

La Roche-sur-Yon, le 24 février 2006

DIRECTION REGIONALE DE L'INDUSTRIE  
DE LA RECHERCHE ET DE L'ENVIRONNEMENT  
DES PAYS DE LA LOIRE

Groupe de subdivisions de La Roche sur Yon  
Z.I. Nord - 135 rue Philippe Lebon  
85000 LA ROCHE SUR YON

## RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Objet : Conseil départemental d'hygiène  
Société Pains Brioches Sicard à Sainte-Hermine

Vos réf : Transmission (LC n° 2004/0210 - dossier n° 99/0245) du 2 septembre 2005 de Monsieur le préfet de la Vendée

Le présent rapport a pour objet la présentation de la demande de la société Pains Brioches Sicard, en vue d'être autorisée, après extension, à exploiter une unité de fabrication de viennoiseries et de brioches, sur le territoire de la commune de Sainte-Hermine.

### I. - PRESENTATION SYNTHETIQUE DU DOSSIER DU DEMANDEUR

#### I.1. - Exploitant

Raison sociale : Pains Brioches Sicard

Établissement : Parc d'Activités Atlantique  
85 210 Sainte-Hermine

Siège social : RN 137  
Saint-Jean-de-Beugné  
85 210 Sainte-Hermine

SIRET : 313 053 571 00011

Pétitionnaire : Monsieur Frédéric SICARD (responsable site)

Situation administrative : Récépissé de déclaration n° 554 en date du 12 mars 1999

## I.2. - Le site d'implantation

La société Pains Brioches Sicard (crée en 1999 sur le site de Sainte-Hermine) est implantée dans le Parc d'Activités "Vendée Atlantique" sur un terrain d'une superficie de 25 320 m<sup>2</sup> (dont 12 555 m<sup>2</sup> d'espaces verts). Les bâtiments industriels ont une surface d'environ 6 850 m<sup>2</sup> (dont 3 490 m<sup>2</sup> pour l'extension).

Le voisinage des installations est composé :

- ⇒ Des entreprises industrielles et artisanales du Parc Atlantique (la plus proche à 150 mètres) ;
- ⇒ De la maison de l'enfance du Parc Atlantique située à 300 mètres ;
- ⇒ De parcelles agricoles ;
- ⇒ De l'autoroute A83.

Les habitations les plus proches sont situées à environ 600 mètres du site.

Le site n'est grevé d'aucune servitude particulière.

## I.3. - Description et caractéristiques des activités

L'établissement procède à la fabrication de brioches et de viennoiseries individuelles (brioches tranchées, pains au lait, briochettes, croissants, ...). La capacité de production sera à terme de 8 000 tonnes de produits finis par an (265 jours ouvrés), sur quatre lignes de production (dont deux nouvelles liées à l'extension).

- ⇒ La préparation des pâtes : Les ingrédients sont dosés suivant les recettes et mélangés dans les pétrins. Après une période de repos, la pâte obtenue est déversée dans la trémie de la peseuse-diviseuse.
- ⇒ La fabrication des brioches : La pâte est divisée automatiquement en pâtons d'un poids déterminé selon le produit fabriqué. Les pâtons sont ensuite mis en forme de boules. Après avoir été déposés dans leur moule, les produits transitent ensuite par des chambres à température et humidité régulées pour que la pâte lève. De l'œuf est pulvérisé avant l'entrée dans les fours pour former le dorage de surface. La cuisson intervient en continu par défilement des moules dans des fours horizontaux fonctionnant au gaz. Les produits sont sortis de leur moule automatiquement grâce à des automates ; les moules sont brossés pour enlever les résidus d'œuf cuit puis renvoyés en tête de ligne.
- ⇒ La fabrication des viennoiseries : La pâte est étalée et découpée en pâtons. Après refroidissement et assemblage des pâtons, le fourrage est déposé sur la pâte. Les produits sont ensuite surgelés dans un tunnel.
- ⇒ Le conditionnement et l'expédition : Après refroidissement, les brioches sont emballées sous film de polypropylène thermosoudé en forme de sachet étiqueté puis mises en cartons. Les cartons sont ensuite regroupés et mis en palettes suivant les commandes, puis stockés en attente d'expédition. Les viennoiseries, une fois sorties du congélateur, sont mises en cartons, palettisées pour ensuite être stockées en chambre froide négative.

La société qui employait 54 personnes (en 2004) emploiera à terme 80 personnes.

## I.4. - Les inconvénients et moyens de prévention

### I.4.1. - Aspect eau

La consommation globale d'eau de l'entreprise sera de 8 200 m<sup>3</sup>/an soit 31 m<sup>3</sup>/j dont l'usage est destiné principalement à la fabrication de la pâte, à la production de vapeur pour les étuves, au nettoyage des équipements et ateliers, aux apponts du circuit de refroidissement des installations frigorifiques et aux

besoins domestiques. Le site est alimenté par le réseau d'eau potable communal et est pourvu d'ouvrages de disconnection.

Les eaux domestiques (à terme pour 80 personnes) sont collectées via le réseau eaux usées et traitées par la station d'épuration du Parc Vendée Atlantique.

Les eaux pluviales du site sont collectées et rejetées, après passage dans un séparateur d'hydrocarbures puis dans le bassin décanteur du Parc Atlantique prévu à cet effet, au réseau pluvial public.

Les seules eaux industrielles du site sont issues des opérations de nettoyage et représentent à terme en moyenne 22 m<sup>3</sup>/j. Elles sont collectées et traitées, après passage dans un débourbeur-dégraisseur, par la station d'épuration du Parc Vendée Atlantique.

Par arrêté du 12 octobre 2004, le Président du syndicat Mixte du Parc d'Activités "Vendée Atlantique" a autorisé ce rejet dans sa station. Les conditions de ce déversement sont définies dans l'annexe de l'arrêté, en particulier pour les paramètres suivants :

Paramètres	Concentration	Flux (*)
MEST	< 470 mg/l	< 15 kg
Azote global exprimé en N	< 85 mg/l	< 2,7 kg
P	< 10 mg/l	< 0,3 kg
DCO	< 1720 mg/l	< 55 kg
DBO <sub>5</sub>	< 940 mg/l	< 30 kg

(\*)Avec un débit maximum journalier de 32 m<sup>3</sup>

Ces flux correspondent à la pollution engendrée par environ 500 équivalents-habitants.

L'article 34 de l'arrêté du 2 février 1998 (relatif au rejets des installations classées) dispose que :

"Le raccordement à une station d'épuration urbaine n'est envisageable que dans le cas où l'infrastructure collective d'assainissement est apte à acheminer et traiter l'effluent industriel dans de bonnes conditions (...). Lorsque le flux maximal apporté par l'effluent est susceptible de dépasser 15 kg/j de DBO<sub>5</sub> ou 45 kg/j de DCO, les valeurs limites de concentration imposées à l'effluent à la sortie de l'installation avant raccordement à une station d'épuration urbaine ne dépassent pas :

- ⇒ DCO : 2 000 mg/l;
- ⇒ DBO<sub>5</sub> : 800 mg/l;
- ⇒ MES : 600 mg/l;
- ⇒ Azote global (exprimé en N) : 150 mg/l;
- ⇒ Phosphore total (exprimé en P) : 50 mg/l.

Toutefois, l'arrêté d'autorisation peut prescrire des valeurs limites en concentration supérieures si l'étude d'impact démontre, à partir d'une argumentation de nature technique et, le cas échéant, économique, que de telles dispositions peuvent être retenues sans qu'il en résulte pour autant des garanties moindres vis-à-vis des impératifs de bon fonctionnement de la station d'épuration urbaine et de protection de l'environnement (...)."

En outre, l'article 35 dispose notamment que :

"Une installation classée peut être raccordée à un réseau public équipé d'une station d'épuration urbaine si la charge polluante en DCO apportée par le raccordement reste inférieure à la moitié de la charge en DCO reçue par la station d'épuration urbaine (...)."

Les effluents industriels issus de ces installations sont caractéristiques de l'industrie agroalimentaire et facilement biodégradables. Par rapport à un effluent urbain moyen, ils sont deux fois plus concentrés.

L'impact des rejets de la société Pains Brioches Sicard sur la station du Parc Atlantique représentera au maximum 16 % (soit environ 500 équivalents-habitants pour une station de 3 200 équivalents-habitants) de sa capacité nominale de traitement organique et 7 % de sa capacité hydraulique (soit 32 m<sup>3</sup>/j pour un débit de 450 m<sup>3</sup>/j).

Dans ces conditions les valeurs de rejet retenues dans le projet de prescriptions techniques, joint au présent rapport, seront celles de l'annexe à l'autorisation municipale susvisée.

L'exploitant sera soumis à un contrôle annuel sur les rejets eaux pluviales et à une autosurveillance sur les eaux industrielles.

#### **I.4.2. - Aspect air**

Les principaux rejets d'air issus des installations sont ceux provenant des fours de cuisson fonctionnant au gaz naturel et, donc, engendrant une faible pollution, ainsi que la poussière produite lors des opérations de chargement/déchargement des silos de stockage de matières premières (farine, ...). Ces derniers sont munis de filtres efficaces.

#### **I.4.3. - Aspect bruit**

L'étude d'impact a montré que les niveaux de bruit en limite de propriété et d'émergence sont et seront respectés dans le cadre de l'extension, compte tenu notamment de l'éloignement des tiers, de l'implantation de l'établissement en zone industrielle et de la proximité de l'A83.

#### **I.4.4. - Aspect déchets**

La gestion (tri, stockage, suivi, ...) et les filières d'élimination présentées par l'exploitant des déchets industriels banals (déchets organiques, plastiques, cartons, bois, ...) et des déchets dangereux (boues de débourbeur/dégraisseur, ...) sont satisfaisantes.

Les déchets industriels banals représentent environ 180 tonnes par an et les déchets dangereux représentent 15 tonnes par an.

#### **I.4.5. - Aspect trafic**

Le Parc Atlantique est principalement desservi par la RN 137 et l'A 83. Le trafic engendré par l'entreprise atteint un total de 50 poids lourds qui circulent de 8 h 00 à 20 h 00 et 60 véhicules légers par jour.

La moyenne des véhicules en sortie de Sainte-Hermine est de 16 000 par jour dont environ 2 200 poids lourds.

L'impact de la société Pains Brioches Sicard est donc faible sur le trafic.

### **I.5. - Les risques et moyens de prévention**

Le risque principal sur le site est le risque d'incendie. Les locaux techniques sont séparés du bâtiment de production par des murs coupe-feu 2 heures.

De plus, l'ensemble des stockages susceptibles de polluer l'eau ou les sols (stockage des huiles, des produits de nettoyage et de désinfection, ...) est muni de capacités de rétentions conformes.

Les principales mesures de protection et de prévention d'un sinistre sont les suivantes :

- ⇒ Moyens d'extinction internes appropriés et en nombre suffisant (extincteurs, Robinets d'Incendie Armés) ;
- ⇒ Moyens d'extinction externes (au moins deux poteaux d'incendie assurant en simultané un débit de 100 m<sup>3</sup>/h, présence de deux réserves incendie sur le Parc d'Activités de 1200 m<sup>3</sup> et 2500 m<sup>3</sup>) ;
- ⇒ Contrôle annuel des installations électriques ;
- ⇒ Personnel formé et exercé dans le maniement des moyens d'extinction ;
- ⇒ Plans des zones à risques ;
- ⇒ Consignes de sécurité (interdiction de fumer, permis feu, ...).

Par ailleurs, les installations frigorifiques du site utilise de l'ammoniac (145 kg : activité non classable au titre des installations classées), présentant un risque toxique.

L'étude de dangers étudie le risque de fuite lié à ces installations et conclut que, dans tous les cas, les effets d'un nuage d'ammoniac ne se font pas ressentir au sol.

Les principales mesures de protection et de prévention en cas de fuite d'ammoniac sont les suivantes :

- ⇒ Moyens de détection ammoniac ;
- ⇒ Extraction et ventilation forcée de l'air en cas de fuite ;
- ⇒ Hauteur de fuite ;
- ⇒ Contrôle annuel des installations électriques ;
- ⇒ Formation du personnel.

En outre, le site est concerné par le risque lié à la légionellose (une tour aéroéfrigérante relevant du régime de la déclaration). Les nouvelles prescriptions réglementaires (arrêté ministériel du 13 décembre 2004) liées à la prévention de ce risque sont applicables de plein droit. Les dernières analyses réalisées en 2005 sur les installations sont conformes.

Enfin, l'évaluation des risques sanitaires conclut que, globalement, l'impact de l'activité de la société Pains Brioches Sicard sur la santé des populations est négligeable de part les produits fabriqués (brioches et viennoiseries) et les procédés mis en œuvre (pétrissage, cuisson, emballage).

## **II. - PROCEDURES CONSULTATIVES**

### **II.1. - Enquête publique**

Le projet a fait l'objet d'une enquête publique par arrêté préfectoral n° 05SPF43 du 6 juin au 6 juillet 2005 inclus en mairie de Sainte-Hermine. Le commissaire enquêteur, M. Jean DAVERAT, a émis un avis FAVORABLE assorti de la recommandation suivante :

- ⇒ que les alentours du site soient entièrement clôturés, afin d'éviter tout acte de malveillance extérieure.

Aucune observation n'a été recueillie lors de l'enquête publique.

### **II.2. - Avis des conseils municipaux**

- ⇒ [04/07/2005] Le conseil municipal de Saint-Jean-de-Beugné donne un avis favorable au dossier.
- ⇒ [21/06/2005] Le conseil municipal de Sainte-Hermine donne un avis favorable à la demande d'autorisation.

### **II.3. - Avis des services**

- ⇒ [16/08/2005] Monsieur le Sous Préfet de Fontenay-le-Comte donne un avis favorable à l'autorisation administrative d'exploiter une unité de fabrication de viennoiseries et de brioches sollicitée par la société Pains Brioches Sicard.

- ⇒ [12/09/2005] Le dossier n'appelle pas d'observation de la part de la DDAF. Toutefois, elle indique qu'en cas de pollution accidentelle ou d'incendie, il serait opportun qu'un moyen de confinement des eaux soit mis en place dans le bassin d'écrêtement du pluvial.
- ⇒ [06/06/2005] La DDASS émet un avis favorable à la réalisation de ce projet.
- ⇒ [08/06/2005] La DDTEFP formule un certain nombre d'observations prises en compte dans le projet de prescriptions, en tant qu'elles relèvent de la réglementation des installations classées.
- ⇒ [30/08/2005] L'étude du dossier n'appelle pas d'observation particulière de la part de la DDE.
- ⇒ [07/10/2005] Le SIDPC émet un avis favorable à la demande, au regard de la protection civile.
- ⇒ [03/06/2005] Le SDIS préconise un certain nombre de prescriptions relatives à la défense incendie du site (accessibilité et défense extérieure), prises en compte dans le projet de prescriptions joint au présent rapport. L'étude du dossier n'amène pas d'autre observation de sa part.

### **III. - ANALYSE DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES**

#### **III.1. - Situation administrative des installations du site**

Les installations classées projetées sur le site sont les suivantes :

N° de la rubrique	Désignation de l'activité	Capacité réelle	Régime de classement
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.	26 t/j	A
2221.1	Alimentaire (Préparation ou conservation de produits) d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc. : à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant supérieure à 2 t/j.	7,2 t/j	A
2921.2	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de). Lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé ».	1 tour	D
2920.2.b	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à $10^5$ Pa, comprimant ou utilisant des fluides autres qu'inflammables ou toxiques. La puissance absorbée étant supérieure à 50 kW, mais inférieure ou égale à 500 kW.	241 kW	D
2920.1.b	Réfrigération ou compression (installations de) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 105 Pa, comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques. La puissance absorbée étant supérieure à 20 kW, mais inférieure ou égale à 300 kW.	94,6 kW	D

#### **III.2. - Situation des installations déjà exploitées**

Avant cette procédure d'extension d'activité, le site bénéficiait d'un récépissé de déclaration n° 554 en date du 12 mars 1999 pour les rubriques n° 2220 (7,56 t/j), 2221 (1,96 t/j) et 2920 (300 kW).

#### **III.3. - Inventaire des textes en vigueur applicables**

Les installations classées du site sont principalement soumises à l'arrêté ministériel du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées soumises à autorisation, et, à l'arrêté du 13 décembre 2004 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2921 (installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air).

### **III.4. - Évolution du projet depuis le dépôt du dossier et analyse des questions**

#### **⇒ Recommandation du commissaire-enquêteur**

L'exploitant indique que le risque d'intrusion est limité, en effet :

- Pendant les heures d'ouverture (du lundi au samedi) par la présence permanente du personnel d'exploitation jour et nuit ;
- En dehors des heures d'ouverture par la fermeture du portail d'accès et des bâtiments ;
- Par la mise sous surveillance du Parc Atlantique.

#### **⇒ Remarque de la DDAF**

L'exploitant précise qu'une réflexion est menée avec le Syndicat Mixte du Parc pour la création d'un bassin de rétention des eaux d'extinction sur la zone (actuellement l'obturation du réseau eaux pluviales au niveau du site permettrait de retenir environ 60 m<sup>3</sup>).

Dans ce cadre, nous proposons de prescrire à l'exploitant de réaliser une étude technico-économique, relative à la récupération des eaux susceptibles d'être polluées lors d'un accident ou d'un incendie. Cette étude devra nous être transmise sous six mois.

## **IV. - PROPOSITION DE L'INSPECTION**

### **IV.1. - Points forts et points faibles**

L'implantation de l'établissement dans une zone d'activité bien desservie et équipée, éloignée des tiers ne peut que limiter les impacts sur l'environnement (bruit, odeur, eau, risques).

Le raccordement à un nouvel outil épuratoire dédié et adapté spécifiquement aux besoins du Parc d'Activités contribue à améliorer la qualité, in fine, du milieu récepteur (la Smagne).

L'exploitant, à l'instar des industries agroalimentaires du secteur, affiche des perspectives de développements à moyen terme sur le site. Dès lors, il lui appartient d'intégrer le plus en amont possible, en particulier, le traitement de l'eau (prétraitement complémentaire le cas échéant) ainsi que de prendre en compte les risques liés à l'utilisation d'ammoniac et aux tours aéroréfrigérantes.

### **IV.2. - Avis de l'inspection**

Au vu de ce qui précède, l'inspection des installations classées émet un avis favorable à la demande d'extension de la société Pains Brioches Sicard, sous réserve de la stricte application du projet de prescriptions annexé au présent rapport.

## **V. - PROPOSITION**

Nous proposons aux membres du conseil départemental d'hygiène d'émettre un avis favorable à la demande présentée par la société Pains Brioches Sicard, pour l'exploitation d'une unité de fabrication de viennoiseries et de brioches, sur le territoire de la commune de Sainte-Hermine.

Un projet de prescriptions est annexé au présent rapport.