



PREFECTURE DE LA REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

DRIRE

DIRECTION REGIONALE DE L'INDUSTRIE,
DE LA RECHERCHE ET DE L'ENVIRONNEMENT
LANGUEDOC-ROUSSILLON

3, place Paul Bec
CS 29537
34 961 MONTPELLIER CEDEX 2
TELEPHONE : 04 67 69 70 00
TELECOPIE : 04 67 69 70 55
<http://www.languedoc-roussillon.drire.gouv.fr>

CONSEIL DEPARTEMENTAL d'HYGIENE

RAPPORT DE PRESENTATION

SEANCE : 26 janvier 2006

OBJET : Installations Classées pour la Protection de l'Environnement
Demande d'autorisation déposée par la SICA « Les Vergers de Mauguio » relative à la régularisation de ses activités de calibrage, conditionnement et de conservation de fruits et légumes à MUDAISON

P.J. : Projet d'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploiter.
Annexe 1 : plan de situation
Annexe 2 : plan des installations
Annexe 3 : principe de fonctionnement des installations frigorifiques
Annexe 4 : schéma des zones de dangers (stockage pallox)
Annexe 5 : schéma des zones de dangers (émission d'ammoniac)

1. OBJET DU PRESENT RAPPORT

La SICA (Société Anonyme Collectif Agricole) « Les Vergers de Mauguio » dont le siège social est situé route de Baillargues à MUDAISON (34130), a déposé le 24 novembre 2004 et complété le 11 mars 2005, un dossier de demande d'autorisation en vue de régulariser ses activités et de réaliser une nouvelle installation frigorifique dans son établissement implanté dans la zone artisanale du Bosc, route de Baillargues à MUDAISON.

La SICA créée en 1964, exerce une activité de calibrage, de conditionnement, de stockage en chambres froides et de commercialisation de fruits et légumes frais.

Ce dossier a pour objet de régulariser la situation administrative vis à vis des installations existantes de conditionnement de fruits, de stockage d'emballages en bois et en plastique (pallox), et d'autoriser l'exploitation d'une nouvelle installation de réfrigération à l'ammoniac en remplacement des installations de réfrigération existantes.



Ministère de l'Ecologie
et du Développement Durable

2. PRESENTATION SYNTHETIQUE DU DOSSIER

2.1. PRESENTATION DE LA SOCIETE

Les principaux fournisseurs de la SICA « Les Vergers de Mauguio » sont les agriculteurs adhérents localisés dans les communes environnantes. L'établissement est situé à proximité des vergers des adhérents en réponse aux besoins des producteurs.

Les principales denrées alimentaires stockées, calibrées et conditionnées sont actuellement des pommes, dont la majeure partie est exporté à l'étranger. Le flux annuel de pommes transitant sur le site est de 15000 t à 17000 t. La centrale frigorifique fonctionne 24h/24h d'août à mai.

La SICA exerce une activité saisonnière de début août à mi-avril (saison liée aux pommes).
L'effectif sur le site est de 16 permanents et de 40 à 80 opérateurs de production pendant la saison.

2.2. PRESENTATION DES ACTIVITES

Les principales activités sont les suivantes :

- Réception des pommes en pallox (soit 450 t/j pendant la récolte de fin juillet à début décembre) ;
- Stockage des pallox de pommes dans les chambres froides sous atmosphère contrôlée ;
- Précalibrage en milieu aqueux (capacité de traitement de 80 à 150 t/j) ;
- Stockage des produits dans les chambres froides ;
- Emballage et conditionnement ;
- Expédition des produits.

Ces activités nécessite l'utilisation d'emballages en bois ou en plastiques pour le conditionnement et le transport des produits. La conservation des produits en chambres froides fonctionne avec des installations de réfrigération à l'ammoniac.

La SICA a mis en place depuis 2003, un système de traitement pour la conservation des fruits constitué d'un douchage à l'eau contenant du calcium, suivi d'une thermonébulisation, permettant de supprimer l'utilisation de tout produit nocif tels que les fongicides.

L'établissement est constitué d'un bâtiment principal de 27626 m² comprenant :

- une partie Nord comportant 9 chambres froides,
- une partie Sud comportant 19 chambres froides,
- une partie centrale comportant le hall de calibrage et de conditionnement,
- une zone de charge des accumulateurs,
- un atelier de traitement pour la conservation des fruits,
- des installations frigorifiques avec 3 tours aéroréfrigérantes ;
- 3 locaux transformateur au Nord, central et au Sud ;
- un local réservé à l'atelier de maintenance au Nord ;
- des bureaux administratifs, des vestiaires et sanitaires.

A l'extérieur, se trouvent différentes aires extérieures de stockage des emballages (pallox vides en bois ou en matières plastiques, et palettes), une aire extérieure de stockage de gaz liquéfié propane, une plate-forme extérieure de stockage des déchets, un bâtiment de gardiennage et une aire de stationnement pour les véhicules légers et les véhicules de livraison.

2.3. PRESENTATION DU PROJET

Dans le cadre de la mise en conformité des installations frigorifiques, la SICA projette de mettre en place une nouvelle installation frigorifique (salle des machines commune pour les réseaux frigorifiques Nord et Sud). Les 2 salles des machines existantes Nord et Sud seront mises à l'arrêt. Le nouveau local abritant la salle des machines commune sera implanté à 10 mètres des limites de propriété

Le nombre total de pallox actuel est estimé à 27000 unités (7000 en plastique et 20 000 en bois) La SICA prévoit d'augmenter le volume de stockage de 5000 pallox en plastique par an, afin d'atteindre une quantité maximale stockée de 39850 pallox. A terme, tous les pallox en bois seront remplacés par des pallox en plastique.

2.4. SITUATION ADMINISTRATIVE

Les installations exploitées dans l'établissement sont visées à la nomenclature des installations classées, sous les rubriques suivantes :

A=AUTORISATION D=DECLARATION

Rubriques de la nomenclature	Désignation de l'activité	Capacité	Régime
1136-B-b	Ammoniac (emploi ou stockage) Emploi : la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 1,5 t mais inférieure à 200 t.	Emploi de 3,295 t d'ammoniac dans l'installation frigorifique	A
1530-2	Bois, papier, carton ou matériaux combustibles analogues (dépôts de) La quantité stockée étant supérieure à 20000 m ³	Stockage de 20 000 pallox en bois de 19000 m ³ Stockage de 650 palettes d'emballages en carton de 1560 m ³ Stockage de 2 000 palettes en bois de 480 m ³ volume total stocké de 21 040 m ³	A
2220-1	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine végétale par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc à l'exclusion du sucre, de la féculle, du malt, des huiles et des aliments pour le bétail, mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes, La quantité de produits entrant étant supérieure à 10 t/j	Quantité maximale de produits entrant de 450 t/j	A
2663-2-a	Stockage de pneumatiques et produits dont 50 % de la masse totale unitaire est composée de polymères (Matières plastiques, caoutchouc, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) lorsque ces produits ne sont pas à l'état alvéolaire ou expansé, Le volume susceptible d'être stocké étant	Stockage de 24580 pallox en plastique de 23350 m ³ Stockage de 320 palettes d'emballages en plastique de 840 m ³ Volume total stocké de 24 190 m ³	A

Rubriques de la nomenclature	Désignation de l'activité	Capacité	Régime
	supérieur ou égal 10 000 m ³		
2920-1-a	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 ⁵ Pa, comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, La puissance absorbée étant supérieure à 300 kW	Salle des machines commune aux chambres froides Nord et Sud 7 compresseurs fonctionnant à l'ammoniac (2 de 129 kW, 3 de 110 kW et 2 de 45 kW) Puissance totale absorbée de 678 kW	A
1412-2-b	Gaz inflammables liquéfiés (stockage en réservoirs de). Les gaz sont maintenus liquéfiés à une température telle que la pression de vapeur absolue de vapeur correspondante n'excède pas 1,5 bar (stockage réfrigérés ou cryogéniques) ou sous pression quelque que soit la température. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 6 t mais inférieure à 50 t.	1 cuve aérienne de 3,5 t de propane liquéfié sous pression à 7 bars 2 cuves aériennes de 1,75 t chacune de propane liquéfié sous pression à 5 ou 6 bars Quantité totale de propane de 7 t	D
1414-3	Gaz inflammables liquéfiés (installations de remplissage ou de distribution de) Installations de remplissage de réservoirs alimentant des moteurs ou autres appareils d'utilisation comportant des organes de sécurité (jauge et soupapes) .	Installation de remplissage de réservoirs alimentant des moteurs (réservoirs d'engins de levage) de propane liquéfié	D
2920-2-b	Réfrigération ou compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 ⁵ Pa, comprimant ou utilisant des fluides non inflammables et non toxiques, La puissance absorbée étant supérieure à 50 kW mais inférieure à 500 kW	Compression d'air 1 compresseurs d'air de 7,5 kW 2 compresseurs d'air de 22 kW chacun (dont 1 en secours) Puissance totale absorbée de 51,5 kW	D
2921-2	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de) Lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé »	3 tours de refroidissement tour n°1 et n°2 : puissance thermique évacuée de 1443 kW tour n°3 : puissance thermique évacuée de 928 kW	D
2925	Accumulateurs (ateliers de charge) La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 10 kW.	9 postes de chargement de batteries Puissance maximale de courant continu utilisable supérieure à 45,5 kW	D

2.5. DESCRIPTION DE L'ETABLISSEMENT

2.5.1. LOCALISATION

L'établissement est situé dans la zone artisanale du Bosc de la commune de MUDAISON, le long de la route départementale D26 reliant les communes de BAUILLARGUES et MAUGUIO et du chemin de la Garrigue, route d'accès à la zone artisanale (plan de situation et des installations ci-joints). Il est situé à 2 km à l'ouest du bourg de MUDAISON

L'établissement est implanté sur un terrain d'une superficie de 72419 m², sur les parcelles n°103, 104, 105 et n°165, section AN du plan cadastral de la commune de MUDAISON. Le site se trouve en zone IVNa, zone destinée à l'implantation d'activités après mise en place des équipements et des infrastructures nécessaires.

2.5.2. DESCRIPTIF DE L'ENVIRONNEMENT

L'établissement dispose d'un accès routier à partir de la RD 26 et d'une entrée de secours située au Sud/Ouest du site. L'établissement est clôturé sur toute sa périphérie et un gardiennage est assuré.

Aux abords de l'établissement se situe :

- Au Nord-Est, des champs en friche et au delà des vignes ;
- Au Nord-Ouest, la RD 26 et au delà, les habitations du Domaine de Massane et des bâtiments industriels le long de la RD 26 ;
- A l'Ouest, la RD 26 et au delà le golf de Montpellier-Massane à 50 m du bâtiment principal ;
- Au Sud-Est, un champs (utilisé pour le pâturage des taureaux) ;
- Au Sud-Ouest, les entreprises de la zone artisanale du Bosc.

Les habitations les plus proches sont les habitations du domaine de Massane situées à 140 mètres au nord-ouest du site et les logements de fonction situés dans la zone artisanale.

Aucun établissement recevant du public n'est présent dans un rayon de 300 m autour du site

Il est à noter que la société ERI/BOISSON qui assure la maintenance des installations frigorifiques se situe dans la zone artisanale du Bosc, à 42,5 mètres du site.

2.5.3. HYDROLOGIE, GEOLOGIE ET HYDROGEOLOGIE

L'établissement est situé sur le bassin versant du ruisseau « la Cadoule », qui s'écoule à 110 m au sud du site vers l'étang de Mauguio.

Le site est sur une formation colluviale du quaternaire ancien constituée de sables ou d'argiles jaunes sur une épaisseur d'une dizaine de mètres, surmontant les alluvions du Villafranchien d'une vingtaine de mètres d'épaisseur et les sables d'Astien, au dessus des argiles Plaisanciennes

Une nappe aquifère de grande extension est contenue dans les formations pliocènes, au dessus des argiles Palisanciennes qui forment une couche imperméable. Elle est alimentée par l'infiltration des eaux de pluies et classée en zone très vulnérable.

Le site n'est localisé dans aucun périmètre de protection rapprochée ou éloignée des forages d'alimentation en eau potable existants dans le secteur.

D'après le plan des zones inondables du département de l'Hérault, la commune de MUDAISON est soumise au risque d'inondation. Un plan de prévention des risques d'inondation a été prescrit.

La seule zone inondable répertoriée se trouve à 175 m au sud du site, de part et d'autre de « la Cadoule ». Une zone non aedificandi de 20 mètres de part et d'autres du ruisseau « la Cadoule » est existante. Le site n'a jamais été inondé jusqu'à présent.

2.6. IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT ET MOYENS DE PREVENTION

2.6.1. IMPACT SUR LE PAYSAGE

L'établissement est implanté dans une zone artisanale appropriée, avec un voisinage à dominante de vergers, de vignes ou de pâturages pour les taureaux de Camargue.

Concernant l'impact visuel, un bois classé au POS de MUDAISON sépare la zone artisanale du Bosc et le château du Bosc situé à 400 m au Nord/Est du site.

Le projet de construction d'un nouveau local distinct du bâtiment principal qui abritera la salle des machines commune apporte un faible impact visuel compte-tenu de ses dimensions (volume 700 m³ au regard du volume de 200 000 m³ du bâtiment principal) et de son implantation proche du bâtiment principal.

L'établissement est visible depuis la RD 26. Le maintien d'une végétation aux abords du site et son entretien, contribuent à son intégration dans l'environnement.

2.6.2. IMPACT SUR LES MILIEUX NATURELS, LA FAUNE ET LA FLORE

Le secteur au voisinage d'un rayon de 2,5 km, ne comporte pas de milieu naturel sensible ou de zone d'intérêt écologique nécessitant une protection spécifique.

2.6.3. IMPACT SUR L'EAU

Approvisionnement

Il n'y a actuellement pas de réseau d'alimentation en eau potable communal sur le secteur. Le réseau incendie est alimenté par le réseau BRL. Le site est alimenté par 3 forages internes distincts :

Forage 1 de 190 m³/h et de 25 m : utilisé pour les installations de dégivrage (centrale sud), pendant 1/4 d'heure 2 fois par semaine, et pour les sanitaires.

Forage 2 de 40 m³/h et de 15 m : utilisé pour le refroidissement en circuit ouvert des échangeurs tubulaires à eau (centrale Nord) pendant 60 % du temps d'activité.

Forage 3 (préalibrage) de 60 m³/h et de 35 m: utilisé pour le convoyage des fruits en circuit fermé (140 m³), avec un renouvellement hebdomadaire et pour le traitement de préservation des fruits.

Des contrôles de la qualité bactériologique sont réalisés tous les ans pour s'assurer de la qualité des eaux du forage destinées à la consommation humaine.

La consommation actuelle est estimée à 138 900 m³/an, et sera diminué à 9 300 m³/an lors de la mise en place de la nouvelle centrale commune de réfrigération.

Projet de modification des installations frigorifiques

Le site sera alimenté par les 3 forages :

Forage 1 : utilisé pour les installations de dégivrage de la nouvelle centrale commune (similaire à la centrale sud actuelle) et les sanitaires.

Forage 2 : utilisation occasionnelle sur le réseau d'eau.

Forage 3 (précalibrage) : utilisation non modifiée pour le convoyage et le traitement des fruits.

Des dispositifs de mesure volumétriques et des dispositifs de disconnection seront mis en place sur chaque forage.

Une étude de faisabilité est en cours pour envisager le raccordement au réseau d'alimentation en eau potable.

La nouvelle centrale de réfrigération fonctionnera en circuit fermé et sera alimentée par le réseau d'alimentation BRL. Le système de réfrigération de la centrale Nord fonctionnant en circuit ouvert sera supprimé à la mise en service de la nouvelle centrale commune.

Rejet des effluents

Le site n'est actuellement pas équipé de réseaux d'assainissement public d'eaux usées. Un réseau unitaire commun aux activités de la zone artisanale longe la RD 26 jusqu'à « la Cadoule ».

Les eaux pluviales et autres effluents du site (eaux de refroidissement (purge), eaux de dégivrage, eaux de traitement pour la conservation et eaux de convoyage) sont collectées dans un réseau commun jusqu'au ruisseau « la Cadoule »

Les installations génèrent un faible flux de polluants, inférieur aux seuils des concentrations limites réglementaires :

- Les eaux de dégivrage rejetées ($3500 \text{ m}^3/\text{an}$) ne présentent pas de pollution spécifique ;
- Les eaux de refroidissement rejetées ont des caractéristiques similaires aux eaux de forage ou du réseau BRL ;
- Les eaux de convoyage rejetées ($5000 \text{ m}^3/\text{an}$) peuvent être chargées en matières en suspension générées par le pseudo-lavage dû au transport hydraulique et ne font l'objet d'aucun ajout de produit ;
- Les rejets issus du traitement pour la conservation des fruits, contenant du calcium sont faibles ($60 \text{ m}^3/\text{an}$) ;
- Les eaux usées sanitaires sont évacuées via un système de traitement autonome (fosse septique et épandage souterrain).

Projet de modification des installations frigorifiques

Le volume des rejets sera diminué compte-tenu de la suppression du rejet des eaux de refroidissement en circuit ouvert de la centrale Nord.

Une étude de faisabilité avec le SIVOM de l'Etang de l'Or est en cours pour envisager le raccordement au réseau d'assainissement public. Une étude est en cours sur le filtrage des eaux de convoyage.

2.6.4. IMPACT SUR L'AIR

Les seuls rejets atmosphériques proviennent principalement des gaz d'échappement des engins de manutention, des véhicules et les gaz de combustion des chauffages d'appoint de faible puissance. Ils ne sont pas à l'origine d'impact significatif sur l'air.

Les installations frigorifiques et de stockage de propane ne génèrent pas de rejet de polluants, en fonctionnement normal. Les cas des émissions accidentelle d'ammoniac ou de propane sont étudiés dans l'étude de dangers.

2.6.5. IMPACT OLFACIIF

Les activités sur le site ne sont pas à l'origine de sources d'odeurs significatives.

2.6.6. IMPACT SONORE ET VIBRATIONS

Les sources de bruit sont dues essentiellement aux installations de compression de l'ammoniac et par la circulation des engins de manutention et des véhicules de livraison, qui participent au niveau sonore ambiant de la zone sans être à l'origine d'une émergence importante. Les résultats de l'étude de bruit montrent que les installations respectent les niveaux limites de bruit et les émergences réglementaires (autour de 50 dB(A) en période diurne et de 45 dB(A) en période nocturne).

Projet de modification des installations frigorifiques

La modification (suppression des 2 centrales frigorifiques existantes et remplacement par une centrale frigorifique commune dans un local spécifique) n'augmentera pas le niveau sonore ambiant. Une mesure des niveaux sonores sera réalisée afin de le vérifier

2.6.7. IMPACT SUR LE TRAFIC

Le trafic estimé à environ 165 véhicules/jours au plus fort de l'activité, est réparti comme suit :

- Apport des denrées par tracteurs avec remorques, ou camion (pour 2 adhérents) de 30 à 40 véhicules (maximum de 60 véhicules/jour) de fin juillet à fin novembre ;
- Export de denrées par camions (semi-remorque) de 5 véhicules/jour ;
- trafic lié au personnel de 100 véhicules/jour du mois d'août à avril et de 10 véhicules/jour en dehors de la saison

Le trafic lié aux installations de la SICA représente 1% du trafic actuel de la RN113. L'incidence du projet de modification des installations frigorifiques sur le trafic ne générera aucune modification du trafic existant.

2.6.8. DECHETS

Les activités existantes de l'entreprise produisent les quantités suivantes de déchets :

- 150 à 300 t/an de déchets de fruits, éliminés par valorisation en compostage ;
- 210 m³/an de papier, cartons, éliminés par recyclage dans les papeteries ;
- 100 m³/an de pallox et palettes en bois usagées, éliminés par recyclage ou valorisation énergétique ;
- 32 t/an de déchets d'emballages plastique et film plastique, éliminés par valorisation ou incinération après tri ;
- des pallox en plastique usagés repris par le fournisseur ;
- moins de 100 l/an d'huiles usagées, éliminés par une entreprise spécialisée.

Les déchets de fruits sont stockés dans des conteneurs étanches et collectés régulièrement. Le projet de modification des installations frigorifiques ne générera aucune modification de la production de déchets existante.

2.6.9. IMPACT SUR LA SANTE PUBLIQUE

L'impact sanitaire sur les populations riveraines a été étudié en ce qui concerne les nuisances sonores et la contamination des eaux de refroidissement par des légionnelles.

Compte-tenu du niveau ambiant obtenu et de l'éloignement de la zone d'habitations du Domaine de Massane (à 140 mètres), l'impact sur la santé des riverains est faible à cette distance.

Concernant le risque sanitaire de légionellose, l'exploitant fait réaliser par un organisme (société BOISSON), l'entretien, la maintenance et le contrôle des systèmes de réfrigération avec tours aéroréfrigérantes. Aucun dépassement des légionnelles n'a été constaté sur Les résultats d'analyses mensuelles effectuées depuis 2004 n'ont pas révélé de concentration en légionnelles supérieure à 1000 unités formant colonies par litre d'eau.

2.6.10. CHOIX CONCERNANT L'UTILISATION RATIONNELLE DE L'ENERGIE

Les principaux postes sont les installations nécessaires pour la réfrigération et le convoyage. Les locaux de production ne sont pas chauffés. La consommation électrique annuelle correspond à la consommation de 220 foyers

Le choix de l'ammoniac comme fluide réfrigérant, parmi les plus efficaces en matière de rendement énergétique, participe à la volonté de maîtrise de l'énergie de la SICA. L'ammoniac est un frigorigène qui offre l'avantage d'une production frigorifique nettement plus élevé et qui requiert des débits plus faibles pour une puissance nette donnée que les autres fluides tels que les réfrigérants fluorés et les hydrocarbures. De plus, l'utilisation d'ammoniac n'a aucune incidence sur l'appauvrissement de la couche d'ozone.

2.6.11. IMPACT DURANT LA PHASE DES TRAVAUX

Certains effets temporaires (bruit, trafic, poussières, vibrations,) se manifesteront lors de la phase de construction des installations, avec une faible incidence sur la vie locale.

2.6.12. HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

L'exploitant s'engage à respecter les prescriptions réglementaires relatives à l'hygiène et la sécurité relatives aux conditions de travail du personnel.

Compte-tenu de la conservation de denrées alimentaires pour la consommation, des mesures particulières d'hygiène sont prises (lavage des mains, des équipements, etc.). Des interventions régulières sont menées en ce qui concerne la lutte contre la prolifération des insectes et des rongeurs

La SICA dispose de 2 appareils respiratoires isolants (ARI) permettant d'intervenir en cas d'accident, de vêtements et de gants de protection adaptés à l'ammoniac et d'une douche oculaire implantée à proximité de la salle des machines commune.

2.7. ETUDE DES DANGERS

2.7.1. CARACTERISATION DES PRINCIPAUX RISQUES

2.7.1.1 RISQUES LIÉS AUX PRINCIPAUX PRODUITS UTILISÉS

L'ammoniac est réputé non toxique par exposition chronique à de faibles doses, en revanche c'est un produit classé toxique par inhalation lors d'une exposition accidentelle massive. Il peut exploser à des fortes concentrations (limites d'explosivité 15 % à 28 %). Sa décomposition entraîne la formation d'oxydes d'azotes.

Le gaz de propane liquéfié est un produit inflammable et qui présente un risque d'explosion (limites d'explosivité 2,2 % à 9,5 %). Le gaz de propane liquéfié n'est pas toxique mais présente des effets narcotiques pour l'homme.

Les fruits et légumes, les emballages en bois, carton, plastique sont des produits combustibles.

Le produit de traitement de conservation des pommes n'est pas un produit dangereux pour l'homme ou l'environnement.

2.7.1.2 RISQUES LIÉS AUX INSTALLATIONS

Les principaux risques analysés sur le site sont :

- Risque de dégagement de gaz毒ique, de pollution du milieu aquatique en cas d'épandage accidentel ou d'explosion en cas de fuite d'ammoniac sur les installations de réfrigération ;
- Risque d'incendie des stockages des emballages et palloxx ;
- Risque d'incendie, d'explosion des vapeurs inflammable en cas de fuite de gaz de propane liquéfié ;
- Risque d'explosion lié à un dégagement d'hydrogène de l'atelier de charge d'accumulateurs.

2.7.1.3 RISQUES LIÉS À LA FOUDRE

Une étude préalable de protection contre la foudre a été réalisé conformément à l'arrêté du 28 janvier 1993. Les dispositifs de protection contre la foudre seront mis en place (interconnexion des masses métalliques de l'ensemble des bâtiments, mises à la terre des différents circuits de la nouvelle centrale commune et paratonnerre pour les conduits métalliques de gaz).

2.7.2. SYNTHESE DE L'ANALYSE DES RISQUES ET DES CONSEQUENCES

Les scénarios majorants d'accidents retenus sont les suivants :

- Incendie généralisé du stockage de palloxx en plastique (scénario majorant);
- Emission de gaz毒ique (fuite accidentelle d'ammoniac).

2.7.2.1 EFFET ET METHODE D'EVALUATION

Le calcul de l'estimation des flux thermiques est réalisé à partir du logiciel Flutherm, qui se base sur la méthodologie du INO. La méthode de calculs des effets toxiques utilisée a été développée et adaptée par le CEMAGREF, division GPAN, à l'aide de 2 séries d'abaques permettant le paramétrage de la fuite d'ammoniac et les distances des zones de dangers.

Seuils d'effets retenus

Les zones de dangers Z1 et Z2 sont définies comme suit :

Zone Z1 : zone dans laquelle un accident aurait des conséquences mortelles pour au moins 1 % des personnes présentes : seuil d'effet létal ;

Zone Z2 : zone d'apparition d'effets irréversibles pour la santé, de blessures sérieuses : seuil d'effet irréversibles.

Les seuils d'effets thermiques retenus en cas d'incendie correspondent :

- pour Z1, au seuil de flux thermique de 5 kW/m² ;
- pour Z2, au seuil de flux thermique de 3 kW/m².

Les seuils d'effets toxiques retenus correspondent :

- Pour Z1, au seuil des effets létaux (4330 mg/m³ ou 6200 ppm) qui correspondent à la concentration maximale dans l'air risquant de provoquer le décès de 1 % des personnes exposées pendant au plus 30 minutes ;
- Pour Z2, au seuil d'effets significatifs (348 mg/m³ ou 500 ppm) qui représente la teneur plafond pour laquelle dans un délai correspondant au temps d'exposition de 30 minutes, il est possible à une personne de fuir les lieux exposés sans qu'il y ait manifestation de signes fonctionnels d'intoxication, perturbation, irréversible pour la santé.

2.7.2.2 INCENDIE DES STOCKAGES DE PALLOX

Compte tenu des calculs de flux thermiques, la SICA a revu l'aménagement des stockages de pallox en filots (capacité maximale de stockage en extérieur de 31580 pallox).

Le principal stockage de pallox (14000 pallox) sur la dalle limitée à 1870 m², est situé à l'ouest du bâtiment, à 30 mètres des limites de propriété du site, avec une hauteur maximale de 9 pallox (7,1 m).

Les zones de dangers retenues sont globalement de 45 mètres (Z2) et de 31 mètres (Z1). La zone de dangers Z1 reste interne à l'établissement. La zone de dangers Z2 dépasse de 13 mètres des limites de propriété, dans le champ de pâturage des taureaux. Il n'a été relevé aucun effet domino possible avec les autres installations.

D'autres zones de stockage de pallox (filots de 540 à 4050 pallox représentant un stockage maximal de 17580 pallox) sont répartis principalement face Sud-Est et Nord-Est et le long des chambres froides au Sud.

Ils ont été aménagés de façon à obtenir :

- un espace minimal de 1,5 fois la hauteur de stockage, soit environ 10,5 mètres de manière à éviter la propagation d'un incendie et l'accessibilité;
- un éloignement de 10 mètres des limites de propriété ;
- un espacement d'au moins 5 mètres des murs du bâtiment principal ;
- une hauteur maximale de stockage de 7,1 mètres correspondant à la hauteur de 9 pallox.

Des marquages seront mis en place pour délimiter les filots

Dans cette configuration, les zones de dangers Z1 et Z2 de ces filots ne dépassent pas les limites de propriété de l'établissement (schéma de modélisation des zones de dangers annexé). Il n'a été relevé aucun effet domino possible avec les autres installations

2.7.2.3 EMISSION DE GAZ TOXIQUE

Les scénarios d'émission de gaz toxiques modélisés (reportés sur le schéma de principe de fonctionnement des installations frigorifiques annexé) sont :

Scénario 1 : rupture de la bouteille BP (séparateur horizontal) entraînant la vidange instantanée de la bouteille d'ammoniac liquide (1130 kg) ;

Scénario 2 : rupture de la bouteille BP (évaporateur /scénario semi-intérieur) entraînant la vidange instantanée de la bouteille d'ammoniac liquide (15 kg) ;

Scénario 3 : rupture de la sortie bouteille BP entraînant la vidange instantanée de la bouteille d'ammoniac liquide (156 kg) et la vidange de la tuyauterie HP ;

Scénario 4 : rupture d'une des sorties condenseur entraînant la vidange liquide monophasique partielle du condenseur associé (40 kg), la vidange biphasique d'ammoniac de la canalisation HP ;

Scénario 5 : rupture sortie compresseurs (ou entrée condenseur) entraînant la vidange biphasique de la canalisation sortie compresseur.

Les résultats de la modélisation sont résumés dans le tableau ci-dessous :

N° Scénario	Type dispersion	Quantité	Durée	Hauteur du rejet	Z1	Z2
1	Panache	0,27 kg /s	7 minutes 41 s	3,5 m	25 m	100 m
3	Panache	0,23 kg /s	6 minutes 28 s	3,5 m	19 m	80 m
4	Bouffée	31 kg /s	3 s	3,5 m	45 m	105 m

Les résultats de la modélisation montrent qu'il n'y a pas de zones de dangers générées pour les scénarios d'accident 2 et 5, au vu de la faible masse d'ammoniac émise.

Les hauteurs minimales de rejet pour que le nuage ne retombe pas au sol sont de 4,5 mètres pour les scénarios 1 et 3 et de 7,5 mètres pour le scénario 4.

La toiture de la salle des machines étant fixée à une hauteur de 3,5 mètres, la création d'une cheminée de 1 mètre, permettrait de surélever le point de rejet accidentel des condenseurs à 4,5 mètres et suffirait à supprimer tout risque de retombée au sol. Dans ce cas, il n'y aurait plus de zones de dangers pour les scénarios 1 et 3.

Compte-tenu de l'emplacement de la centrale commune par rapport au bâtiment, il est préconisé de porter à une hauteur de 10 mètres la cheminée afin que le panache ne rencontre aucun obstacle à sa dispersion.

Les zones de dangers des scénarios d'accident étudiés (Z1 et Z2 des scénarios d'émissions d'ammoniac) sortent des limites de propriété du site et englobe une partie du terrain utilisé pour le pâturage des taureaux mais n'atteindront en aucun cas une habitation, un établissement recevant du public ou une voie de communication (schéma de modélisation des zones de dangers annexé).

2.7.3. MAITRISE DES RISQUES

2.7.3.1 MOYENS DE PREVENTION ET DE PROTECTION

L'exploitant a prévu un ensemble de mesures de prévention et de protection pour limiter la gravité et la probabilité d'occurrence des scénarios étudiés décrites dans l'étude des dangers et notamment :

Installations de réfrigération

- Salle des machines conforme à l'arrêté ministériel du 16 juillet 1997 relatif aux installations de réfrigération employant l'ammoniac comme fluide frigorigène et à la norme NF EN 378 ;
- mise en rétention de la salle des machines commune (200 m³) vis à vis du risque de fuite d'ammoniac et rétention des condenseurs (80 m³) ;
- mise en place de mesure pour limiter les zones de dangers liées aux émissions d'ammoniac (cheminée d'extraction surélevée pour supprimer la retombée de panache) ;
- mise en place de vannes de sectionnement manuelle sur bouteilles, d'électrovannes de sécurité en sortie de chaque condenseur ;
- mise en place de dispositifs limiteurs de pression ;
- mise en place d'arrêt d'urgence de chaque compresseur (situé sur chaque armoire de commande) et arrêt d'urgence général (situé à l'extérieur de la salle des machines) ;
- mise en place d'une détection d'ammoniac (2 détecteurs explosimétriques asservis à la ventilation) ;
- mise en place d'un dispositif de désenfumage à commande manuelle et automatique en toiture de la salle des machines commune ;
- déclenchement de l'alarme sonore et transmission à distance de l'alarme en cas de dépassement du 2^{ème} seuil de sécurité des détecteurs d'ammoniac ;
- mise en place d'une rampe d'eau pour le noyage d'ammoniac ;
- mise en place d'un manche à air ;
- mise en place des dispositifs de protection contre la foudre.

Stockages de pallox

- réaménagement des stockages des pallox sur des aires extérieures prévues à cet effet.

Autres installations

- mise sur rétention des produits polluants (transformateurs);

2.7.3.2 ORGANISATION DE LA SECURITE

L'organisation de la sécurité s'appuie sur :

- Le gardiennage et la fermeture à clef de la salle des machines ;
- La surveillance technique des installations frigorifiques par une société extérieure spécialisée, désignée par l'exploitant (société BOISSON) ;
- La formation spécifique du personnel affecté à la conduite et à la surveillance des installations frigorifiques (informations sur l'ammoniac, consignes de sécurité, exercices périodiques et procédure d'alerte), y compris pour la société de surveillance extérieure ;
- Les contrôles périodiques et la maintenance des équipements importants pour la sécurité ;
- L'identification des zones à risques ;
- La réalisation des procédures et consignes de sécurité ;
- La procédure de conduite en cas d'accident.

2.7.4. MOYENS DE PREVENTION ET PROTECTION INCENDIE

L'établissement est doté des moyens de prévention et de protection incendie suivants :

- détection incendie dans la salle des machines et dans les chambres destinées au stockages de pallox vides ;
- 6 poteaux d'incendie alimentés par le réseau BRL implantés sur le site;
- RIA et extincteurs.

3. RESULTATS DE L'ENQUETE PUBLIQUE ET ADMINISTRATIVE

3.1. ENQUETE PUBLIQUE

Par décision n° E34-05-144 du 21 mars 2005, Monsieur François LANOI a été désigné en qualité de commissaire enquêteur, par la Présidente du Tribunal Administratif de Montpellier.

Par arrêté préfectoral n°2005-1-0770 du 6 avril 2005, il a été ordonné l'ouverture de l'enquête publique.

L'enquête publique s'est déroulée du 17 mai 2005 au 17 juin 2005 inclus, sur le territoire des communes MUDAISON, BAILLARGUES, CANDILLARGUES, CASTRIES, LANSARGUES, MAUGUIO, SAINT-AUNES, SAINT-BRES et VENDARGUES, du département de l'Hérault, concernées par le périmètre d'affichage de 3 km

3.1.1. OBSERVATIONS PRESENTEES

Au cours de l'enquête publique, le commissaire enquêteur n'a reçu aucune observation sur le projet soumis à l'enquête

3.1.2. AVIS DES CONSEILS MUNICIPAUX

Le conseil municipal de la commune de Candillargues a émis lors de sa délibération du 11 juillet 2005, un **avis favorable** sur cette demande d'autorisation.

Le conseil municipal de la commune de Lansargues a émis lors de sa délibération du 11 juillet 2005, un **avis favorable** sur cette demande d'autorisation.

Le conseil municipal de la commune de Saint-Brès a émis lors de sa délibération du 11 avril 2005, un **avis favorable** sur cette demande d'autorisation.

Les conseils municipaux des communes de MUDAISON, BAILLARGUES, CASTRIES, MAUGUIO, SAINT-AUNES et VENDARGUES n'ont pas communiqué d'avis.

3.1.3. CONCLUSIONS DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

Dans son rapport reçu le 6 juillet 2005, le commissaire enquêteur émet un **avis favorable** à cette demande d'autorisation, considérant :

« ... La SICA « Les Vergers de Mauguio » souhaite régulariser les installations existantes de conditionnement de fruits dont l'exploitation remonte à 1964.

Pour le conditionnement des fruits, elle utilise depuis sa création, deux centrales de réfrigération à l'ammoniac. Elle souhaite remplacer ses deux centrales frigorifiques désuètes par une nouvelle centrale disposant des meilleures technologies, et notamment la mise en place de vannes de sectionnement automatique à sécurité positive.

La création de cette centrale doit permettre d'obtenir plus de sécurisation des locaux, mais également une diminution notable des quantités d'ammoniac utilisées.

Sur le site, deux types d'emballages sont existants, les pallox, en bois ou en plastique rigide, qui permettent le transport des fruits, et les emballages de conditionnement

Le principal danger encouru concerne l'incendie des pallox en bois, qui vont être à terme, éliminés au profit des caisses en plastique. Le stockage des emballages classiques ne présente pas un danger particulier. Dans son dossier de demande d'autorisation formulé dans le cadre d'une régularisation, la SICA « Les Vergers de Mauguio » propose la création d'une nouvelle unité de réfrigération à l'ammoniac destinée à limiter les risques de fuites accidentelles. Elle veut modifier le stockage des produits en utilisant des pallox plastiques qui doivent remplacer les caisses en bois, afin de réduire les risques d'incendie. Elle manifeste ainsi son désir d'apporter une plus grande protection à l'environnement et surtout de lutter plus efficacement à tous risques accidentels liés à son fonctionnement. »

3.2. ENQUETE ADMINISTRATIVE

Avis de la Direction Régionale de l'Environnement (DIREN) reçu le 3 mai 2005 : aucune observation particulière.

Avis de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS) du 11 mai 2005 : émet un avis favorable compte tenu des avantages apportés par le nouveau dispositif de production de froid présenté dans le dossier, en demandant que les observations énoncées ci-dessous fassent l'objet de prescriptions particulières, notamment en ce qui concerne l'application du Code de la santé publique

- L'étude des risques sanitaires n'est pas satisfaisante car elle se borne à écrire les mesures de prévention du risque légionelle. Pour une bonne appréhension de ces risques, un relevé exhaustif des émissions potentielles dans les différents compartiments environnementaux aurait dû être présenté, ainsi que les populations susceptibles d'être exposées au travers de différentes voies de transfert identifiées. Cette présentation étant faite, les risques sanitaires doivent être étudiés avec les méthodes reconnues en la matière et en respectant les principes de proportionnalité mais aussi de prudence et de transparence.
- L'impact sur l'air, les sols et l'eau, dû aux transports, n'est pas présenté. Or 165 véhicules/jour sont susceptibles de transiter par l'installation et aucune mesure de prévention des pollutions n'est envisagée.
- Trois forages sont utilisés sur le site : celui qui alimente les réfectoires et sanitaires devra faire l'objet d'une demande d'autorisation au titre du Code de la santé publique (article R.1321-1 et suivants) et le demandeur devra apporter la preuve que l'eau issue de celui qui est utilisé pour le convoyage des fruits « n'affectera pas la salubrité de la denrée finale » (circulaire DGS/SD7A n°633 du 30 décembre 2003 relative à l'application des articles R.1321-1 et suivants du Code de la santé publique). Il convient en particulier, de s'assurer que le dispositif d'assainissement soit conforme à la réglementation et ne peut avoir d'impact sur la qualité des eaux captées par ces forages.

Courrier en réponse de l'exploitant transmis à la DDASS.

Avis de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF) du 14 juin 2005 joignant l'avis du Service Police de l'Eau : « Le dossier fait état des efforts entrepris par la société SICA concernant la modernisation des installations de traitement des pommes pour assurer leur conservation pendant leur stockage en chambre froide. Il est dommageable que les aspects relatifs à cette problématique ne soient pas plus détaillés dans l'étude d'impact. Une note complémentaire pourrait utilement :

- décrire de façon détaillée les modalités de traitement des fruits (équipements mis en œuvre, emplacement dans l'usine des équipements, entretien, rejets aqueux occasionnés...);
- indiquer si les techniques de traitement concernent l'intégralité des volumes de fruits entrant sur le site ;
- étudier l'impact des rejets sur les milieux aquatiques, notamment par rapport au paramètre calcium ;
- localiser précisément les points de rejet.

Courrier en réponse de l'exploitant transmis à la MISE.

Avis de la Direction Départementale de l'Equipement (DDE) du 19 mai 2005 : « Ces installations sont situées sur les terrains cadastrés section AN – parcelles n°103-104-105 et 165 et se trouvent en zone IVNA, du Plan d'Occupation des sols de la commune de Mudaison. Dans cette zone les ICPE sont autorisées « si elles sont non polluantes, n'utilisent de l'eau que pour les usages domestiques et ne produisent, ni ne stockent des produits liquides polluants ». La SICA installée sur ce site depuis 1964, va réduire de plus de 90% sa consommation industrielle d'eau de forage actuelle lors de la mise en place de la nouvelle centrale de réfrigération ; le réseau d'adduction d'eau potable est en cours de réalisation. En conséquence, compte tenu de la réduction significative de consommation en eau, la DDE émet, au regard de ses compétences, un **avis favorable**. Il appartient à la DRIRE de se prononcer sur le caractère polluant ou non de l'installation mentionnée dans le règlement du POS. »

Avis du Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) du 29 août 2005 modifié, émet un avis favorable de principe sous réserve du respect de prescriptions (législation des installations classées, prévention des risques d'inondation et prise en compte du risque majeur feu de forêt) et notamment de celles relatives aux moyens de lutte contre l'incendie suivantes :

L'installation doit être équipée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques notamment :

- 3 poteaux d'incendie de 100 mm implantés sur le chemin des garrigues et susceptibles de fournir un débit simultané de 180 m³/h. ;
- Un accès au site d'une largeur de 1,80 m minimum sera réalisé au travers de l'espace vert situé en façade Est du bâtiment, au droit des 3 poteaux d'incendie ;
- 2 poteaux d'incendie de 150 mm implantés Sud/Ouest du Bâtiment, piqués sur la canalisation BRI de diamètre 200 mm, susceptible de fournir un débit simultané de 200 m³/h. La distance entre ces 2 poteaux d'incendie ne devra pas être inférieure à 5 mètres ;
- Les 6 poteaux d'incendie existants, piqués sur la canalisation PVC de diamètre 125 devront être identifiés par une marque indélébile de couleur jaune ;
- D'extincteurs répartis à l'intérieur des locaux, sur les aires extérieures et les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction doivent être appropriées aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés ;
- D'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours ;
- De plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque local ;
- En fonction du danger représenté, d'un système d'alarme d'incendie, d'un système de détection automatique d'incendie, de matériels spécifiques : masques, combinaisons, etc.

Ces matériels doivent être maintenus en bon état et vérifiés au moins une fois par an

Concernant le stockage d'ammoniac, il sera installé en périphérie du stockage un système de brumisation à eau, pour permettre dans le cas d'une fuite gazeuse la neutralisation du gaz. La cuvette de rétention sera dimensionné pour permettre la récupération des effluents contaminés.

Courrier de la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (DDTEFP) du 11 avril 2005 : transmission du dossier à l'inspecteur du travail de l'emploi et de la politique sociale agricole.

Avis du Service Départemental de l'Architecture et du Patrimoine (SDAP) du 29 avril 2005: avis favorable à la réalisation du projet.

Avis de l'Institut National des Appellations d'Origine du 18 avril 2005 : « pas d'objection à formuler. »

4. ANALYSE DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

4.1. ENJEUX DU PROJET

Ce projet de remplacement des 2 centrales frigorifiques existantes par une nouvelle centrale frigorifique permettra de réaliser une installation conforme aux dispositions de l'arrêté ministériel du 16 juillet 1997, en disposant des meilleures technologies disponibles. L'ammoniac est un fluide performant et peu coûteux, très répandu malgré sa toxicité pour ce type d'activité et qui satisfait aux critères de maîtrise énergétique.

4.2. STATUT ADMINISTRATIF DES INSTALLATIONS

La SICA a été mise en demeure par arrêté préfectoral du 5 avril 2002 de régulariser sa situation en déposant une demande d'autorisation d'exploiter ses installations.

Cette demande d'autorisation concerne la régularisation des activités exploitées sur le site et le projet de construction d'une nouvelle installation frigorifique en remplacement des installations existantes

4.3. INVENTAIRE DES TEXTES APPLICABLES

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, sont notamment applicables à l'établissement les prescriptions qui le concernent des textes cités ci-dessous :

- décret n° 79-981 du 21 novembre 1979 portant réglementation de la récupération des huiles usagées ;
- arrêté du 31 mars 1980 relatif à la réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées susceptibles de présenter des risques d'explosion ;
- arrêté du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'élimination de déchets générateurs de nuisances ;
- décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 relatif à la réglementation du travail ;
- circulaire du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les installations classées ;
- arrêté du 10 juillet 1990 modifié relatif à l'interdiction des rejets de certaines substances dans les eaux souterraines en provenance d'installations classées ;
- arrêté et circulaire du 28 janvier 1993 relatif à la protection des installations classées soumises à autorisation contre la foudre ;
- décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 relatif aux déchets d'emballage dont les détenteurs ne sont pas des ménages;
- arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement ;
- arrêté du 16 juillet 1997 relatif aux installations de réfrigération employant l'ammoniac comme fluide frigorigène ;
- arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation ;
- arrêtés du 28 janvier 1999 relatif aux conditions d'élimination des huiles usagées et aux conditions de ramassage des huiles usagées
- décret n° 99-374 du 12 mai 1999 relatif à la mise sur le marché des piles et accumulateurs et à leur élimination ;
- décret n° 2002-540 du 18 avril 2002 relatif à la classification des déchets ;
- décret n°2005-635 du 30 mai 2005 relatif au contrôle des circuits de traitement des déchets
- arrêté ministériel du 23 août 2005 applicable aux installations de stockage de gaz inflammables liquéfiés, installations soumises à déclaration sous la rubrique n°1412 de la nomenclature ;
- arrêté ministériel du 24 août 1998 applicable aux installations de remplissage ou de distribution de gaz inflammables liquéfiés, installations soumises à déclaration sous la rubrique n°1414 de la nomenclature ;
- arrêté type n°361 (ex n°2920) applicable aux installations de réfrigération ou compression, installations soumises à déclaration sous la rubrique n°2920 de la nomenclature ;
- arrêté ministériel du 13 décembre 2004 sont applicables aux installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air, installations soumises à déclaration sous la rubrique n° 2921 de la nomenclature ;
- arrêté ministériel du 29 mai 2000 sont applicables aux ateliers de charge d'accumulateurs, installations soumises à déclaration sous la rubrique n°2925 de la nomenclature.

4.4. EVOLUTION DU PROJET DU DEMANDEUR DEPUIS LE DEPOIT DU DOSSIER

Au cours de l'instruction du dossier, l'exploitant a souhaité effectuer les travaux en hors saison (de mai à août) en 2 phases (côté Nord et côté Sud). Le calendrier de réalisation des travaux est modifié comme suit, en raison du peu de délai pour planifier les travaux cette année :

- mise à l'arrêt de la centrale frigorifique Nord au 31 mai 2007 et mise en service de la nouvelle installation frigorifique avant le 31 août 2007 côté Nord ;
- mise en service de la nouvelle installation frigorifique avant le 31 août 2008 côté Sud ;

La SICA a indiqué avoir mis en place depuis août 2005, un système de filtration des eaux de convoyage (coût estimé à 88 000 €)

Il convient de noter que la SICA a mis en place depuis 2003, un nouveau système de traitement pour la conservation des fruits, constitué d'un douchage, suivi d'une thermonébulisation permettant de supprimer l'utilisation de tout produit nocif tels que les fongicides.

L'exploitant a indiqué des travaux communaux de mise en place d'un réseau d'alimentation en eau potable et un réseau d'assainissement. Les travaux de raccordement de l'établissement au réseau d'alimentation en eau potable (pour un usage sanitaire) et des eaux usées au réseau d'assainissement collectif devraient être finalisés avant fin juillet 2006

L'exploitant a déclaré la diminution de la quantité de produits entrants, de l'installation de préparation ou conservation de produits alimentaires, soumis à autorisation sous la rubrique n°2220 de la rubrique de la nomenclature. La quantité de produits entrants initialement estimée à 450 t/j a été portée à 250 t/j. Cette diminution fait suite à un renouvellement variétal des pommes qui a provoqué un étalement des récoltes sur une plus grande période.

4.5. ANALYSE DE L'INSPECTION

Les installations ne présentent pas de caractère de pollution chronique significative de l'environnement. Les principaux dangers encourus sur le site sont les risques accidentels d'émission d'ammoniac (gaz toxique) et d'incendie des stockages de pallox.

Les zones de dangers des scénarios d'accident étudiés (Z2 du scénario d'incendie du stockage de pallox sur dalle et Z1 et Z2 des scénarios d'émissions d'ammoniac) sortent des limites de propriété du site, mais n'atteindront en aucun cas une habitation, un établissement recevant du public ou une voie de communication.

Il est à noter que la société SICA n'a pu aboutir dans sa proposition de rachat du terrain inclus dans les zones de dangers, utilisé pour le pâturage des taureaux

Ce dépassement des limites de propriété des zones de dangers sera porté à la connaissance du Maire, dans le cas de l'obtention d'une autorisation préfectorale, afin d'être retranscrite dans le plan d'occupation des sols.

Les engagements pris par la SICA et les propositions d'aménagement notamment pour la mise en conformité des installations frigorifiques devraient permettre à cette société de poursuivre ses activités dans des conditions de sécurité et de respect de l'environnement satisfaisantes.

Outre les propositions d'aménagement et de mise en conformité des installations figurant dans le dossier, il a été demandé par l'inspection des installations classées, les aménagements suivants :

4.5.1. ALIMENTATION EN EAU

L'exploitant devra mettre en place les dispositifs de comptage sur chaque forage et enregistrer les relevés hebdomadaires de la consommation. Il devra se raccorder sur le réseau d'alimentation d'eau potable pour tout captage d'eau à usage sanitaire, sauf en cas de non faisabilité technique démontrée. Le système de refroidissement en circuit ouvert sera supprimé. La consommation d'eau actuelle d'environ 140000 m³ sera limitée à 12000 m³, soit une diminution de la consommation de plus de 90 %.

4.5.2. AMENAGEMENT DES RESEAUX DE COLLECTE DES EAUX PLUVIALES ET RESIDUAIRES

L'exploitant devra :

- aménager sur les réseaux un point de prélèvement représentatif d'échantillons du rejet et de mesure du débit;
- mettre en place un dispositif d'obturation des réseaux de collecte des eaux pluviales et résiduaires avant rejet à l'extérieur.

4.5.3. REJEIS DES EAUX USEES

L'exploitant devra se raccorder au réseau communal d'assainissement dès sa réalisation.

4.5.4. REJET DES EFFLUENTS AQUEUX

Les concentrations des rejets des eaux pluviales et résiduaires, devront respecter les valeurs limites fixées par l'arrêté ministériel du 2 février 1998 pour un rejet dans le milieu naturel (DCO < 300 mg/l - DB05 < 100 mg/l - MES < 100 mg/l- hydrocarbures 5 mg/l).

Un contrôle annuel sera réalisé et transmis à l'inspection des installations classées.

4.5.5. REJEIS ACCIDENTELS

Les rejets accidentels d'eaux ammoniaquées doivent être récupérées dans les rétentions prévues à cet effet. Elles ne pourront être rejetées que si elles respectent les valeurs limites de rejet fixées ou devront être éliminées en tant que déchet. L'exploitant devra élaborer une procédure de traitement des eaux ammoniaquées et disposer d'un moyen de contrôle du pH.

4.5.6. BRUITS

L'exploitant devra réaliser un contrôle une mesure des émissions sonores 6 mois après mise en service de la nouvelle installation frigorifique (salle des machines commune).

4.5.7. SURVEILLANCE DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

La surveillance et la maintenance technique des installations frigorifiques est assuré par une société extérieure (société BOISSON).

L'exploitant devra veiller à la qualification professionnelle et à la formation sécurité du personnel affecté à la conduite et à la surveillance des installations frigorifiques (informations sur l'ammoniac, consignes de sécurité, procédure d'alerte), y compris pour la société de surveillance extérieure

Une personne en interne sera désignée par l'exploitant pour être le correspondant de cette société. Les responsabilités de l'exploitant et les responsabilités déléguées à une société extérieure seront clairement établies et validées par les deux parties. Une convention sera établie afin de définir les modalités d'intervention.

4.5.8. VERIFICATION PERIODIQUES

Une visite annuelle de l'installation frigorifique est effectuée tous les ans par une personne ou société compétente désignée par l'exploitant, ainsi qu'avant la mise en service à ou à la suite d'un arrêt prolongé.

Les vérifications périodiques réglementaires seront effectués par des organismes extérieurs agréés (installations électriques, équipements importants pour la sécurité, moyens de lutte contre l'incendie). Des registres spécifiques sont renseignés après chaque intervention.

4.5.9. TOURS AEROREFRIGERANIES

Les installations de réfrigération par pulvérisation dans un flux d'air, sont de type primaire circuit fermé

Ces installations relevant du régime de la déclaration devront respecter l'ensemble des dispositions fixées par l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004. En particulier, l'exploitant doit mettre en place un plan d'entretien préventif de nettoyage et désinfection des installations sur la base d'une analyse méthodique de risques de développement des légionnelles.

4.5.10. MOYENS DE PROTECTION INCENDIE

L'exploitant devra mettre en place les moyens de protection incendie supplémentaires préconisés par les Services d'Incendie et de Secours (2 nouveau poteaux d'incendie alimenté par le réseau BRL) et une détection incendie dans la salle des machines et les chambres de stockages de palloxx vides.

Un système d'alarme générale incendie devra être installée.

4.5.11. PLAN D'INTERVENTION INTERNE

L'exploitant devra élaborer un plan d'intervention qui définit les mesures d'organisation, les méthodes d'intervention et les moyens qu'il met en œuvre en cas d'accident en vue de protéger le personnel, les populations et l'environnement. Ce plan d'intervention sera transmis avant le 31 août 2006 aux Services d'Incendie et de secours et à l'inspection des installations classées.

4.5.12. MOYENS D'ALERTE ET DE COMMUNICATION

Le report d'alarme des systèmes de détection de la salle des machines sera effectuée vers le poste de surveillance de la société extérieure intervenante et vers le poste d'une personne désignée en interne. L'exploitant devra mettre en place une gestion des alarmes internes afin d'alerter sans délai les personnes présentes dans l'établissement sur la nature et l'extension des dangers encourus.

5. PROPOSITION DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Les prescriptions figurant dans le projet d'arrêté ci-joint reprennent l'ensemble des textes réglementaires applicables aux installations classées et les aménagements envisagés par l'exploitant dans le dossier de demande d'autorisation et à l'issue des enquêtes publiques et administratives, ci-dessus définies.

6. AVIS ET CONCLUSION

Le présent rapport a pour but de faire des propositions sur la suite à donner à la demande d'autorisation de la SICA « LES VERGERS de MAUGUIO » relative à la régularisation des activités exercées au sein de son établissement situé dans la zone artisanale du Bosc à MUDAISON.

Considérant :

- l'avis favorable du Commissaire-Enquêteur ;
- les avis communiqués des Conseils Municipaux des communes de CANDILLARGUES (favorable), LANSARGUES (favorable) et SAINT-BRES (favorable);
- les remarques des différents services de l'Etat consultés et la prise en compte de leurs observations dans le projet d'arrêté ci-joint ;

- les mesures envisagées par l'exploitant ainsi que les dispositions techniques fixées par la réglementation en vigueur, afin de préserver les intérêts visés à l'article L 511-1 du Code de l'Environnement relatifs aux installations classées pour la protection de l'environnement, reprises dans ce projet d'arrêté ;

Nous proposons aux membres du Conseil Départemental d'Hygiène d'émettre un avis favorable à cette demande d'autorisation de la SICA « LES VERGERS DE MAUGUIO », sous réserve du respect des prescriptions techniques jointes en annexe au présent rapport.

L'adjointe au chef de la subdivision



Vu et transmis avec avis conforme
L'Ingénieur de l'Industrie et des Mines

