

PERIGNY, le 02 février 2007

**INSTALLATIONS CLASSEES
POUR LA PROTECTION DE
L'ENVIRONNEMENT**

Société FUCHS
ZAC des Brégaudières
17390 LA TREMBLADE

**R A P P O R T
de l'INSPECTION des INSTALLATIONS CLASSEES**

- Objet** : Demande d'autorisation d'exploiter une vinaigrerie sur la commune de La Tremblade
Proposition au Comité Départemental de l'Environnement, des Risques Sanitaires et
Technologiques.
- Ref** : : Transmission du 16 novembre 2006 des résultats de l'enquête publique et des
consultations administratives de M. le Préfet de Charente-Maritime.

Rapport de l'Ingénieur Subdivisionnaire

Par transmission citée en référence, M. le Préfet de Charente-Maritime nous a adressé les résultats de l'enquête publique et des consultations administratives suite à une demande d'autorisation déposée par la société FUCHS qui souhaite déplacer leur ancienne vinaigrerie sur un nouveau site en zone artisanale sur la commune de La Tremblade.

Cette demande a été déposée initialement en préfecture le 27 avril 06 et reçue par notre service le 04 mai 2006. L'inspection des Installations Classées a estimé le dossier complet et a proposé une mise à l'enquête de ce dossier par rapport du 24 mai 2006.

Suite à l'enquête publique, une demande de compléments a été adressée à l'exploitant suite à une visite sur site du 27 décembre 2006. L'exploitant a adressé les réponses aux remarques soulevées par courrier du 15 janvier 2007 reçu le 19 janvier 2007.

En application du livre V du Code de l'Environnement et de l'article 10 du décret modifié n° 77.1133 du 21 septembre 1977, un rapport sur la demande d'autorisation et les résultats des enquêtes doit être établi par l'inspecteur des installations classées et présenté au Comité Départemental de l'Environnement, des Risques Sanitaires et Technologiques.

I - PRESENTATION DU DOSSIER

1°) - Le demandeur

La commune de La Tremblade possède une très forte tradition de fabrication de vinaigre puisque cette ville a compté par le passé jusqu'à 5 vinaigreries, de par la proximité des vignobles du bordelais et du cognac et l'arrivée des marchandises dans le port de La Tremblade.

La vinaigrerie, objet du présent dossier et seule vinaigrerie subsistante sur cette commune, a été créée en 1843 et rachetée par M. FUCHS en 1923. Cet établissement était jusqu'à présent implanté à proximité du port de la Tremblade.

Mais l'ancien site vétuste de la société FUCHS était enclavé dans une zone urbaine sensible, orientée vers les activités ostréicoles et touristiques du port et du centre-ville.

Par ailleurs, cette vinaigrerie a connu un taux de croissance important ces dernières années rendant nécessaire une augmentation de ses capacités de production.

Au vu de ces éléments, les dirigeants de la Société FUCHS ont donc opté pour un transfert de leurs activités dans une zone d'activités de La Tremblade permettant d'améliorer l'outil de production et de disposer d'un environnement plus adapté pour le développement d'une activité industrielle.

FUCHS est une société du groupe néerlandais Burg depuis 1998 qui est le deuxième vinaigrier européen avec 8 sites de production (effectif d'environ 160 personnes avec près de 120 millions de litres de vinaigre produits).

Au moment de la reprise, l'établissement Fuchs de La Tremblade était en mauvaise santé financière (dépôt de bilan en 1999) et disposait d'un outil de production vieillissant et d'un portefeuille client restreint.

Une diversification de cette clientèle associée à d'importants investissements dans l'outil de production ont permis à l'entreprise de solder son plan de continuation en 2004 et de programmer un changement complet de l'unité de production dès 2007. L'entreprise orientée vers une production monoproduits (vinaigre), contrairement à la concurrence, a ainsi pu orienter ses investissements pour disposer d'une avance technologique vis à vis de la concurrence et augmenter ses parts de marché.

FUCHS, 4^{ème} vinaigrier français, emploie actuellement 23 salariés et vend 13 millions de litres de vinaigre par an et produit jusqu'à 100 000 bouteilles de vinaigre par jour dont 40 % des ventes sont destinées aux exportations (Indes : 1 million de litres, Amérique du Nord et Afrique).

Pour le transfert de ses activités sur ce nouveau site, l'exploitant a d'abord déposé un dossier de déclaration en novembre 2005 et a ainsi obtenu un premier récépissé de déclaration. Dans un second temps, l'exploitant a ensuite déposé un dossier de demande d'autorisation, objet du présent rapport, afin d'augmenter sensiblement ses capacités de production. Le déménagement sur le nouveau site est programmé pour la fin février avec achèvement de la phase de transfert à la fin du mois d'avril.

2°) - Le site accueillant l'unité de production

Comme indiqué précédemment, le nouveau site de la vinaigrerie Fuchs se situe dans une zone d'activités (ZAC des Brégaudières) sur la commune de La Tremblade, sur un terrain d'une surface de 13 400 m² avec une surface bâtie de 5 310 m². La parcelle est située en zone NAX du Plan d'Occupation de Sols correspondant à une zone réservée aux opérations d'aménagement favorisant le développement des activités artisanales et industrielles (où les installations classées sont admises).

L'établissement Fuchs est implanté à environ 900 m du centre-ville de La Tremblade. Malgré cette implantation en zone d'activités, la première maison d'habitation n'est située qu'à une dizaine de mètres des limites Nord-ouest du site (maison d'un employé municipal chargé du suivi de la glacière de la plate-forme conchylicole).

La commune de La Tremblade se situe entre les marais de la Seudre et la forêt domaniale de la Coubre, zone constituant un habitat naturel pour différentes espèces floristiques et faunistiques. La zone est ainsi située à côté de plusieurs Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique (ZNIEFF) et est aussi concernée par une Zone de Protection Spéciale (ZPS) située à environ 200 m du nord du site.

Le site n'est pas concerné par un périmètre de protection de captage d'eau potable et n'est pas située en zone inondable bien qu'implantée à proximité d'une zone de marais.

3°) - Description du produit et du procédé de fabrication

Le site FUCHS de La Tremblade fabrique différents vinaigres :

- ✓ vinaigres d'alcool, de vin, de cidre
- ✓ vinaigres affinés et aromatisés
- ✓ vinaigres biologiques d'alcool, de vin, de cidre.

La commercialisation des produits va à 50 % dans la grande distribution (Intermarché, Carrefour...), 40 % pour l'industrie agroalimentaire, 10 % pour la restauration hors foyers.

Les matières premières entrant dans la composition de ces vinaigres sont :

- ✓ l'alcool
- ✓ du vin rouge et du vin blanc
- ✓ du cidre

En effet, le vinaigre est fabriqué à partir de deux étapes de fermentation naturelle : une fermentation alcoolique et une fermentation acétique. La fermentation alcoolique consiste à transformer les sucres en alcool, mais cette étape n'est pas réalisée sur site puisque le site s'approvisionne directement en alcool.

Par contre, sur le site, a lieu la fermentation acétique sur un cycle d'environ 36 heures consistant à transformer l'alcool en acide acétique. Ce procédé de fermentation nécessite la présence d'une bactérie appelée *Acétobacter Acéti*, la présence d'oxygène et une température comprise entre 25° et 30° C. Si ces conditions ne sont pas respectées (arrêt de l'oxygénation pendant 30 s, élévation de température au delà de 32°c°), les bactéries meurent et nécessitent un nouveau montage du milieu de culture prenant quasiment 3 semaines.

Ce procédé permet d'obtenir actuellement sur l'ancien site des vinaigres titrant :

- 14° d'acide pour les vinaigres d'alcool
- 12° d'acide pour le vin rouge
- 12° d'acide pour le vin blanc
- 6° d'acide pour le cidre

Mais les avancées technologiques mises en place sur le nouveau site devraient permettre d'améliorer les performances du procédé (phase d'injection d'alcool durant la fermentation au lieu de procédés par batch) et ainsi obtenir des vinaigres avec des degrés d'acidité pouvant atteindre 18 à 19° pour les vinaigres d'alcool, fournissant ainsi un avantage concurrentiel (dilution ensuite des clients pour obtenir le titre souhaité en acide acétique).

Une fois la fermentation terminée dans le fermenteur, le vinaigre est mis en décantation, centrifugé et filtré. Les vinaigres sont ensuite stockés en attente de conditionnement en bouteilles (verre ou PET) ou sont directement livrés en vrac.

Pour la partie conditionnement, il est prévu la construction d'un atelier pour le soufflage des bouteilles en PET et la construction de 3 chaînes d'embouteillage automatiques.

4°) - Incidences du projet d'unité de fabrication de vinaigre

a°) Thématique eau

Le site est alimenté en eau potable par le réseau communal. La consommation sera limitée à moins de 10 000 m³ par an couvrant les besoins en eaux domestiques et l'eau nécessaire aux activités de production (représentant 80 à 90 % de la consommation totale pour les eaux de refroidissement, le nettoyage des ateliers, des cuves et des sols).

En matière de rejets, les eaux de toiture seront rejetées dans le réseau de collecte de la ZAC avant rejet dans les marais de la Seudre. Les eaux de ruissellement du site susceptibles d'être polluées (environ 4000 m² de surfaces de voiries et parkings) transitent par un séparateur hydrocarbures (équipé d'un obturateur automatique) avant de suivre le même trajet (réseau de la ZAC avant rejet dans marais de la Seudre)

Les eaux pluviales issues de la cuverie extérieure susceptibles de présenter un caractère acide transiteront le cas échéant par une station de neutralisation pour ajustement du pH avant rejet (installation du contrôle du pH sur la zone ouest).

Les eaux usées seront collectées dans le réseau d'assainissement communal traité par la station d'épuration de La Tremblade.

En matière d'eaux résiduelles se composant essentiellement d'eaux de lavage des cuves et des ateliers, l'ensemble des effluents transitent par une station de neutralisation avant rejet dans le réseau communal (ajustement du pH).

A souligner que les circuits de refroidissement fonctionnent en circuit fermé et que les eaux de déconcentration des TAR (purgés) seront envoyées dans le réseau eaux usées.

De même, lors des opérations de nettoyage ou de vidange, les effluents transitent par la station de neutralisation avant rejet dans le réseau communal.

Le débit maximal de la STEP communal est de 3 260 m³/j, à comparer à l'estimation des volumes de rejets de la société FUCHS évalués à 6,36 m³/j et l'impact du raccordement du site à la station d'épuration a été estimé à moins de 0,5 % de l'efficacité totale de la STEP communale.

En cas d'incendie, le site a été conçu pour confiner les éventuelles eaux d'extinction pour un volume total de 1 186 m³ avec présence d'une vanne en aval du séparateur hydrocarbures permettant de supprimer tout rejet vers le réseau eau pluvial.

b°) Thématique air

En dehors des rejets inhérents à toute activité industrielle (circulation de véhicules.....) les rejets atmosphériques seront essentiellement liés à la fermentation de l'alcool. En effet, lors de cette opération se dégagent des vapeurs d'alcools et/ou de vinaigre. Chaque fermenteur sera équipé de condenseurs de vapeurs qui renverront les condensats vers les cuves de fermentation.

En vue de traiter les émissions atmosphériques, les fermenteurs seront également associés à une tour de lavage des gaz.

Pour limiter les odeurs dues à la fermentation, le bassin tampon de recueil des effluents et la cuve de neutralisation seront maintenus en milieu aérobie par un système d'agitation. En outre, ce bassin tampon est enterré et la cuve de neutralisation se situera dans un local fermé.

D'autre part, le site dispose de tours aérorefrigérantes supposant des précautions quant au fonctionnement et à la surveillance de cette installation afin d'éviter tout risque de prolifération de légionelles.

c°) Intégration dans le paysage

Le site retenu par la société Fuchs est une surface en friche, avant la construction dans la zone d'activités (ancienne zone agricole). Malgré sa situation proche d'une zone de Protection Spéciale liée à la proximité d'un grand nombre d'espèces d'oiseaux, le terrain sur lequel la société désire s'implanter ne comportait aucun arbre ou buisson susceptible d'accueillir des espèces d'oiseaux. Par contre les aménagements paysagers prévus dans le présent projet pourront représenter un lieu de nidification.

Le site est situé à plus de 500 m de la Batterie Merschel et de la forêt de la Coubre et est donc situé en dehors du périmètre de protection de ce monument historique.

d°) Nuisances sonores

L'environnement sonore du site est caractérisé par :

- la circulation liée à la route départementale,
- la présence d'une menuiserie et d'une plate forme conchylicole.

Dans un rayon de 500 m autour du site, il n'y a pas d'installations sensibles du type école, maison de retraite ou hôpitaux. Par contre, il existe une maison d'habitation à 10 m au nord ouest du site constituant la première zone à émergence réglementée.

Sur le site de la société FUCHS, les principales sources de bruit sont issues des installations suivantes :

- fonctionnement des fermenteurs,
- dépotage des camions
- fonctionnement des groupes électrogènes (implantés à plus de 50 m des ZER).

En terme de nuisances sonores, l'exploitant a déjà pris des mesures préventives pour limiter les émergences dans les zones réglementées (compresseur dans local fermé, éloignement des groupes frigorifiques de 50 m par rapport à la première maison d'habitation).

Le fonctionnement du site sera limité de 7h30 à 17 h du lundi au vendredi.. Il n'y a pas de production lors des périodes de week-end, même si les fermenteurs fonctionnent en continu.

e°) Déchets

Hormis les ordures ménagères et les déchets industriels banaux, l'activité de FUCHS n'est pas génératrice d'importants volumes de déchets industriels dangereux.

En effet, les seuls déchets dangereux devant faire l'objet d'une élimination suivant les filières autorisées, sont les boues de filtration qui seront incinérées (2 t/an) et les huiles hydrauliques par le fonctionnement du matériel (300 l/an). Par ailleurs, le séparateur hydrocarbures fera l'objet d'un nettoyage une fois par an, avec élimination des boues collectées.

f°) Incidences sur le trafic

L'accès au site s'effectue par des axes routiers (RD 14, RD 25) contournant le centre ville de La Tremblade. En dehors du trafic de véhicules légers lié aux trajets du personnel, les approvisionnements et expéditions engendrent un faible trafic de poids lourds (< 20 véhicules par jour).

5°) Prévention des risques et moyens de protection

Au niveau des matières premières et des stockages, le principal risque est l'incendie lié au caractère combustible des emballages (palettes, plastiques et carton d'emballage), mais aussi de l'alcool stocké en cuves.

Au niveau du procédé de fabrication, outre le risque d'incendie lié à l'utilisation d'alcool, le principal risque est celui de la pollution organique en cas de déversement accidentel au milieu naturel. Il convient aussi de préciser que le produit fini, à savoir le vinaigre, n'a pas de caractère combustible.

En cas d'incendie de la cuvette de rétention d'alcool, cet événement n'aurait aucun effet sur les tiers, seuls les autres cuves de la cuverie extérieure pourraient être impactées.

Les matières présentant une toxicité pour l'environnement (alcool et gasoil) sont placées sur rétention. La station de neutralisation est équipée d'un mesureur de pH en continu permettant de stopper tout rejet en cas de caractère trop acide ou basique. Sur le thème de la prévention

incendie, outre les extincteurs présents sur le site, l'exploitant procédera aux vérifications annuelles des installations électriques et mettra en place des permis de feu.

En cas d'incendie, le site est conçu pour former rétention permettant de recueillir 1 186 m³ d'eaux (vanne en sortie de séparateurs hydrocarbures) et doté d'un système de rétention autour des cuveries et de la cuve d'alcool.

Une alarme incendie réalisée par boîtier bris de glace et sirène sera installée dans l'ensemble du bâtiment et permettra de stopper les rejets en sortie de séparateur hydrocarbures et station de neutralisation.

Le désenfumage des locaux sera assuré par des fumidoms représentant a minima 1 % de la surface des locaux.

6°) Volet sanitaire de l'étude d'impact

En raison de la faible dangerosité des produits manipulés (vins, cidres, vinaigres) à l'exception de l'alcool et du procédé simple de la fabrication du vinaigre, l'évaluation du risque sanitaire a conclu logiquement à une absence d'impact sur la santé des populations riveraines du site en fonctionnement normal.

Le risque principal repose sur la présence d'une tour aéroréfrigérante qui pourraient être à l'origine d'une prolifération de légionelles en cas de mauvais suivi. Mais cet équipement de technologie est notamment équipé d'un dévésiculeur permettant de réduire les émissions à l'atmosphère. D'autre part, l'exploitant a identifié les différentes prescriptions lui incombant, fixées par l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004, qu'il intégrera dans le cadre de la future unité.

7°) Conditions de remise en état du site :

En cas de cessation d'activités, la remise en état du site consisterait en :

- ✓ évacuation et élimination des matières dangereuses,
- ✓ vidange des cuveries et pompage de la station de neutralisation,
- ✓ élimination du matériel par rapatriement sur d'autres sites
- ✓ analyses de sols et des eaux souterraines pour s'assurer de l'absence d'incidence de l'ancienne activité,
- ✓ mise en sécurité du site.

II – LA CONSULTATION ADMINISTRATIVE ET L'ENQUETE PUBLIQUE

1) Avis des services :

La Direction Départementale de l'Équipement (Service de l'Urbanisme et de l'Habitat) a indiqué un **avis favorable** à la création de cette activité sous réserve que soit respecté le règlement du secteur ZA de la ZAC à savoir : les installations classées y sont admises « à condition que toutes les mesures soient prises pour assurer dans le cadre réglementaire la protection du milieu et du voisinage dans lequel elles s'implantent, conformément à la loi du 30 décembre 1996 sur l'air et l'utilisation rationnelle des énergies ».

La Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (service GEME) n'a pas émis d'observation après examen attentif de la demande.

2°) Avis des conseils municipaux :

Les conseils municipaux concernés par le rayon d'affichage d'Arvert et de La Tremblade ont été consultés. Le conseil municipal de La Tremblade a émis un **avis favorable** vis à vis du présent projet.

3) : Enquête publique/ conclusions du Commissaire Enquêteur :

L'enquête publique s'est déroulée du 5 septembre 2006 au 5 octobre 2006 inclus .

Seule une observation a été portée sur le registre d'enquête publique, posant quelques interrogations quant aux conditions de fonctionnement de la vinaigrerie.

A l'issue de l'enquête publique, le Commissaire Enquêteur a adressé à l'exploitant une demande de complément d'information concernant les points suivants :

- Evacuation des eaux de purge des TAR et des cuves extérieures,
- Entretien et nettoyage du séparateur hydrocarbures,
- Pollution de l'air et risque légionellose.

L'exploitant a adressé un mémoire en réponse détaillant les éléments déjà présentés dans ce rapport (cf § sur thématique eau- air - déchets).

Suite à ces compléments et après analyse du dossier, le Commissaire Enquêteur a émis un **avis favorable** sans réserve vis à vis du projet de demande d'autorisation présenté par la société FUCHS pour le transfert des activités et l'augmentation de ses capacités de production.

III – Analyse de l'inspection des installations classées :

1) : Statut administratif du site :

La société FUCHS avait déjà déposé un premier dossier à la Préfecture en novembre 2005 faisant état de la création d'une vinaigrerie sur la ZA des Bregaudière à la Tremblade. Suite à cet envoi, l'exploitant a obtenu un récépissé de déclaration n° 2005 0 188 du 22 novembre 2005 au titre des rubriques 2253-2, 2255-3, 2265-2, 2920-2-b et 2925.

La société a ensuite déposé un dossier de demande d'autorisation afin d'augmenter ses capacités de production suivant les caractéristiques présentées dans le tableau suivant :

| Rubriques de la nomenclature | Activités | Capacités actuellement autorisées | Capacités maximales sollicitées | Classements |
|------------------------------|---|--|--|--------------|
| 2253 - 1 | Préparation et conditionnement de vinaigre pour une capacité de production : | 10 000 l/j | 32 400 l /j | Autorisation |
| 2265-2 | Mise en œuvre d'un procédé de fermentation acétique en milieu liquide. | 90 m ³ | Volume des fermenteurs : 4 fermenteurs inox et 3 en bois dont un seul en fonctionnement 215 m³ | Autorisation |
| 2920-2-a | Installation de compression ou de réfrigération fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 105 Pa utilisant des fluides non inflammables et non toxiques. | 1 groupe froid de 124 kW 1 compresseur d'air comprimé de 15 kW | - 2 groupe froid de 124 kW chacun - 1 groupe froid de 118 kW - 3 compresseurs d'air comprimé de 15 kW, 37 kW et 30 kW - divers, climatisation : 62 kW soit une puissance totale : 510 kW | Autorisation |
| 2255-3 | Stockage des alcools de bouche d'origine agricole, eaux de vie, liqueurs. Lorsque la quantité stockée de produits dont le titre alcoolométrique volumique est supérieure à 40 %, susceptible d'être présente est supérieure ou égale à 50 m ³ mais inférieure à 500 m ³ | 2 cuves d'alcool dénaturé à 96 ° d'alcool de 50 m ³ unitaire soit au total 100 m ³ | 3 x 60 m³ = 180 m³ | Déclaration |
| 2921-2 | Installations de refroidissement par dispersion dans un flux d'air, lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé ». | - | 1 tour aéroréfrigérante de type circuit fermé avec une puissance absorbée de 140 kW. | Déclaration |
| 2925 | Atelier de charge d'accumulateurs, la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 10 kW. Actuelle : 1 poste de charge d'une puissance de 5 kW | 1 poste de charge d'une puissance de 5 kW | 3 postes de charge de 5,6 kW soit au total 16,8 kW. | Non classée |

| Rubriques de la nomenclature | Activités | Capacités actuellement autorisées | Capacités maximales sollicitées | Classements |
|------------------------------|--|-----------------------------------|--|-------------|
| 1220 | Emploi et stockage d'oxygène la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant ≤ 2 tonnes | | 4 bouteilles d'oxygène de 6m^3 chacune et 1 bouteille de 4m^3 soit $40\text{kg} = 0,04\text{t}$ | Non classée |
| 1412 | Gaz inflammables liquéfiés (stockage en réservoirs manufacturés de), à l'exception de ceux visés explicitement par d'autres rubriques de la nomenclature : La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant inférieure à 6t . | | Capacité de la cuve propane de $1\,750\text{kg}$ | Non classée |
| 1418 | Stockage ou emploi d'acétylène. la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant inférieure à 100kg | | 1 bouteille d'acétylène de 4m^3 soit $4,7\text{kg}$ | Non classée |
| 1430 + 1432 | Stockage en réservoirs manufacturés de liquides inflammables représentant une capacité équivalente totale inférieure à 10m^3 | | Citerne de fuel intégrée au groupe électrogène de 200l soit une capacité équivalente de $0,2\text{m}^3/5$ soit $0,04\text{m}^3$ | Non classée |
| 1510 | Stockage de matières, produits ou substances combustibles dans des entrepôts couverts. La quantité étant inférieure à 500 tonnes de produits combustibles et le volume de l'entrepôt étant supérieur à 5000m^3 mais inférieur à 50000m^3 . | | Hall de stockage de 1936m^2 dans une hauteur sous ferme de $7,85\text{m}$ soit un volume de $15\,200\text{m}^3$ Hangar blanc (demi sphérique) de stockage de 300m^2 avec une hauteur de 6m soit un volume de 850m^3 . Quantité de matières combustibles inférieure à 500t | Non classée |
| 1630 | Emploi ou stockage de lessives de soude ou de potasse caustique. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant inférieure à 10t | | Stockage de soude pour la station de neutralisation pour une quantité de $2\,000\text{l}$ ou 4t | Non classée |
| 2661 | Transformation de polymères (matières plastiques, caoutchoucs, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) par des procédés exigeant des conditions particulières de température et de pression (extrusion, injection, moulage, segmentation à chaud, densification) la quantité de matière susceptible d'être traitée étant inférieure à 1t/j | | Soufflage des bouteilles PET pour une quantité traitée de matières plastiques de $0,5\text{t/j}$ | Non classée |
| 2910 | Installation de combustion consommant exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fuel domestique, du charbon, es fuels lourds ou de la biomasse. La puissance thermique maximale de l'installation étant inférieure à 2MW . | | 2 groupes électrogènes d'une puissance d'environ 1070kW | Non classée |

A noter qu'un décret d'août 2005 est venu modifier les seuils de classement au titre de la rubrique 2925 (atelier de charge d'accumulateurs) et a rehaussé les seuils de classement au titre de cette rubrique, pour laquelle Fuchs n'est désormais plus classée.

Ce tableau permet de visualiser concrètement la portée du dossier de demande d'autorisation par rapport aux installations exploitées grâce au premier récépissé de déclaration.

En réalité, la société a déposé son premier dossier de déclaration afin de pouvoir implanter un premier fermenteur sur le nouveau site (démarrage prévu en janvier 2007) afin de pouvoir disposer d'un équipement de production permettant de continuer la fabrication durant la phase de

déménagement (début le 19/02/07 avec cessation des activités sur le site situé au niveau du port programmée en fin avril).

2) : Analyse des questions apparues au cours de l'enquête :

En l'absence de données très précises quant aux caractéristiques des eaux de déconcentration des TAR, des eaux de lavage des fermenteurs, des ateliers et de la partie cuverie, la proposition d'arrêté préfectoral intègre des contrôles trimestriels afin d'évaluer les flux de polluants renvoyés vers le réseau communal et la station d'épuration de La Tremblade. En effet, seuls ces effluents sont renvoyés vers le réseau communal puisque le procédé de fabrication du vinaigre ne génère pas d'autres rejets d'eaux industrielles.

Le montant des investissements destinés à minimiser les effets de cette installation sur l'environnement avoisine les 130 000 € dont près de 100 000 € lié à l'achat de la station de neutralisation.

En matière de bruit, il sera demandé à l'exploitant de réaliser une mesure du niveau de bruit dans les 6 mois qui suivront la mise en service de son installation afin d'évaluer l'émergence au niveau des zones à émergence réglementée et ainsi valider la conformité de l'installation sur ce thème.

En matière de défense incendie, le dossier ne prévoit comme moyens de protection contre un éventuel incendie que des extincteurs. Il sera donc à l'exploitant de se rapprocher du SDIS afin de valider les moyens de protection complémentaires qu'il y a lieu de retenir au niveau de ce site (RIA, réserve d'émulseurs...).

Au cours de l'instruction, l'exploitant a informé les services de la préfecture qu'il comptait implanter une cuve propane de 1 750 kg. Ce projet n'a pas d'incidence sur le classement du site. En effet, la capacité de cette cuve étant inférieure à 6 tonnes (seuil de déclaration), elle n'est soumise ni à autorisation, ni à déclaration.

IV – CONCLUSION

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 ;
- Qu'il conviendra toutefois dans les meilleurs délais de valider l'adéquation des moyens de protection présents sur le site avec les risques inhérents aux installations pratiquées sur le site
- Que les améliorations mises en œuvre et projetées par l'exploitant sont proportionnées aux enjeux environnementaux présents sur ce site,
- 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.

Nous proposons **une suite favorable** à cette demande, sous réserve du respect, par l'exploitant, des prescriptions techniques jointes au présent rapport et soumises à l'avis des membres du Comité Départemental de l'Environnement, des Risques Sanitaires et Technologiques.

Ces prescriptions techniques ont été portées à la connaissance du pétitionnaire.