

PRÉFET DE LA RÉGION
NORD - PAS-DE-CALAIS

Direction Régionale
de l'Environnement,
de l'Aménagement
et du Logement

Unité Territoriale
de Béthune
Centre Jean Monnet I
12 Avenue de Paris
Entrée Asturies Bat A
62400 BETHUNE

Horaires d'ouverture :
08h30–12h00 / 14h00–
17h30

Affaire suivie par :

Fabien BAUDUIN
Tél : 03 .21.63.69.16
Fax : 03 21.01.57.26
fabien.bauduin@developpement-durable.gouv.fr

Béthune, le 6.octobre 2011

**RAPPORT DE L'INSPECTION
DES INSTALLATIONS
CLASSEES POUR PASSAGE
AU CODERST**

EQUIPE B1
N° GIDIC : 070.01272
Type d'établissement : A
FB/CC EQUIPE B1 299-2011
DELIFRANCE_LABEUUVRIERE_RAPPORT_070.01272_06102011
Assujettissement TGAP : non

Objet : actualisation des prescriptions de l'arrêté portant autorisation d'exploiter de la société DELIFRANCE à LABEUUVRIERE

Référence : transmission préfectorale du 16 mars 2010 – affaire suivie par Mme MERCIER

Raison sociale	:	DELIFRANCE
Adresse du siège social	:	99, rue Mirabeau – 94853 IVRY-SUR-SEINE
Adresse de l'établissement	:	1657, rue Jules Guesde – 62122 LABEUUVRIERE
Activité	:	fabrication de viennoiseries surgelées
Contact dans l'entreprise	:	M. Daniel HUE, directeur - tél : 03.21.01.70.30 courriel : dhue@delifrance.com

Sommaire

1. Objet du rapport
2. Présentation succincte de l'établissement
3. Dossier de demande de modification
4. Conclusions et propositions

Annexes

1. liste des installations classées de l'établissement
2. projet d'arrêté portant prescriptions complémentaires

.../...

I - Objet du rapport :

La société DELIFRANCE, spécialisée dans la fabrication de viennoiseries surgelées, a déposé une demande visant à obtenir une modification des prescriptions de l'actuelle autorisation d'exploiter de son site de LABEUVERIERE, en application des dispositions de l'article R.512-33-II du code de l'environnement

Initialement, l'établissement fonctionnait sous couvert de l'arrêté n° 2000-171 du 26 juillet 2000. Un projet d'extension avait conduit l'exploitant à solliciter une nouvelle autorisation d'exploiter, qui a abouti à la signature de l'arrêté préfectoral n°2009-69 du 30 mars 2009. Cette extension devait consister en l'adjonction d'une nouvelle ligne de fabrication, accompagnée d'une augmentation des capacités de stockage de matières premières, produits finis et emballages. A cette occasion devaient être créés 2 400 m² de voiries et parkings supplémentaires et 3 400 m² d'espaces verts, la surface bâtie passant de 5600 à 11 900 m².

Ce projet d'extension n'a finalement pas vu le jour. Cependant, une augmentation de la capacité de production a été réalisée, par optimisation de certaines étapes du procédé de fabrication. Dans ce cadre, seuls des travaux concernant le déplacement d'une étuve, de silos de farine et l'aménagement de bureaux ont été réalisés.

La liste actualisée des rubriques de la nomenclature des installations classées concernant l'établissement figure en annexe 1 du présent rapport.

II – Présentation succincte de l'établissement :

L'activité du site de LABEUVERIERE a débuté en 1972, sous l'appellation MOGA, société absorbée par la Société de Spécialités Surgelées en 1987. La société anonyme DELIFRANCE a été créée en 2003, à l'issue d'un changement de raison sociale de cette dernière. Elle fait partie du groupe NUTRIXO et comporte quatorze usines en France ainsi que plusieurs en Angleterre, Belgique et Hollande.

Les produits fabriqués sont de deux types :

- les prêts à pousser (PAP), pour lesquels la levée et la cuisson du produit sont réalisées ;
- les prêts à cuire (PAC), dont seule la cuisson est à effectuer.

La fabrication se répartit en diverses catégories : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, viennoiseries garnies de fruits, de crème pâtissière, de compote,...

La capacité de production est actuellement de 120 tonnes par jour.

Les matières premières utilisées sont la farine, l'eau, les matières grasses, le chocolat et les fruits, le sucre, la levure, les additifs, la crème pâtissière et le sel.

Ces matières sont réceptionnées en vrac ou par palettes.

La farine est stockée dans quatre silos extérieurs d'une capacité unitaire de 63 tonnes, le chocolat dans trois cuves extérieures de 27 tonnes chacune maintenues en température par circulation d'eau chaude.

Le stockage des matières premières sur palettes s'effectue au sein d'un local à température ambiante et de chambres froides.

La fabrication est menée dans des ateliers climatisés, divisés en trois zones préparation (pétrissage, extrusion et feuilletage) / repos pâte / façonnage (laminage, calibrage, brossage, découpe, garnissage, façonnage final).

Les produits sont ensuite surgelés en tunnel, à une température ambiante de -40 °C. Après conditionnement, ils sont entreposés dans une chambre froide à -25 °C d'un volume d'environ 2 950 m³.

Pour les besoins de la production, l'établissement comporte des installations connexes telles qu'une chaudière alimentée au gaz naturel, des compresseurs, des chargeurs de batteries...

La production de froid est assurée par cinq centrales, implantées dans deux salles des machines et utilisant les fluides frigorigènes R22 et R404a. Le site dispose également de cinq tours aéro-réfrigérantes assurant actuellement la condensation des fluides frigorigènes, d'une puissance totale d'environ 4,16 MW.

Le projet d'extension devait conduire à l'abandon du R22 et au regroupement des installations dans trois centrales, chacune étant implantée dans un local spécifique et l'une de ces centrales, dédiée à la production de froid positif, devant utiliser l'ammoniac (128 kg). Les six tours aéro-réfrigérantes devaient être remplacées par deux tours, d'une puissance totale de 5 550 kW. Le projet prévoyait l'installation d'échangeurs ammoniac / eau glycolée pour assurer la condensation. Ces équipements n'ont pas été mis en place. A l'heure actuelle, les solutions techniques permettant la substitution du R22 toujours utilisé dans certaines installations sont encore en cours d'examen. Deux des anciennes tours de refroidissement ont été remplacées par une tour unique (IC13) en avril 2010.

Le site comporte diverses autres installations frigorifiques de faible puissance dédiées à la fabrication de glace, au refroidissement d'eau et à la cristallisation du chocolat.

III – Dossier de demande de modification :

Le dossier de modification présenté par l'exploitant est élaboré sur le même modèle que celui qui a abouti à l'arrêté du 30 mars 2009 et comporte donc l'ensemble des pièces requises dans le cadre d'une demande d'autorisation. Chacun des chapitres qui le composent a été complété par des données actualisées, correspondant aux modifications effectivement apportées aux installations et aux impacts qui en découlent.

Une inspection de l'établissement menée le 28 mars 2011 a en outre permis de préciser un certain nombre de points.

1. Synthèse des impacts

1.1 Eau

Le dossier tient compte de la mise à jour du SDAGE Artois-Picardie, approuvé par arrêté du 20 novembre 2009.

La consommation d'eau, en provenance du réseau d'adduction public, a été revue à la baisse par rapport aux objectifs liés à l'extension non réalisée et s'élève à 40 500 m³/an, répartis de la manière suivante :

- procédé de fabrication : 11 000 m³/an (en baisse) ;
- appoints d'eau des condenseurs évaporatifs : 20 300 m³/an (hausse due au maintien en service de certaines tours aéro-réfrigérantes) ;
- nettoyage : 7 500 m³/an (en baisse) ;
- usages sanitaires : 800 m³/an (en baisse) ;
- climatisation des étuves : 1 100 m³/an (en baisse) ;
- préparation d'eau adoucie : 100 m³/an (constante).

L'installation est dotée de quatre disconnecteurs, placés sur :

- l'alimentation en eau potable depuis le réseau public ;
- le réseau d'eau chaude sanitaire ;
- l'alimentation des tours aéro-réfrigérantes ;
- l'alimentation des adoucisseurs.

Les eaux résiduaires industrielles prétraitées, liées au lavage des équipements et des ateliers de production, ainsi que les eaux vannes sont envoyées au réseau d'assainissement, puis traitées à la station d'épuration urbaine de Béthune avant rejet dans le Canal d'AIRE SUR LA LYS. Une convention de rejet mise à jour le 5 mai 2008 a été signée entre l'exploitant et le gestionnaire de la station d'épuration. Le volume actuel de ces rejets représente 13 700 m³/an. L'augmentation prévue des capacités de pré-traitement des effluents a été maintenue, afin d'améliorer la qualité des effluents rejetés au réseau.

Les eaux pluviales de toitures sont collectées par le réseau d'eaux pluviales de la commune, puis rejetées à la Clarence. Les eaux pluviales issues des aires de circulation subissent un traitement préalable, par l'intermédiaire de débourbeurs-déshuileurs. Les volumes d'eaux de ruissellement sont moins élevés compte tenu des surfaces imperméabilisées (voiries et bâtiments) non créées, soit 10 155 m³ au lieu de 21 500 m³.

Les purges des tours aéro-réfrigérantes (hors périodes de nettoyage et de désinfection) et les éluats de régénération des adoucisseurs sont rejetées comme des eaux industrielles. L'arrêté d'autorisation du 30 mars 2009 prévoyait la possibilité d'un rejet dans le réseau eaux pluviales si les analyses effectuées confirment la compatibilité vis-à-vis des objectifs de qualité de la Clarence, solution qui n'a pas été retenue jusqu'à présent.

Un point de rejet, correspondant aux eaux usées domestiques d'un bureau de la zone chargement, a été ajouté. Il est raccordé au réseau d'assainissement communal.

1.2 Air

La situation de l'établissement dans le domaine des rejets atmosphériques demeure globalement identique.

Ces rejets résultent essentiellement des installations de combustion alimentées au gaz naturel (qui ne sont pas classées et donc dispensées du respect des dispositions de l'arrêté ministériel du 25 juillet 1997 modifié). Une chaudière supplémentaire de 870 kW n'a finalement pas été installée.

Les événements de mise à l'air des silos de stockage de farine sont équipés de filtres afin d'éviter la dispersion de poussières.

Les installations de réfrigération par dispersion d'eau dans un flux d'air sont soumises aux règles édictées par l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004 afférent, qui vise notamment à minimiser la propagation de gouttelettes dans l'atmosphère.

1.3 Biodiversité, sol, sous-sol

L'extension prévue supposait un déboisement de parcelle (400 m²) et un reboisement compensatoire d'une surface quatre fois plus importante. Des terrains agricoles situés entre l'établissement et la ZNIEFF de type I du Bois des Dames avaient été acquis à cet effet.

L'abandon du projet ne fait pas craindre d'impact supplémentaire sur le milieu naturel.

1.4 Paysage, patrimoine culturel et historique

Le voisinage de l'établissement ne comporte pas de site remarquable ou revêtant une valeur culturelle ou historique particulière.

1.5 Bruit

Les sources de bruit internes à l'établissement sont liées au fonctionnement des installations de compression et de réfrigération, aux opérations de manutention ainsi qu'au trafic généré par l'activité.

Les mesures de niveau sonore effectuées dans le cadre de la demande d'extension témoignaient d'un impact mesuré provoqué par l'entreprise. La situation est inchangée.

1.6 Déchets

Les filières d'élimination actuelles sont conservées, en privilégiant la valorisation des déchets. En particulier, les chutes ou loupés de fabrication (2 000 t/an de pâte et 200 t/an de sirops) sont destinées à l'alimentation animale et au compostage, les cartons (400 t/an) repris pour valorisation matière en cartonneries...

Les huiles usagées, les résidus de curage des bacs dégraisseurs et séparateurs d'hydrocarbures sont éliminés via des filières agréées. Les déchets banals assimilables aux ordures ménagères (400 t/an) sont mis en décharge ou incinérés.

Un rééquilibrage des volumes de déchets générés est effectué, au vu des constats réalisés par l'industriel. Ainsi, on note par exemple un accroissement du tonnage de chutes de fabrication (+ 800 tonnes) tandis que le volume des déchets éliminés tels des ordures ménagères diminue (- 450 tonnes).

1.7 Transports

Le trafic moyen induit par l'activité représente actuellement 100 véhicules légers et 20 poids lourds.

L'extension devait s'accompagner d'une augmentation des passages de :

- 80 véhicules légers ;
- 30 poids lourds.

Les horaires pratiqués sont les suivants :

- expéditions du lundi au samedi 5h-20h, 10h-13h le dimanche ;
- réceptions du lundi au samedi 7h-18h.

Les axes routiers empruntés sont des voies de circulation importantes. A ce titre, la part du trafic généré par la société DELIFRANCE restera négligeable.

1.8 Énergie

Les données issues de la demande d'extension sont actualisées.

La part de l'électricité dans la consommation totale d'énergie est passée de 58,8 à 90,7 % en trois ans, au détriment du gaz.

Le dossier relate une augmentation de la consommation d'énergie de 1,3 à 9,4 MWh sur la même période, qui contraint l'exploitant à étudier les possibilités d'économies d'énergie sur la production de froid pour la climatisation des locaux de production.

1.9 Santé

Le volet sanitaire de l'étude d'impact a été développé selon la méthodologie approuvée comportant l'identification des polluants, l'évaluation de la relation dose-réponse, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques. Les polluants pris en compte ont été le monoxyde de carbone, les oxydes d'azote et de soufre ainsi que les poussières.

L'étude a été mise en corrélation avec les flux de polluants réels.

Ceux-ci étant globalement inférieurs à ceux pris en compte dans le cadre de la demande d'extension, le risque sanitaire que présentent les installations demeure qualifié de négligeable, à l'issue de la démarche.

S'agissant de l'exposition aux légionelles, dont la dose n'est pas définie, l'étude expose les dispositions prises pour limiter le développement des microorganismes et pour en éviter la dispersion.

2. Etude de dangers

Les scénarii d'accident suivants identifiés à l'issue de l'analyse préliminaire des risques sont :

- incendie d'un stockage de matières combustibles ;
- explosion de gaz naturel ;
- explosion suite à un dégagement d'hydrogène lors d'une opération de charge de batteries ;
- explosion de poussières de farine ou de sucre ;
- épandage liquide ;

Le scénario de fuite d'ammoniac, à présent obsolète, a été écarté.

L'étude de dangers identifie la source de chaque risque, le retour d'expérience disponible (données du BARPI), les causes possibles, les moyens de prévention et de protection.

Une grille de cotation gravité / probabilité d'occurrence a été exécutée en application des dispositions de l'arrêté ministériel du 29 septembre 2005 relatif à l'évaluation et à la prise en compte de la probabilité d'occurrence, de la cinétique, de l'intensité des effets et de la gravité des conséquences des accidents potentiels dans les études de dangers des installations classées soumises à autorisation.

A l'issue de cette démarche, les risques étudiés sont considérés comme acceptables.

Les principaux moyens de prévention et de protection vis-à-vis du risque d'incendie sont la séparation physique des activités avec recoupement de la zone de production et entre celle-ci et les locaux adjacents (bureaux, locaux sociaux, stockage d'emballages), des dispositions constructives spécifiques (murs et portes coupe-feu 2h).

En dépit de l'abandon de l'extension, des aménagements complémentaires ont été réalisés afin de maintenir le principe des recoupements entre zones tout en permettant une réorganisation partielle des activités à l'intérieur des locaux.

Les calculs de flux thermiques réalisés pour les différents locaux et zones susceptibles d'être concernés (3 emplacements) montrent qu'en cas d'incendie généralisé du stockage les objectifs de protection des personnes et d'absence d'effets dominos sont atteints. Une évaluation qualitative des fumées de combustion est incluse au dossier.

Pour le risque d'explosion dû au gaz, les mesures préventives sont notamment la construction des installations conformément aux normes approuvées, la mise en place de vannes de coupure, de détecteurs et d'une alarme.

La présence d'une détection d'hydrogène et d'une ventilation sont destinées à limiter les risques liés à la charge de batteries. Les silos de stockage de farine et de sucre sont tous munis d'un évent, d'une soupape pression – dépression, d'un système de filtration et d'une mise à la terre. Un zonage ATEX a été réalisé sur le site.

La mise en place de rétentions permet d'éviter la survenue du risque de pollution par épandage de liquides polluants. La rétention des eaux d'extinction est adaptée aux besoins en eau en cas d'incendie, son volume s'élève à 650 m³.

Les moyens d'intervention présents sur le site sont constitués d'extincteurs, de RIA dans les locaux de stockage d'emballages ; le système de sprinklage prévu par l'arrêté du 30 mars 2009 n'a pas été mis en place. Des exutoires à commande manuelle et automatique représentant 1 à 2 % de la surface de la toiture selon les locaux contribuent au désenfumage de ces derniers.

Une réserve d'eau interne au site, d'une capacité de 360 m³, et des poteaux d'incendie implantés à proximité de l'usine sont destinés à la défense incendie extérieure.

En conclusion, les dispositions de prévention et de prévention mises en œuvre évitent que le voisinage de l'établissement ne soit sous l'emprise des zones d'effets létaux ou irréversibles.

V – Conclusions et propositions :

Au vu des données transmises, les modifications apportées ne constituent pas une modification substantielle au sens de l'article R.512-33 du code de l'environnement. En outre, elles ne sont pas de nature à entraîner des dangers ou inconvénients significatifs, ceux-ci étant de manière générale inférieurs à ceux qui avaient été mis en évidence lors de la demande d'extension ayant abouti à l'arrêté du 30 mars 2009.

L'activité demeure donc globalement suffisamment couverte par les dispositions de cet arrêté.

Toutefois, il s'avère nécessaire d'actualiser les prescriptions préfectorales réglementant l'exploitation des installations, dans la mesure où l'arrêté précité devient caduc sur un certain nombre de points.

Il s'agit de :

- la situation administrative des installations (rubriques et seuils d'activité) ;
- l'emprise des installations (parcelles, surface) ;
- la caractérisation des installations de combustion ;
- la consommation d'eau et l'application de l'arrêté-cadre interdépartemental du 27 avril 2006 concernant la gestion des usages de l'eau en cas de sécheresse ;
- la gestion des ouvrages de collecte et de pré-traitement des effluents aqueux, qui se trouve renforcée ;
- la caractérisation des points de rejet ;
- la gestion des déchets ;
- la caractérisation des dispositions constructives adoptées pour les différents locaux qui composent l'usine ;
- la défense contre l'incendie ;
- l'installation de réfrigération à l'ammoniac, absente ;
- l'exercice de l'autosurveillance, modifiée sur la forme en ce qui concerne les rejets aqueux ; s'agissant des mesures acoustiques, le contrôle triennal a été supprimé au profit de mesures effectuées sur demande de l'inspection des installations classées, en fonction des enjeux ;

et enfin des références réglementaires concernant les modalités de cessation d'activité.

Un projet d'arrêté portant prescriptions complémentaires est donc rédigé en conséquence, et joint en annexe 2 du présent rapport. Une première version de ce projet a été transmise à l'exploitant le 22 février 2011 ; elle a depuis été amendée à plusieurs reprises afin de tenir compte des remarques émises par l'exploitant - les dernières en date du 4 courant - et d'autres évolutions réglementaires intervenues depuis.

L'inspecteur des Installations Classées,

Fabien BAUDUIN.

Vu et transmis avec avis conforme à Monsieur le Préfet du Département du Pas-de-Calais - Direction des Affaires Générales – Bureau des Procédures d'Utilité Publique - Section Installations Classées, pour présentation en CoDERST

Béthune, le
P/Le Directeur, par délégation,
L'Ingénieur Divisionnaire de l'Industrie et des Mines,
Chef de mission,
Chef de l'Unité Territoriale de Béthune,

Frédéric MODRZEJEWSKI.

Annexe 1

Liste des installations classées de l'établissement

Rubrique	Régime	Activité	Nature de l'installation	Critère de classement	Volume autorisé	Unité
2220.1	A	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine végétale par cuisson, surgélation...	Utilisation de farine, margarine, chocolat, fruits	Quantité de produits entrant	actuellement : 120 avec extension : 172	t/j
2230.1	A	Lait (réception, stockage, traitement, transformation, etc... du) ou des produits issus du lait	Utilisation de beurre	Capacité journalière de traitement	actuellement : 342 000 avec extension : 491 000	l/j de lait ou équivalent-lait
1530.3	D	Papier, carton ou matériaux combustibles analogues (dépôts de)	Stockage de cartons	Quantité stockée	actuellement : 800 avec extension : 2 000	m³
2221.2	D	Alimentaires (préparation ou conservation de produits) d'origine animale par cuisson, surgélation...	Utilisation d'œuf	Quantité de produits entrant	actuellement : 1,3 avec extension : 1,9	t/j
2921.2	D	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de) lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé »	Cinq tours aéroréfrigérantes - terrasse SDM123 : IC02 (582 kW), IC12 (716 kW), IC13 (297+229,5 kW) - terrasse SDM45 : IC04 (798 kW), IC05 (1538 kW)	/	/	/
1532	NC	Bois sec ou matériaux combustibles analogues, y compris les produits finis conditionnés (stockage de)	Stockage de bois	Volume susceptible d'être stocké	800	m³
2160	NC	Silos et installations de stockage de céréales, grains, produits alimentaires ou tout produit organique dégageant des	Trois silos de farine de 105 m³, un silo de sucre de 26 m³	Volume total de stockage	341	m³

Rubrique	Régime	Activité	Nature de l'installation	Critère de classement	Volume autorisé	Unité
		poussières inflammables				
2661.1	NC	Transformation de polymères par des procédés exigeant des conditions particulières de température ou de pression	Scellage et découpe à chaud de films plastiques	Quantité de matière susceptible d'être traitée	0,7	t/j
2663.2	NC	Stockage de pneumatiques et produits dont 50 % au moins de la masse totale unitaire est composée de polymères à l'état non alvéolaire ou non expansé	Palettes plastiques 70 m ³ Films plastiques 200 m ³	Volume susceptible d'être stocké	270	m ³
2910.A	NC	Installations de combustion	Chaudière au gaz naturel	Puissance thermique maximale de l'installation	0,537	MW
2925	NC	Atelier de charge d'accumulateurs	Local de charge spécifique comportant neuf chargeurs	Puissance maximum de courant continu	35,4	kW

A : Autorisation ; D : Déclaration ; C : soumis à contrôle périodique prévu par l'art. L.512-11 du code de l'environnement
NC : Non Classé - Volume autorisé : éléments caractérisant la consistance, le rythme de fonctionnement, le volume des installations ou les capacités maximales autorisées.