'autorisation. En particulier, sur la base des éléments transmis par l'exploitant, la modification n'accroît pas l'étendue géographique des zones d'effet (létaux ou irréversibles) des accidents potentiels. L'augmentation de la quantité d'ammoniac envisagée, à savoir 600 kg, n'atteint pas le seuil de classement sous le régime de l'autorisation pour la rubrique 1136 (emploi d'ammoniac) qui est fixé à 1,5 t. Par ailleurs, la quantité totale d'ammoniac qui sera employée reste inférieure à l'autorisation initiale.

La modification envisagée ne revêt pas un caractère substantiel et ne justifie pas le dépôt d'un nouveau dossier de demande d'autorisation. Il apparaît cependant nécessaire d'encadrer la modification par un arrêté préfectoral complémentaire. Le projet d'arrêté joint au présent rapport prévoit notamment :

- une nouvelle borne incendie à l'angle Nord-Ouest du site. Elle sera alimentée par de l'eau surpressée du Canal ;
- la mise en place de cantons de désenfumage équipés de dispositifs d'évacuation des fumées ;
- la collecte des eaux pluviales de toiture et de voirie et le traitement de celles-ci au moyen d'un déboucheur/déshuileur avant rejet vers le canal. Par ailleurs, le réseau « eaux pluviales » sera équipé d'une vanne en cas de pollution accidentelle.

V - Mise à jour de l'étude des dangers

L'ammoniac est un gaz incolore,毒气, potentiellement mortel avec une forte odeur piquante qui, de par ses propriétés thermodynamiques, est un réfrigérant approprié pour les installations frigorifiques.

Il est corrosif et est donc dangereux pour les yeux, la peau et les voies respiratoires. Il peut causer des blessures permanentes aux yeux voire la cécité et des cicatrices permanentes sur la peau.

En phase liquide, en tant que solution concentrée aqueuse et forme gazeuse il irrite fortement la peau, les muqueuses et les yeux et à des concentrations plus élevées il peut provoquer des engelures en cas de contact de la peau avec la phase liquide.

Enfin, ce gaz constitue un mélange explosif s'il est combiné à l'air à une concentration comprise entre 15 et 28 % de volume.

Depuis la remise de la dernière étude de dangers du site en 2001, la méthodologie d'analyse des risques, telle que définie par le ministère en charge de l'environnement, a profondément évolué.

Ces évolutions nécessitent de réévaluer les risques générés par l'activité de l'établissement.

Cette nouvelle évaluation permettra de s'assurer que la réduction des risques a bien été menée jusqu'à un niveau aussi bas que raisonnablement réalisable. Elle permettra, par ailleurs, dans l'hypothèse où certains des phénomènes dangereux susceptibles de se produire sur le site auraient des effets au-delà des limites de propriété de l'installation, la réalisation d'un porter à connaissance des risques technologiques.

VI - Conclusions et propositions de l'inspection des installations classées

Compte tenu de ce qui précède, nous proposons d'encadrer la modification envisagée par la société Sofrino Sogena par un arrêté préfectoral complémentaire.

Le projet d'arrêté préfectoral complémentaire joint au présent rapport demande par ailleurs à la société Sofrino Sogena la remise sous un délai de 6 mois d'une étude de dangers actualisée pour son site de Mondeville compte tenu de obsolescence de l'étude réalisée en 2001.

En conséquence, nous proposons à Monsieur le Préfet de réservé une suite favorable au projet de prescriptions complémentaires qui, conformément aux dispositions de l'article R.512-31 du code de l'environnement, devra être soumis à l'avis du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques.

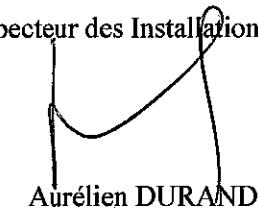
Au regard des éléments mentionnés ci-dessus, nous proposons aux membres du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques d'émettre un avis favorable sur le projet de prescriptions complémentaires joint au présent rapport.

Le chef de l'Unité territoriale du Calvados



Hubert SIMON

L'inspecteur des Installations Classées



Aurélien DURAND