

le 21 novembre 2005

Rapport de l'Inspecteur des Installations Classées

Objet : Installations classées – Demande d'autorisation d'exploiter / création d'un hypermarché
HYPER U à SIERENTZ par la Sté TS DISTRIBUTION

Référ. Dossier n°801, déposé le 28 juin 2005 –

I – Rappel de l'objet

La Sté TS Distribution, dont le siège social est implanté à SIERENTZ, y exploite actuellement un centre commercial SUPER U. Ce supermarché, créé il y a environ 20 ans avec une surface de vente de 1200 m², a déjà été agrandi en 1990. Au regard des nécessités de modernisation, de l'évolution du marché de la grande distribution et du besoin de fidéliser la clientèle en créant un nouvel attrait, l'exploitant a déposé une demande d'autorisation relative à la création d'un hypermarché de la même enseigne. La mise en service des nouvelles installations doit intervenir entre fin 2006 et début 2007.

II – Situation de l'établissement

1. Description des activités

L'hypermarché disposera d'une surface de vente de 4500 m², pour un effectif d'environ 160 personnes.

Les installations se composent également :

- d'une galerie marchande (1030 m²)
- d'une boulangerie (30 m²)
- de réserves
- de laboratoires et chambres froides, pour la préparation et la conservation de produits d'origine animale et végétale
- d'un parking (700 places dont 530 couvertes)
- de bureaux
- d'une station de distribution de carburants comportant 4 postes doubles et 3 postes pour poids-lourds
- d'une station de lavage de véhicules
- d'équipements divers (groupes froids dans un local spécifique, climatisation par roof-tops réversibles chaud/froid, chargeurs de batteries,...)
- d'une cafétéria (600 m²)
- d'une zone de restauration rapide (80 m²)

2. Situation administrative

Les installations soumises à la législation des installations classées sont répertoriées dans le tableau qui suit :

Nature de l'activité	Rubrique	Quantité / unité	Classement
Installation de distribution de liquides inflammables	1434-1a	21,2 m ³ /h éq. . 4 îlots double face multi-produits VL débit unitaire 2,4 m ³ /h . 2 îlots simple face GO PL débit unitaire 5 m ³ /h	A
Stockage de liquides inflammables en réservoirs manufacturés	1432-2b	44,5 m ³ . 3 cuves enterrées double enveloppe cuve 1 : 30 m ³ SP+ 70 m ³ SP98 cuve 2 : 50 m ³ SP+ 50 m ³ SP98 cuve 3 : 100 m ³ GO . 1 cuve enterrée double paroi fioul domestique : 6 m ³ + 0,7 m ³ réserve journalière pour l'alimentation du groupe électrogène . réserve GO du groupe moteur sprinklage : 0,2 m ³	D
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale.	2220-2	2,4 t/j	D
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale.	2221-2	1,65 t/j . boucherie charcuterie : 1 t/j . poissonnerie : 0,5 t/j . traiteur : 0,15 t/j	D
Réception, stockage, traitement, transformation du lait ou des produits issus du lait	2230-2	56000 l/j équivalent-lait . découpe de fromage : 2000 l/j éq. . stockage de fromage : 20000 l/j éq. . stockage de lait : 30000 l/j . stockage de crème : 4000 l/j éq.	D
Installations de réfrigération ou compression	2920-2b	337 kW . 2 compresseurs (centrale froid) R404A : 273 + 64 kW	D
Atelier de charge d'accumulateurs	2925	36,87 kW	D

A : Autorisation ; D : Déclaration

L'établissement est par ailleurs soumis à la législation sur les ERP [Etablissements Recevant du Public], en tant que magasin capable d'accueillir simultanément plus de 1500 personnes.

La rubrique 2935 (parcs de stationnement couverts) a été modifiée par le décret n°2004-645 du 30 juin 2004 applicable depuis le 1^{er} janvier 2005, le site n'est donc plus classé avec sa capacité inférieure à 1000 véhicules.

III – Enquête publique et consultation administrative

1. Enquête publique

A. Déroulement

L'enquête publique s'est déroulée du 2 au 29 septembre 2005, M. SPITTLER étant désigné en qualité de Commissaire – Enquêteur . Le rayon d'affichage était de 1 km.

B. Observations

Aucune remarque n'a été recueillie, aucun mémoire en réponse du maître d'ouvrage n'a donc été nécessaire, le commissaire-enquêteur ayant seulement souhaité confirmation :

- que le cahier des charges élaboré par le Bureau Veritas sera bien respecté, particulièrement en ce qui concerne la station-service,
- que l'aspect visuel des bâtiments sera bien pris en compte et tentera d'améliorer l'impact de la zone commerciale actuelle.

C. Conclusions

Le Commissaire – Enquêteur a émis un avis favorable sans réserves, en conclusion de son rapport daté du 10 octobre 2005.

2. Consultation administrative

➡ *Direction Régionale de l'Environnement – Avis du 12 septembre 2005*

Se range à l'avis de la MISE

➡ *Mission Inter Services de l'Eau – Avis du 28 septembre 2005*

La MISE émet les remarques suivantes :

«

- Les ouvrages de traitement des eaux de ruissellement devront également permettre de garantir une concentration en sortie en MES de 30 mg/l ;
- Une série d'analyses sur 5 jours doit être réalisée tous les ans sur les eaux rejetées qui proviennent des laboratoires où sont manipulées des denrées alimentaires d'origine animale. L'analyse se fait après pré-traitement et les paramètres à analyser et les valeurs limites à respecter sont les suivants :
 - pH compris entre 5,5 et 8,5
 - température < 30 °C
 - MES < 600 mg/l
 - DCO < 2000 mg/l
 - DBO5 < 800 mg/l
- Il est fait référence à des canalisations ou bassin pour 2110 m³ alors que les plans n'indiquent qu'un bassin de 2110 m³ avec comme exutoire, le bassin d'infiltration nord. Avec quelles eaux sera alimenté le bassin d'infiltration sud ?
- Le tableau des déchets inclut des déchets de tissus animaux. Depuis la publication du règlement CE 1774/2002, la notion de déchets animaux n'existe plus. Il faut maintenant parler de sous-produits d'origine animale. Suivant leurs origines, les sous-produits d'origine animale sont classés en catégorie 1, 2 ou 3. Il faut donc sortir les sous-produits d'origine animale du tableau déchets et aborder dans un chapitre particulier la gestion de ces matières, en y intégrant la quantité de sous-produits d'origine animale produite par jour. Il est précisé que la société SARIA enlève les sous-produits d'origine animale, la fréquence de collecte est à préciser.

Enfin, toujours dans ce même tableau, la quantité de sous-produits d'origine animale (anciennement déchets de tissus animaux) stockée est de 30 m³ par an. Cette unité de valeur n'est pas significative. Doit être indiquée la quantité maximale de sous-produits d'origine animale (toutes origines confondues) qui peut être stockée dans l'établissement en attente du passage de la société SARIA. Si la capacité de stockage est supérieure ou égale à 500 kg, la

rubrique 2731 (autorisation) de la nomenclature doit être visée. Dans ce cas, le rayon d'affichage pour l'enquête publique est de 3 km.

La MISE émet un avis réservé dans l'attente de la prise en compte de ses remarques .»

➡ ***Direction Départementale des Services Vétérinaires – Avis du 28 septembre 2005***

Inclus dans l'avis de la MISE (3^e alinéa).

➡ ***Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle – Avis du 7 septembre 2005***

Pas d'observation

➡ ***Agence de l'Eau Rhin-Meuse – Avis du 19 septembre 2005***

Pas d'observation

➡ ***Service Départemental d'Incendie et de Secours – Avis du 30 septembre 2005***

L'avis fourni ne traite que de la défense incendie du projet, la partie établissement recevant du public ayant déjà fait l'objet de prescriptions au titre du permis de construire.

« La défense contre l'incendie devra être conforme à l'avis émis par la Sous-commission départementale de sécurité ERP/IGH en date du 22 juin 2005 :

Compte tenu de la nature du risque à défendre et de la plus grande des surfaces développées non recoupées par des murs coupe-feu 1 heure, à savoir < 10 000 m², la quantité d'eau nécessaire pour combattre un incendie devra être au minimum de 240 m³/heure pendant 2 heures, soit un volume global de 480 m³.

Au minimum, la moitié du volume global devra être fournie par un réseau public ou privé sous pression (actuellement, cette disposition n'est pas réalisable au regard des capacités du réseau public existant), le reste pouvant être fourni par une ou des réserves d'eau (publiques ou privées, naturelles ou artificielles) accessibles et utilisables en toutes circonstances par les services de secours.

En tout état de cause, le projet de défense incendie devra être validé par le Service Départemental d'Incendie et de Secours (Groupement Sud) par l'organisation préalable d'une réunion en présence de toutes les parties concernées (la notice de sécurité prévoit l'implantation de 6 poteaux d'incendie sur toute la zone commerciale, d'une réserve artificielle d'eau de 240 m³ avec plate-forme d'aspiration sur le site du magasin projeté). »

3. Conseils municipaux

Pas d'avis émis.

IV – Observations du rapporteur

1. Examen des risques et inconvénients inhérents et mesures préventives

a) Eau

- Eaux à usage domestique

Elles représentent environ 30 % de la consommation totale d'eau, soit 1800 m³/an. Elles sont destinées aux besoins sanitaires du personnel du centre commercial et du public. Elles sont rejetées au réseau d'assainissement communal puis traitées par la station d'épuration du Pays de Sierentz.

- Eaux industrielles

Il s'agit des eaux de nettoyage des ateliers de préparations alimentaires et de la cafétéria, des eaux de lavage des sols et de celles utilisées dans la station de lavage des véhicules, des eaux utilisées pour la préparation des aliments et pour les essais du matériel de protection incendie. Elles correspondent à 70 % des besoins en eau. Le mode de rejet est le même que pour les eaux à usage domestique. Les eaux de lavage des véhicules transitent auparavant par un débourbeur-désuileur (concentrations en sortie en MES de 30 mg/l et en hydrocarbures de 5 mg/l), les effluents issus du nettoyage des ateliers de préparation sont pré-traités par des bacs à graisses.

Une analyse annuelle sur 5 jours avant rejet au réseau est prévue.

- Eaux pluviales

Les eaux pluviales issues des aires de circulation et de la station-service sont traitées par des dispositifs décanteurs-déshuileurs (concentrations identiques à celles mentionnées précédemment) puis dirigées vers le réseau d'eaux pluviales de la ZAC, avant infiltration par l'intermédiaire d'un bassin dédié.

Un bassin tampon de 2110 m³ assure une infiltration progressive en cas d'orage. Les eaux pluviales de toitures, qui ne sont pas susceptibles d'être polluées, ne subissent pas de pré-traitement.

- Eaux souterraines

Le projet d'arrêté prévoit la mise en place d'un réseau de surveillance de la qualité des eaux de la nappe, sur la base d'une étude hydrogéologique.

- Eaux d'extinction d'incendie et écoulements accidentels

La station-service dispose d'un système de confinement spécifique par obturation automatique au niveau des déshuileurs.

Une vanne d'isolement est présente en aval du bassin d'orage afin d'assurer la rétention des eaux d'extinction d'incendie ou de toutes eaux polluées sur le reste du site.

b) Air

Les émissions atmosphériques sont principalement générées par les installations de distribution de carburant et par la combustion du gaz pour le chauffage des locaux.

Les installations de combustion sont constituées des roof-tops, alimentés au gaz naturel, émetteur de NO_x, et d'un groupe électrogène qui consomme du fioul. Celui-ci a une durée de fonctionnement limitée (en cas de coupure d'électricité ou période EJP), mais génère en plus du SO₂, du CO, des COV et des poussières. Les installations de combustion, d'une puissance réduite, ne sont pas soumises à la législation sur les installations classées, les valeurs limites de rejet fixées par l'arrêté ministériel du 25 juillet 1997 ne sont donc pas applicables.

Au niveau de la station-service, conformément à la réglementation applicable en matière de limitation des émissions de composés organiques volatils, des dispositifs techniques spécifiques à la récupération des émissions de COV lors des opérations de remplissage des réservoirs de carburant et lors du réapprovisionnement de la station-service par citernes routières, sont prévus.

c) Déchets

Les installations génèrent des déchets variés :

- Déchets d'emballages (papiers, cartons, ...) en provenance des réserves de l'hypermarché, qui sont recyclés (450 t/an).

- Déchets banals issus des denrées périssables (fruits et légumes, produits laitiers), incinérés (550 t/an).
- Déchets organiques provenant de la préparation alimentaire (découpe de viande, graisse), stockés en chambre froide puis éliminés en centre agréé (30 m³/an).
- Déchets divers tels que ferraille, piles, tubes néon, ... recyclés.
- Résidus des séparateurs d'hydrocarbures et des bacs à graisse, traités en station agréée.
- Déchets verts éliminés en filière de compostage (20 m³/an).

Avant élimination, les déchets sont stockés en conteneurs, les balles d'emballages sont stockées sur palette, à l'extérieur. L'exploitant devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour éviter les envols.

d) Bruit et trafic routier

La campagne de mesures de niveau sonore effectuée dans le cadre de la demande d'autorisation a permis de caractériser le contexte local et de définir des niveaux de bruit admissibles en limite de propriétés qui soient adaptés.

Le trafic routier (hors VL) lié à l'exploitation est estimé à 35 camions par jour. La circulation des VL des clients est estimée entre 1000 et 3000 véhicules par jour, le trafic lié au personnel du site s'élève à 150 véhicules par jour.

Une hausse du trafic routier est prévue sur la route départementale qui borde le site, en raison de l'accroissement de l'activité commerciale de la zone. Cette augmentation est évaluée entre 16 et 45 %, mais elle se répartit ensuite entre la RD 201 et l'autoroute A35. Les aménagements réalisés afin d'en limiter l'impact sont principalement :

- des accès clients/livraisons séparés,
- une zone de stationnement conséquente (700 places) et étendue,
- des voies de circulation conçues de manière à assurer une vitesse réduite.

Des mesures particulières sont prévues pour la période de travaux de réalisation du projet.

Des dispositions complémentaires seront mises en œuvre, comme l'implantation des matériels les plus bruyants dans des locaux insonorisés et dans une situation géographique adéquate.

Les premières habitations étant situées à environ 400 mètres du site, hors des voies d'accès principales, l'impact du projet devrait toutefois être assez limité.

e) Santé

Les substances utilisées, générées, et commercialisées au sein de l'établissement, les émissions de toute nature, ne sont pas susceptibles de générer un impact sanitaire significatif dans les conditions normales de fonctionnement des installations.

f) Risque

Les principales sources de risque identifiées sont la station-service (incendie dû au déversement de carburant, incendie ou explosion lors du dépotage de camion citerne, incendie de véhicule en attente de ravitaillement) et les réserves de l'hypermarché (présence de produits combustibles).

L'exploitant a mis en place les mesures qu'impose l'application de la réglementation ERP. D'autre part, les principales dispositions techniques suivantes sont mises en œuvre :

- charpente de l'hypermarché stable au feu de degré 1 heure, ossature parpaings et béton ;

- dispositions constructives particulières en matière de comportement au feu (murs et portes coupe-feu, de ventilation, etc...au niveau des installations annexes (local groupe électrogène, local des groupes frigorifiques, atelier de recharge de batteries...) ;
- au niveau de la station service, respect de distances d'isolement vis à vis des tiers et des autres installations de l'hypermarché, dispositions constructives particulières des appareils de distribution et équipements tels que cuves, flexibles, canalisations, étanchéité de l'aire de distribution ;
- compartimentage par murs et portes coupe-feu entre la surface de vente et les réserves, dispositifs de désenfumage à commande asservie à une détection incendie ;
- détection incendie, extinction automatique à eau pour l'ensemble de l'hypermarché, extinction automatique à mousse pour la station service, RIA, extincteurs, portes coupe-feu, constituent la protection incendie interne. Des poteaux incendie sont répartis à proximité de l'établissement,
- installations électriques et ventilation adaptées, issues de secours en nombre suffisant,... ;
- télésurveillance, service interne de sécurité incendie ;
- consignes d'exploitation, d'entretien et de sécurité adaptées aux risques.

2. Avis sur les résultats de l'enquête publique et de la consultation des services

Les avis des différents services ont été communiqués à l'exploitant et pris en compte. La capacité de stockage de sous-produits d'origine animale est évaluée à 200 kg (cf. tableau récapitulatif des rubriques et activités du dossier), le projet n'est donc pas soumis à la législation des installations classées au titre de la rubrique 2731.

3. Prescriptions applicables

Les prescriptions applicables prennent notamment en considération les dispositions introduites par :

- l'arrêté ministériel du 2 février 1998 modifié, relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées soumises à autorisation,
- l'arrêté du 08/12/95 relatif à la lutte contre les émissions de composés organiques volatils résultant du stockage de l'essence et de sa distribution des terminaux aux stations-service ainsi que l'arrêté du 17/05/01 relatif à la réduction des émissions de composés organiques volatils liées au ravitaillement en essence des véhicules à moteur dans les stations-service d'un débit d'essence supérieur à 3000 mètres cubes par an,
- l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 sur les installations électriques,
- l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au risque foudre,
- l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 sur la limitation des bruits émis par les installations classées,
- le titre IV du livre V du code de l'environnement relatif à l'élimination des déchets,
- ...

V – Conclusion

Il est proposé un avis favorable à la demande de création de l'hypermarché HYPER U de SIERENTZ, sous réserve du respect des prescriptions édictées dans le projet d'arrêté d'autorisation annexé au présent rapport.