



## PREFET DE L'HERAULT

*Direction régionale de l'Environnement,  
de l'Aménagement et du Logement  
Languedoc-Roussillon*

*Unité Territoriale de l'Hérault  
58 avenue Marie de Montpellier  
34000 – MONTPELLIER*

Montpellier, le 06 novembre 2015

### CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'ENVIRONNEMENT ET DES RISQUES SANITAIRES ET TECHNOLOGIQUES

**Séance du 26 novembre 2015**

## RAPPORT DE PRÉSENTATION DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES

**Objet :** Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

**Établissement : BARNIER PRODUCTION**

**Demande d'autorisation d'exploiter sur le site de FRONTIGNAN, Régularisation**

**Rapport de recevabilité de la demande établi le 11/07/2014**

**Référence :** Courrier préfectoral daté du 28/11/2014 transmettant le dossier d'enquête publique

Courrier préfectoral daté du 30/06/2014 transmettant le dossier de demande d'autorisation complété - Dossier initial transmis le 27/03/2012

Compléments de réponse aux avis DDTM en date des 24 juin 2015 et 26 octobre 2015

**Site concerné :** BARNIER PRODUCTION

Z.I.A. du Barnier

34110 FRONTIGNAN

**Siège social :** BARNIER PRODUCTION

Z.I.A. du Barnier

34110 FRONTIGNAN

**Pièce(s) jointe(s) :** Un projet d'arrêté préfectoral

## SOMMAIRE

<b>I.OBJET DU PRÉSENT RAPPORT.....</b>	<b>2</b>
<b>II.PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU DOSSIER.....</b>	<b>2</b>
II.1.Présentation de l'établissement.....	2
II.2.Situation administrative – liste des installations classées.....	3
II.3.Situation de l'établissement.....	4
II.4.Impacts sur l'environnement et moyens de prévention.....	4
II.5.Étude des dangers.....	8
<b>III.RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE PUBLIQUE ET ADMINISTRATIVE.....</b>	<b>9</b>
III.1.Enquête publique.....	9
III.2.Avis reçus des conseils municipaux.....	10
III.3.Avis des services consultés.....	10
<b>IV.ANALYSE DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES.....</b>	<b>12</b>
IV.1.Enjeu environnemental.....	12
IV.2.Analyse des avis émis.....	12
<b>VAVIS ET CONCLUSION.....</b>	<b>12</b>
<b>PLAN DE SITUATION GÉOGRAPHIQUE.....</b>	<b>14</b>
<b>VISUALISATION DU SITE.....</b>	<b>14</b>

## I.   OBJET DU PRÉSENT RAPPORT

La société BARNIER PRODUCTION, dont le siège social et le site d'exploitation sont situés Z.I.A. du Barnier, à FRONTIGNAN (34110), exerce ses activités en préparation et conditionnement d'olives.

Cette dernière a déposé le 26 juin 2014 en préfecture, un dossier de demande d'autorisation d'exploiter complété, comprenant l'ensemble des pièces mentionnées aux articles R. 512-5 à R. 519-9 du Code de l'Environnement afin de régulariser la situation administrative de son site.

Implantée depuis 1992, elle n'est à ce jour pas réglementée au titre des installations classées.

La société s'est développée petit à petit depuis sa création. Consciente de son impact sur l'environnement, elle a engagé une démarche volontaire de régularisation administrative.

Le dossier initié en 2012, concernait principalement la rubrique 2220 dont le dépassement de seuil, constituait une modification notable au sens des articles R512-33, R512-46-23 et R512-54. Après une demande de complément par l'administration, l'exploitant a complété son dossier.

Suite au rapport de recevabilité daté du 11 juillet 2014, la procédure a conduit le dossier en enquête publique dont l'ouverture a été régie par l'arrêté préfectoral n°2014-I-1560.

Le présent rapport a pour but de proposer aux membres du CoDERST les suites qu'il convient de donner à ce dossier.

## II.   PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU DOSSIER

### **II.1. Présentation de l'établissement**

En 1936, la société Confiserie du Littoral spécialisée dans le négoce des olives est fondée à Sète. Dès le début de la deuxième guerre mondiale, les activités commerciales sont arrêtées et reprennent après guerre.

La marque commerciale Confiserie du Littoral est développée en 1973.

Dès 1975, les premières préparations et recettes à base d'olives pour l'apéritif sont mises au point.

Entre 1975 et 1990, la gamme de préparation des olives pour un conditionnement des olives en bocal est développée.

En 1991, cette société s'associe au groupe Menguy's pour créer la société Barnier Production, filiale de la holding Soficor, représentant notamment la marque Menguy's.

En 1992, l'usine de Frontignan est construite. La même année, le conditionnement des olives en sachets est

créé.

Les principales matières premières sont des olives fraîches en fûts provenant majoritairement du Maroc, d'Égypte et d'Espagne, ainsi que des produits de préparation (saumure, huile, vinaigre...).

En 2009, la production était de 2000 tonnes.

L'usine fonctionne selon les horaires de travail suivants :

- de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 pour les agents administratifs et commerciaux,
- de 4h à 21h40 (équipe 2\*7h) pour les opérateurs de production.

Le site emploie environ 26 salariés.

Les installations sont rassemblées dans un unique bâtiment de 1 675 m<sup>2</sup> sur un terrain d'une surface de 5 395 m<sup>2</sup>. Celui-ci comprend une zone de préparation des recettes (cuisine intérieure), une zone de conditionnement des olives, une zone de pasteurisation, une zone d'emballage, deux zones de stockage. Le site comporte en outre des locaux spécifiques (chaufferie vapeur, abri compresseur, atelier maintenance, laboratoire qualité, réfectoire, vestiaire/sanitaire, bureaux), un parc d'olives (stockage extérieur d'olives en fûts : 480 tonnes au maximum, stockage de fûts vides : 1 000 au maximum, cuve de saumure : 1000 l), une zone de réception / expédition, une zone de désamérisation, 7 chambres froides de stockage des produits, un abri de stockage de produits chimiques, des zones de stockage palettes, une zone de stockage des déchets et un rack de stockage de 16 bouteilles de propane.

## **II.2. Situation administrative – liste des installations classées**

Lors du dépôt du dossier de demande d'autorisation en 2012, les installations exploitées dans l'établissement étaient visées à la nomenclature des installations classées, sous les rubriques suivantes :

(I) A : Autorisation – D : Déclaration – S : Servitude d'utilité publique – C : Soumis au contrôle périodique prévu par l'article L. 512-11 du code de l'environnement			
N° rubriques	Nature des activités	Capacité	Régime A, D, S, C <sup>(1)</sup>
2220-1	<p><b>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,</b></p> <p>La quantité de produits entrant étant :</p> <p>1. Supérieure à 10 t/j</p>	<p>Production d'olives conditionnées :</p> <p>14 t/j maximum</p>	A (1km)
2910-A2	<p><b>Installation de combustion</b></p> <p>A. Lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds, [...], si la puissance thermique nominale de l'installation est :</p> <p>2. Supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW</p>	<p>Une chaudière vapeur de 3t/h équivalente à une puissance thermique de 2,1 MW fonctionnant au gaz naturel</p>	DC

Or depuis la parution du décret n° 2013-1205 du 14 décembre 2013, le régime administratif des installations visées sous la rubrique 2220 pour des préparations de produits alimentaires de plus de 10t/j est passé de l'autorisation à l'enregistrement.

Conformément à l'article R.512-46-30 du Code de l'Environnement, la procédure d'autorisation ayant été lancée antérieurement à la parution du décret, elle s'est déroulée jusqu'à son terme. Le projet d'arrêté qui en découle est donc un arrêté d'autorisation ; simplement le régime administratif noté dans le tableau de la rubrique 2220 est E (Enregistrement).

Ainsi est modifié le tableau des rubriques :

(I) A : Autorisation – E : Enregistrement – D : Déclaration – S : Servitude d'utilité publique – C : Soumis au contrôle périodique prévu par l'article L. 512-11 du CdE			
N° rubriques	Nature des activités	Capacité	Régime A, D, S, C <sup>(1)</sup>
2220-B2a	<p><b>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,</b></p> <p><b>B. Autres installations que celles visées au A</b></p> <p>La quantité de produits entrant étant :</p> <p><b>2. Autres installations :</b></p> <p>a) Supérieure à 10 t/ j</p>	14 t/j	E
2910-A2	<p><b>Installation de combustion</b></p> <p>A. Lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds, [...], si la puissance thermique nominale de l'installation est :</p> <p>2. Supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW</p>	Une chaudière vapeur de 3t/h équivalente à une puissance thermique de 2,1 MW fonctionnant au gaz naturel	DC

### **II.3. Situation de l'établissement**

Le site de la société est cadastré sur les parcelles AP 294 et 295 de la commune de Frontignan, implantées sur la zone UE du PLU (2009), d'une superficie de 5 395 m<sup>2</sup> dont 1 675 m<sup>2</sup> de bâti. L'établissement se situe dans une zone d'activités économiques et est concerné par le risque inondation par submersion marine, quasi-intégralement en zone RU (aléa fort) selon le PPRI (Plan de Prévention des Risques d'Inondation) de Frontignan approuvé par arrêté préfectoral n°2012-01-181 le 25 janvier 2012.

## **II.4. Impacts sur l'environnement et moyens de prévention**

### **II.4.1. Impact sur l'eau**

#### **II.4.1.1. Approvisionnement**

Le site de BARNIER PRODUCTION est alimenté en eau potable à partir du réseau de distribution communal (SIAE source Cauvy).

L'eau potable est utilisée sur le site de BARNIER PRODUCTION pour l'alimentation en eau :

- du procédé de fabrication (saumure, produits finis),
- de la désamérisation des olives,
- du process froid : l'eau est adoucie et circule pour refroidir le process de pasteurisation des produits conditionnés,
- du lavage des ateliers,
- des sanitaires.

#### **II.4.1.2. Consommation d'eau**

La consommation d'eau de l'établissement est d'environ 12 000 m<sup>3</sup>/an. À noter que le site a installé en 2013 un système de traitement des eaux de purge de la station de réfrigération (recyclage pour le nettoyage des locaux) qui lui a permis de réduire de 25 % sa consommation en eau potable qui représente 0,3 % du volume annuel distribué par le SIAE.

Un compteur d'eau, un registre de suivi de la consommation d'eau potable (relevé hebdomadaire) et un dispositif de disconnection sont installés sur le réseau d'adduction d'eau potable.

#### **II.4.1.3. Rejet des effluents**

Le réseau de collecte des effluents est de type séparatif (eaux usées / eaux pluviales). Sont distinguées les eaux usées issues des sanitaires, les eaux usées industrielles, les eaux pluviales et les eaux incendie.

Les eaux usées sanitaires rejoignent le réseau d'eaux usées communal raccordé à la STEP de Sète.

Les eaux industrielles sont dirigées vers une station de prétraitement interne avant de rejoindre la station d'épuration de Sète. La station de prétraitement interne est composée :

- d'un dégrilleur positionné en amont du décanteur-dégraisseur,
- d'un poste de relevage,
- d'une cuve de 10 m<sup>3</sup> dans laquelle a lieu l'étape de neutralisation par adjonction de lait de chaux, afin d'ajuster le pH,
- d'un flottateur permettant d'abattre la DCO, la DBO5 et les MES par adjonction de floculant et de coagulant,
- d'un débitmètre en sortie d'installation,
- d'un préleveur automatique permettant de réaliser des analyses sur les eaux de rejet.

La capacité de traitement est de 50 m<sup>3</sup>/j.

Le système de pré-traitement interne est prévu pour respecter les VLE de la convention de déversement prise avec la Communauté d'Agglomération du Bassin de Thau. Les valeurs limites de la convention de déversement sont conformes à l'arrêté ministériel du 14/12/13 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2220 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale) de la nomenclature des installations classées pour

la protection de l'environnement.

#### Précisions concernant la zone de désamérisation :

Afin de faire perdre son amertume aux olives vertes fraîchement cueillies, il est nécessaire d'opérer une désamérisation. Sur une zone du site, non couverte d'environ 100 m<sup>2</sup>, l'exploitant dispose de cuves de désamérisation. Le principe étant de laisser les olives tremper dans une une solution d'eau additivée de lessive de soude pendant un certain temps puis de rincer plusieurs fois à l'eau claire. Cette activité s'exerce entre cinq et six semaines par an. La lessive de soude est achetée auprès d'un fournisseur dont le conteneur est muni d'un bac de rétention. Le volume de ce conteneur est d'un 1 mètre cube et est repris en fin de saison par le fournisseur.

Les eaux de rinçage et de vidange des cuves de désamérisation sont captées dans les caniveaux pour rejoindre la station de prétraitement interne. Un système d'obturation du réseau de collecte des eaux pluviales permet de basculer l'évacuation des eaux de cette zone de désamérisation vers la station de prétraitement interne ou vers le réseau d'eaux pluviales en fonction de l'activité. Ainsi, hors période de désamérisation, les soirs et week-ends..., les eaux pluviales de la zone de désamérisation rejoignent le réseau d'eaux pluviales. Une consigne établie les actions à mener pour actionner le système d'obturation.

Les eaux pluviales du reste du site (toiture et surfaces imperméabilisées), quant à elles, sont captées par des regards et rejetées au réseau d'eaux pluviales communal.

L'exutoire final du réseau communal d'eaux pluviales est le Marais de la Grande Maïre à l'est du site.

La surface imperméabilisée du site est estimée à environ 5 400 m<sup>2</sup>. Cette surface est bien inférieure au seuil de déclaration pour le rejet d'eaux pluviales, qui est de 1 ha (rubrique 5.3.0 de la nomenclature des installations, ouvrages, travaux et aménagements soumis à la loi sur l'eau).

Les eaux d'extinction incendie sont collectées puis envoyées en fonction de la zone géographique concernée :

- soit au réseau d'assainissement communal, pour les eaux captées au sein du bâtiment de production et au niveau de la zone de désamérisation (puisque dans ce cas l'obturation du réseau eaux pluviales a été faite),
- soit au réseau d'eaux pluviales, pour les eaux captées sur les surfaces imperméabilisées extérieures (hors zone de désamérisation).

Chacun des deux réseaux dispose avant la sortie du site d'une vanne d'obturation. Une consigne de déclenchement du dispositif avant extinction de l'incendie fiabilise le fonctionnement de l'ensemble.

#### **II.4.2. Impact sur l'air**

Les principales sources de rejets atmosphériques sont liées :

- à la circulation automobile,
- aux rejets de gaz de combustion de la chaudière.

#### Rejets issus de la chaudière :

L'exploitant dispose d'une chaudière fonctionnant au gaz naturel et assure les contrôles et la maintenance de cet équipement comme le prévoit l'arrêté ministériel de prescriptions générales associé à la rubrique 2910. Cette installation est destinée à la production de vapeur pour les opérations de pasteurisation.

#### Rejets issus du trafic :

Les rejets issus de la circulation sont des gaz chauds dus à une combustion (CO<sub>2</sub>, CO, NO<sub>x</sub>, SO<sub>x</sub> et poussières). Le site accueille en moyenne 7 camions par jour et 30 véhicules légers.

↳ La circulation des véhicules sur le site n'aura qu'un impact négligeable sur la qualité de l'air.

#### **II.4.3. Déchets**

Les déchets non dangereux sont stockés dans des bennes spécifiques en extérieur.

Les déchets dangereux liquides sont stockés en fût, bidons, ou petits containers, sur rétention de volume réglementaire, dans un abri dédié à l'est du site. Ils suivent les filières d'élimination prévues par la réglementation.

En raison de leur nature, leur quantité et la maîtrise de leur gestion sur le site, les déchets (cartons, papiers, fûts souillés...) qui sont générés par les activités de BARNIER PRODUCTION n'ont pas d'effet notable sur l'hygiène et la santé publique.

#### **II.4.4. Impact sonore et vibrations**

Les dernières mesures de bruit réalisées en décembre 2013 montrent que les valeurs limites autorisées par l'arrêté du 23/01/1997 modifié sont respectées hormis le niveau sonore en limite de propriété au point n°1 (75 dB(A) au lieu de 60). Bien que la zone soit industrielle, artisanale et non destinée à l'habitation, l'exploitant doit mettre en œuvre des solutions afin de limiter le bruit émis par les ventilateurs des extracteurs d'air du bâtiment (soit par capotage soit par intégration à l'intérieur du bâtiment).

#### **II.4.5. Impact sur le trafic**

Le trafic routier qui est généré par BARNIER PRODUCTION est estimé à :

- 7 camions par jour pour la réception des matières premières et expédition des produits finis,
- 30 véhicules par jour liés au personnel de BARNIER PRODUCTION avec 2 allers/retours par jour (stationnement à l'extérieur du site pour la majorité),

soit un total d'environ 75 mouvements (aller – retour) par jour environ, tous véhicules confondus.

Le trafic lié aux activités de BARNIER PRODUCTION reste limité et ne présente donc pas d'impact significatif sur la sécurité publique et la commodité du voisinage.

#### **II.4.6. Impact sur la santé publique**

Dans le cadre de l'étude relative au risque sanitaire, deux périmètres d'étude ont été définis a priori :

- une zone d'intérêt général : 2 km autour du site de BARNIER PRODUCTION,
- une zone d'intérêt particulier : 200 m autour du site.

Les NO<sub>x</sub> correspondent au traceur de risque retenu.

Dans l'état actuel des connaissances et sur la base des éléments étudiés, l'analyse présentée dans ce chapitre conduit à conclure que l'impact potentiel des émissions de NO<sub>x</sub> n'est pas significatif. En effet, la concentration moyenne (sur une période de 10 minutes) maximale calculée au droit des cibles identifiées représente au plus 0,4 % de la Valeur Toxicologique de Référence.

#### **II.4.7. Faune, flore, paysage**

Les plus proches ZNIEFF recensées dans les 3 km autour du site sont les suivantes :

- à 80 m à l'est la ZNIEFF de type I - Marais de la Grande Maïre et Prés des Aresquiés
- à 800 m au nord-est ZNIEFF de type I - Marais de la Grande Palude
- à 600 m au sud-est ZNIEFF de type I - Salins de Frontignan
- à 1500 m au sud-est ZNIEFF de type I - Ilôts de l'étang d'Ingril
- à 2300 m au sud-est ZNIEFF de type I - Étang d'Ingril Sud
- à 2800 m au nord-est ZNIEFF de type I - Garrigue de la Gardiole

- à 800 m à l'ouest ZNIEFF de type II – Montagne de la Gardiole
- à 80 m à l'est ZNIEFF de type II – Complexe paludo-laguno-dunaire des étangs montpelliérains.

Au plus proche, à 50 m à l'est du site, il est recensé la zone de protection spéciale ZPS « Etangs palavasiens et étang de l'Estagnol», qui est également un Site d'Importance Communautaire (SIC),.

Aucune zone spéciale de conservation (ZSC) n'est comptabilisée dans un rayon de 5 km autour du site.

A 100 m à l'est du site, il existe la ZICO « Etangs Montpelliérains ».

Plusieurs sites classés sont présents dans les alentours de l'établissement :

- à 50 m au nord-est les étangs d'Ingril, Vic et Pierre Blanche ainsi que le bois des Aresquiers
- à 800 m à l'ouest le massif de la Gardiole.

Le site est inscrit dans les aires géographiques des AOC :

- vin de liqueur « Muscat de Frontignan », « Frontignan », « Vin de Frontignan »
- vin doux naturel « Muscat de Frontignan », « Frontignan », « Vin de Frontignan ».

L'établissement est également implanté dans l'aire géographique de l'IGP (indication géographique protégée) « volailles du Languedoc ».

L'impact sur le paysage est faible, l'établissement étant implanté dans une zone industrielle.

#### **II.4.8. Impact énergétique**

Les dispositions suivantes ont été retenues pour une utilisation rationnelle de l'énergie :

- mise à l'arrêt des moteurs des engins de manutention en dehors de leur utilisation,
- mise à l'arrêt des moteurs des camions lors des opérations de chargement et de déchargement,
- prévention et réparation des installations techniques,
- sensibilisations réalisées auprès des opérateurs afin de surveiller l'état des matériels utilisés, de prévenir les fonctionnements inutiles de certains éclairages et de matériels...

L'ensemble de ces dispositions couplées à un entretien régulier et une maintenance préventive des installations permet de contribuer à limiter les effets des installations de BARNIER PRODUCTION sur le climat.

#### **II.4.9. Remise en état du site**

Conformément au code de l'environnement, l'article R512-8 demande la précision des conditions de remise en état du site après exploitation. Lors de l'arrêt des activités, BARNIER PRODUCTION prévoit :

- le maintien du site clos,
- l'absence de matériel stocké à l'extérieur,
- l'évacuation et l'élimination des produits dangereux et des déchets encore présents sur le site dans des filières autorisées et appropriées,
- la dépollution des sols ou des eaux souterraines si nécessaire,
- les mesures mises en œuvre pour assurer un suivi efficace et régulier des rejets permettant de prévenir des nuisances résiduelles.

Lors de l'arrêt des activités, BARNIER PRODUCTION prévoit une remise en état compatible avec une activité économique, artisanale ou industrielle du POS de la commune. Il en a informé la mairie qui y a donné une suite favorable.

## **II.4.10. Synthèse de l'étude d'impact**

La diversité faunistique et floristique peut être considérée comme peu remarquable, le site étant implanté dans une zone industrielle.

Concernant les effets sur la santé, l'impact sonore est quantifié et s'avère conforme à la réglementation excepté au point n°1 dont l'exploitant prévoit l'insonorisation d'équipements.

Au regard des enjeux environnementaux identifiés, l'installation ne présente pas d'impact particulier.

## **II.5. Étude des dangers**

### **II.5.1. Phénomènes dangereux**

Compte-tenu de l'accidentologie et de l'identification des risques, l'analyse des risques a recensé les phénomènes dangereux suivants :

- incendie du stockage de palettes de bois (façade sud) ;
- incendie du stockage de palettes de bois (façade ouest) ;
- incendie de la zone de stockage n°1 (emballages/produits finis) ;
- incendie de la zone de stockage n°2 (magasin de stockage) ;
- explosion de gaz naturel à l'intérieur de la chaufferie ;
- UVCE de gaz naturel à la suite d'une fuite sur la canalisation d'alimentation aérienne ;
- fuite enflammée de gaz naturel à la suite d'une fuite sur la canalisation ;
- épandage de produits polluants.

L'analyse des risques a permis de montrer qu'il n'y a pas de phénomènes dangereux, associés aux installations soumises à autorisation, engendrant des effets en dehors des limites de l'établissement.

### **II.5.1.1. Mesures de protection et de prévention des risques**

Outre les points d'organisation de la sécurité et des moyens d'intervention en cas d'incendie, et afin d'améliorer le degré de sécurité du site, l'exploitant a prévu notamment les mesures de prévention et de protection suivantes :

- extincteurs,
- système d'obturation en amont du raccordement des réseaux d'eaux usées et d'eaux pluviales assurant l'isolement du réseau de collecte des eaux d'extinction d'un incendie,
- bouton d'arrêt coupant l'alimentation électrique des installations,
- coupures électriques implantées sur chaque armoire de commande,
- coupure générale d'alimentation en gaz du site par vanne située au niveau du poste de détente,
- vannes manuelles de coupure associées à deux électrovannes en amont de la chaufferie,
- vérification annuelle de l'étanchéité de la canalisation d'alimentation en gaz naturel,
- évaluation des risques ATEX,
- réalisation du DRCPE (document relatif à la protection contre les explosions),
- vérification de l'état des rétentions et de leur étanchéité,
- réalisation systématique d'un plan de prévention pour les entreprises extérieures....

### **II.5.1.2. Organisation de la sécurité**

L'organisation de la sécurité s'appuie sur :

- la surveillance des installations
- la formation du personnel

- les consignes d'exploitation
- les consignes de sécurité (incendie...)
- les procédures et instructions concernant la conduite et la maintenance des équipements nécessaires à l'activité (machines, canalisations, cuves...) mise en œuvre.

#### **II.5.1.3. Moyens d'intervention en cas d'incendie**

Outre la surveillance par les opérateurs et les procédures de conduite en cas d'incendie, l'établissement est doté des moyens de prévention et de protection incendie suivants :

- 22 extincteurs (poudre, CO<sub>2</sub>, eau pulvérisée avec ou sans additif) répartis, sur le site.

Le centre de secours et d'intervention le plus proche est situé à 2,5 km du site.

Un poteau incendie est situé sur la voie publique en limite de propriété « est » des installations.

#### **II.5.2. Synthèse de l'analyse des risques et des conséquences**

Les installations évoquées ne font pas l'objet d'un scénario de phénomène dangereux redouté spécifique. Les risques majeurs sont l'incendie, l'explosion, l'UVCE, le jet enflammé et l'épandage de produits polluants. L'exploitant explique que l'étude de dangers a permis de montrer qu'il n'y a pas de phénomène dangereux associé aux installations soumises à autorisation engendrant des effets en dehors des limites de l'établissement.

### **III. RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE PUBLIQUE ET ADMINISTRATIVE**

#### **III.1. Enquête publique**

Par arrêté préfectoral n°2014-I-1560 du 10 septembre 2014, il a été ordonné l'ouverture de l'enquête publique.

Par décision n° E14000119/34 du 25 août 2014, Monsieur Georges LESCUYER a été désigné en qualité de commissaire enquêteur, par Madame la Présidente du tribunal administratif de Montpellier.

L'enquête publique s'est donc déroulée du lundi 06 octobre au mardi 04 novembre 2014 inclus, sur les territoires des communes de FRONTIGNAN et VIC-LA-GARDIOLE concernées par le périmètre d'affichage d'un rayon de 1 km.

L'enquête publique a connu une absence totale de visiteur et aucune observation écrite ou orale n'a été enregistrée sur le registre d'enquête.

Dans son rapport du 27 novembre 2014, le commissaire enquêteur émet un avis favorable sous réserve des conclusions de l'analyse de la conformité des installations avec le PPRI de Frontignan.

En effet, la compatibilité des installations avec les objectifs et les prescriptions du PPRI de Frontignan, approuvé le 25 janvier 2012, n'a pas été étudiée dans le dossier de demande d'autorisation d'exploiter déposé par BARNIER PRODUCTION.

Par courrier, en date du 21 octobre 2014, la DDTM a également demandé des précisions à l'exploitant concernant une éventuelle inondation de l'établissement par submersion marine, entraînant le report du dossier jusqu'à la réalisation d'un diagnostic de l'établissement par rapport au PPRI et le cas échéant, la présentation de propositions associées en vue d'une mise en conformité.

De plus, le commissaire enquêteur recommande la réalisation de l'étude de réduction de bruit et de la démarche ATEX ainsi que la mise en œuvre des préconisations associées, selon le calendrier annoncé par l'exploitant.

### **III.2. Avis reçus des conseils municipaux**

Les conseils municipaux des communes concernées par le rayon d'affichage d'1 km de l'enquête publique, Frontignan et Vic-la-Gardiole, n'ont pas délibéré sur ce dossier dans les quinze jours au plus tard après la fin de l'enquête.

### **III.3. Avis des services consultés**

#### **III.3.1. Avis du Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) du 14 octobre 2014**

Le SDIS émet un avis favorable au projet de la société BARNIER PRODCUTION, à titre de régularisation administrative, assorti des prescriptions mentionnées ci-après.

Les moyens de défense contre l'incendie propres à l'établissement doivent comprendre :

- des extincteurs de différents types appropriés aux risques présents
- un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours
- des dispositifs de désenfumage à commande manuelle dans les bâtiments abritant les ateliers
- une réserve de sable meuble et sec en quantité adapté au risque sans être inférieur à 100 litres et des pelles.

D'après le document D9, le débit requis en cas d'incendie est de 60 m<sup>3</sup>/h et il devra être assuré par un poteau incendie pendant 2 heures sous une pression de 1 bar. S'il n'existe pas, le poteau incendie devra être situé à moins de 150 mètres de l'entrée principale de l'atelier.

Ce dispositif devra être conforme à la norme NF S 61-213 pour les spécifications techniques et à la norme NF S 62-200 pour les règles d'implantation, notamment pour le respect des règles de volume de dégagement et de positionnement par rapport à la chaussée accessible aux engins de lutte contre l'incendie prévu aux paragraphes 5 et 6 de la norme NF S 62-200.

Afin de permettre l'accessibilité des engins de secours et de lutte contre l'incendie, les caractéristiques techniques des voies engins devront être assurées, notamment concernant la force portante et les rayons de braquages.

Le maître d'ouvrage veillera à ce qu'aucune entrave ne gêne la circulation des véhicules de secours tels que plantations, mobilier urbain, ..., en prenant toutes les mesures structurelles nécessaires.

Le règlement de l'entreprise devra indiquer clairement l'interdiction du stationnement des véhicules quels qu'ils soient, au droit des hydrants, sur les trottoirs, accotements ou sur les parties de la chaussée non prévues à cet effet, de nature à empêcher ou même seulement retarder l'accès ou la mise en œuvre des moyens de secours publics. Selon le cas, des dispositifs anti-stationnement devront être installées et si nécessaire, l'interdiction du stationnement devra être réglementairement signalisée.

Le projet d'installation de bornes rétractables, d'un portail automatique, d'une barrière ou tout autre dispositif interdisant temporairement ou non la circulation automobile, l'acheminement des dévidoirs et des personnels à pied, sur les voies ou chemins, publics ou privés, nécessairement utilisés par les Sapeurs-pompiers lors des interventions de secours pour leur permettre d'accéder aux immeubles d'habitation est soumis au respect des prescriptions ci-après.

Désormais, l'ouverture de tous les portails à fonctionnement électrique ou non, des bornes rétractables, des barrières et autres dispositifs devra pouvoir se faire directement de l'extérieur au moyen de la clé tricoise dont sont équipés tous les sapeurs-pompiers, (clé Δ de 11 mm).

Le SDIS demande l'installation, pour tous les types de barrières électriques, d'une platine « POMPIERS » accessible de l'extérieur (par exemple sur l'un des montants du portail). La manœuvre de ce verrou devra réaliser la coupure de l'alimentation électrique du portail et donc par conséquence permettre son ouverture manuelle immédiate.

Les bornes rétractables, barrières, portails ou autres dispositifs à fonctionnement électrique doivent être déverrouillés automatiquement en cas de coupure d'électricité et permettre ainsi leur ouverture

manuellement.

Par ailleurs, il est rappelé que l'accueil des secours doit être assuré, pour toute intervention, à l'entrée de l'entreprise, par l'appelant des secours, le gardien ou la personne désignée. Il appartient donc aux gestionnaires de rédiger dans les règlements intérieurs et d'afficher, à la vue de tous, des consignes précisant cette obligation.

Enfin, le SDIS demande à l'exploitant de faire parvenir au service de prévision opérationnelle du SDIS 34 un exemplaire des plans suivants :

- plan de quartier au 1/2000ème mentionnant l'emplacement des poteaux d'incendie ;
- plan de masse parcellaire au 1/500ème ;
- la copie des plans qui devront être affichés dans l'entrée du bâtiment ainsi que des consignes de sécurité incendie.

L'ensemble des dispositions et prescriptions du SDIS34 est repris dans le projet d'arrêté préfectoral.

### **III.3.2. Avis de l'Agence Régionale de Santé (ARS) du 28 juillet 2014**

Dans le cadre de l'avis de l'Autorité Environnementale, l'ARS émet un avis favorable sous réserve de la réalisation d'une campagne de mesures acoustiques afin de s'assurer de l'absence de nuisances sonores au niveau des habitations les plus proches et dans le cas contraire, l'exploitant devra proposer des solutions pour limiter les nuisances sonores induites notamment par les extracteurs d'air du bâtiment de production.

### **III.3.3. Avis de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) du 20 août 2014**

Dans sa réponse du 20 août 2014, l'INAO ne formule aucune remarque sur le projet dans la mesure où celui-ci n'a pas d'incidence directe sur les AOC et IGP concernées.

### **III.3.4. Avis de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) de l'Hérault du 21 octobre 2014**

La DDTM a émis un avis favorable à condition que l'exploitant réalise un plan de gestion de crise sécheresse, une analyse de la conformité avec le PPRI et un auto-diagnostic permettant d'identifier le degré d'inondabilité des installations.

L'exploitant a produit en complément un mémoire sur le risque inondation en juin 2015 qui a été transmis à la DDTM pour avis. La DDTM a répondu le 30 septembre 2015 avec de nouvelles remarques notamment vis-à-vis de :

- la destination initiale et actuelle des bâtiments (activité – logement) qui n'est pas clairement précisée par rapport aux obligations résultantes en terme de diagnostic d'auto-évaluation,
- l'installation de batardeaux qui n'a pas été débattue dans le dossier de l'exploitant,
- l'arrimage des fûts de saumure en extérieure qui n'est pas retenue comme mesure de réduction des risques de flottaison. Seul la clôture du site est évoquée en tant que rempart à l'entraînement de ces fûts,
- réhausses insuffisantes par rapport à la côte PHE indiquée dans une zone.

Après transfert de ces nouvelles remarques l'exploitant a répondu par mél du 26 octobre 2015 en précisant :

- que la destination initiale des bâtiments était celle d'activités pour la production des olives depuis 1992 soit antérieurement aux dates de prescription et d'approbation du PPRI,
- que les cotes de PHE ne correspondent pas à celles des crues les plus courantes. L'expérience du site a montré que lors des épisodes de crues connues, les plus hautes eaux connues n'ont pas atteint les bâtiments. Le PPRI dans son point 1.2 chapitre 6 impose la pose de batardeaux pour empêcher a minima la pénétration d'eau lors des crues les plus courantes ("La pose de batardeaux est rendue obligatoire pour chaque ouvrant situé en dessous de la cote de la PHE, afin d'empêcher l'eau de pénétrer, au moins lors des crues les plus

courantes."). De ce fait, la pose de batardeaux sur les ouvrants dans le cadre des crues les plus courantes n'est pas nécessaire.

- que la zone est inondable par risque de submersion marine, ce qui ne devrait pas présenter de caractère torrentiel. Les fûts de saumures sont pour la plupart pleins ce qui va donc limiter leur risque de flottaison. Le risque de flottaison concerne préférentiellement les fûts vides. Dans le cadre des alertes inondations, selon la procédure prévue par Barnier Production, il sera dans la mesure du possible procédé à la mise à l'abri des objets pouvant flotter, les issues des bâtiments seront fermées, le personnel sera évacué et le portail d'accès au site refermé afin de clôturer totalement le site et ainsi créer une barrière prévenant tout entraînement d'objet en dehors des limites de propriété du site.

- que la zone indiquée par la DDTM semble correspondre à la zone de désamérisation. Cette zone n'est occupée par une activité que de manière saisonnière (uniquement 5 à 6 semaines par an). Selon la procédure écrite par Barnier Productions, en cas d'alerte inondation il sera procédé à la mise à l'abri des récipients présents sur cette zone.

La cote au niveau de cette zone est à 1,53 m avec une réhausse minimale de 25 cm. L'altitude atteinte par le bas des cuves sera de 1,78 m. En cas d'atteinte de la PHE à 2 m, ces récipients pleins baigneront dans une vingtaine de centimètres d'eau. L'entraînement par flottaison sera limité par la masse de ces derniers qui sont pleins.

### **III.3.5. Avis de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE) du Languedoc-Roussillon du 30 septembre 2014**

La DIRECCTE, par son courrier du 30 septembre, a rappelé les obligations de l'employeur en matière d'installations sanitaires et de locaux à mettre à disposition des délégués du personnel conformément au code du travail.

## **IV. ANALYSE DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES**

### **IV.1. Enjeu environnemental**

Les activités de conditionnement et de préparation d'olives de BARNIER PRODUCTION n'ont pas d'enjeu environnemental particulier non couvert par un arrêté ministériel de prescription général type.

### **IV.2. Analyse des avis émis**

Les dispositions et prescriptions demandées par le SDIS sont reprises dans le projet d'arrêté préfectoral :

- accessibilité : article 8.2.2.

- organisation de la défense contre l'incendie (moyens, consignes, transmission des plans, formation...) aux articles 8.2.4. et 8.2.5.

- désenfumage : article 8.2.3.

Le projet d'arrêté préfectoral prévoit la réalisation de campagnes de mesures acoustiques au chapitre 7.2. Les actions correctives, le cas échéant, y sont demandées. Ces mesures et actions correctives sont réglementairement imposées par l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 modifié et répondent aux remarques de l'ARS.

Le projet d'arrêté préfectoral prescrit toutes mesures visant à interdire des dépôts, écoulements, rejets directs ou indirects, sur le sol ou le sous-sol, de tous produits et matières susceptibles d'entraîner des ruissellements vers le réseau d'eau superficiel, conformément aux remarques établies par l'ARS.

Les remarques formulées par la DDTM ont conduit l'inspection à reporter l'instruction du dossier et à demander à l'exploitant des compléments relatifs notamment à la conformité par rapport au PPRI. Ces compléments déposés le 24 juin 2015 ont été transmis pour avis à la DDTM qui émet de nouvelles

remarques le 30/09/2015.

Les locaux ont depuis l'origine jusqu'à aujourd'hui été destinés à de l'activité industrielle et non à de l'habitation. Les autres points de remarques paraissent suffisamment développés par l'exploitant. Cependant, l'inspection des installations propose d'acter dans le projet d'arrêté préfectoral une prescription visant la procédure évoquée en cas d'alerte inondation (procéder à la mise à l'abri des objets pouvant flotter, à la fermeture des issues des bâtiments, à l'évacuation du personnel, à la fermeture du portail d'accès au site...). Le projet d'arrêté prévoit en son article 8.6.1. la mise en œuvre de cette procédure.

Bien que la consommation en eau de BARNIER représente 0,3 % du volume annuel distribué par le SIAE, mais en raison de la situation du SIAE et des difficultés mises à jour lors de l'épisode de sécheresse de 2014 rapportées par la DDTM, le projet d'arrêté prévoit en son article 4.1.2 la mise en place d'un plan de gestion de crise sécheresse.

## **V. AVIS ET CONCLUSION**

Le présent rapport a pour but de proposer des prescriptions relatives aux installations classées exploitées par la société BARNIER PRODUCTION située à FRONTIGNAN (34110).

Considérant que :

- les remarques des différents services consultés de l'Etat et la prise en compte de leurs observations sont incluses 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, sont reprises dans ce projet d'arrêté ;

Nous proposons aux membres du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques d'émettre un avis favorable sur le projet d'arrêté préfectoral de prescriptions techniques annexé au présent rapport.

## PLAN DE SITUATION GÉOGRAPHIQUE



## VISUALISATION DU SITE

