

Direction régionale de l'industrie, de la recherche et de l'environnement Champagne-Ardenne

GROUPE DE SUBDIVISIONS DE LA MARNE
10 RUE CLEMENT ADER - BP 177 - 51685 REIMS CEDEX 2

Subdivision Risques Chroniques

Dossier suivi par Michel BRUN
Téléphone : 03 26 77 33 54
Télécopie : 03 26 97 81 30
Mél : michel.brun@industrie.gouv.fr

Réf. : SMI MB/MB 06-0341 /APN

Reims, le 20 mars 2006

- OBJET** : Installations classées pour la protection de l'environnement
Demande d'autorisation d'exploiter présentée par la Boulangerie de l'Europe
- REF.** : Transmission du 10 décembre 2004 de M. le préfet de la Marne
Dossier suivi par M. Pélopidas

Rapport de l'inspection des installations classées devant le conseil départemental d'hygiène

Par transmission du 10 décembre 2004, Monsieur le préfet du département de la Marne nous adresse aux fins de rapport devant le conseil départemental d'hygiène, le registre d'enquête publique concernant la demande présentée par la société Boulangerie de l'Europe, en vue d'obtenir l'autorisation d'exploiter, au titre de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement, pour son établissement à Reims avec extension.

I - PRÉSENTATION DE LA DEMANDE

Ce chapitre reprend succinctement les éléments contenus dans le dossier de demande.

Demandeur
BOULANGERIE DE L'EUROPE
1, rue Louis Vérel – 51100 Reims

Site d'implantation
Zone d'activités commerciales de la Neuvillette, 1 rue de Vérel à Reims.

Caractéristiques du projet

La société Boulangerie de l'Europe est implantée en zone d'activités commerciales de la Neuvillette depuis 1998. Elle est réglementée au titre de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement par l'arrêté préfectoral n° 98-A-85 IC du 10 septembre 1998, pour une capacité de 22 tonnes par jour de produits entrants (activité classée en autorisation sous la rubrique 2220).

La Boulangerie de l'Europe est spécialisée dans la fabrication de produits boulanger vendus sous forme précuite surgelée : pains longs, petits pains, pâtons précuits surgelés, petits pains précuits surgelés. La capacité de production avoisine 22000 tonnes par an.

La nouvelle demande déposée le 21 avril 2004 est présentée pour :

- l'agrandissement de la chambre froide pour le stockage de produits finis avec une zone de préparation des commandes et d'expédition ;
- la construction d'un local pour y placer les nouveaux groupes froids ;
- l'aménagement d'un local de charge des batteries ;

De plus, il s'avère que certaines données de l'ancien dossier, reprises dans l'arrêté d'autorisation, étaient erronées : capacité de production, installations de compression et de réfrigération, capacités de stockage, rejets des eaux usées, etc. La demande est présentée également pour régularisation.

Rubriques de classement :

Les installations classées prévues dans l'établissement sont les suivantes :

Désignation de l'activité	Rubrique	Quantité
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale par cuisson, surgélation ; la quantité de produits entrant étant supérieure à 10 t/j. - quantité de produits entrant : (passe de 22 t/j à 102 t/j) (60 t/j de matière végétale, 40 t/j d'eau, 1 t/j de sel, 1 t/j de levure)	2220-1 autorisation	102 t/j
Installation de compression ou réfrigération fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, comprimant ou utilisant des fluides inflammables et non toxiques ; la puissance absorbée étant supérieure à 500 kW. - 4 compresseurs d'air pour 187,5 kW (60 ; 60 ; 60 ; 7,5 kW) ; - Centrale froid 192 kW - Centrale froid 364,2 kW - Condenseur à air : 30 kW - Centrale froid 400 kW (nouvelle installation) (puissance passe de 847,5 kW à 1173,7 kW)	2920-2a autorisation	1173,7 kW
Stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 t dans des entrepôts couverts ; le volume des entrepôts étant supérieur ou égal à 5000 m ³ , mais inférieur à 50 000 m ³ . - Chambre MP : 192 m ³ avec 17,5 t de produits ; - Chambre MP diverses : 64 m ³ avec 2 t de produits ; - Chambre froide levures : 192 m ³ avec 29 t de produits ; - Chambre de surgélation : 72 m ³ avec 1,2 t de produits ; - 1 ^{ère} Chambre froide PF : 9688 m ³ avec 473,6 t de produits ; - 2 ^{ème} Chambre froide PF (en projet) : 14 269 m ³ avec 564,4 t de produits soit au total 24477 m ³ et 1087,7 t	1510-2 déclaration	24 477 m ³ 1087,7 t
Stockage de bois, papier, cartons ou matériaux combustibles analogues ; la quantité stockée étant supérieure à 1000 m ³ , mais inférieure ou égale à 20 000 m ³ . - cartons : 1200 m ³ ; - palettes bois : 87 m ³ .	1530-2 déclaration	1287 m ³
Installation de combustion ; la puissance thermique maximale étant inférieure à 2 MW - 2 chaudières à gaz : 810 kW et 290 kW - 9 fours rotatifs de 104 kW à gaz : 936 kW - 1 four vertical (4 brûleurs gaz de 600 kW) : 2400 kW - 1 four tunnel (2 brûleurs de 600 kW) : 1200 kW - 1 four pâtisserie (1 brûleur gaz de 104 kW) : 104 kW	2910 déclaration	5,74 MW
Atelier de charge d'accumulateurs ; la puissance maximale du courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 10 kW. - un atelier avec 8 postes de charges de 7,5 kW. (3 + 5 en projet)	2925 déclaration	60 kW

Désignation de l'activité	Rubrique	Quantité
Stockage de matières plastiques, le volume susceptible d'être stocké étant inférieur à 1000 m ³ .	2663 non classé	11 m ³
Stockage en silo de produits organiques dégageant des poussières Inflammables, le volume total de stockage étant inférieur à 5000 m ³ . - 4 silos de farine de 50 m ³ (3 silos + 1 en projet)	2160 non classé	200 m ³

Capacités techniques et financières

La société Boulangerie de l'Europe a été créée en janvier 1989. 152 personnes travaillent actuellement en permanence sur le site. L'établissement fonctionne 7 jours sur 7 et 365 jours par an. En 2002, la société a produit 15 000 tonnes de produits boulanger, précuits et frais. Le chiffre d'affaires est de 17 millions d'euros (en 2002).

Inconvénients et mesures prévues

Intégration paysagère

Le site de la Boulangerie de l'Europe s'intègre parfaitement dans cet environnement à vocation artisanale et commerciale. Les caractéristiques constructives et la couleur de la nouvelle chambre froide seront identiques à celles existantes. Des espaces verts engazonnés et plantés d'arbres ou arbustes sont aménagés sur plus de 14300 m².

Consommation d'eau

La consommation d'eau a été de 31894 m³ en 2000, 38894 m³ en 2001 et 21573 m³ en 2002. L'eau est utilisée comme matière première pour la panification, pour la cuisson nécessitant l'injection de buées, pour le nettoyage des sols et du matériel, pour les usages domestiques, pour l'alimentation de la tour aéroréfrigérante.

Le seul point de raccordement au réseau public d'alimentation en eau potable est équipé d'un clapet anti-retour qui a fait l'objet récemment d'une vérification.

Eaux pluviales

Les eaux pluviales de toitures sont dirigées directement dans le réseau communal d'eaux pluviales à destination de la Vesle. Les eaux de voiries rejoignent ce même réseau mais transitent auparavant dans un déboucheur séparateur à hydrocarbures (un pour le parking direction visiteurs et la zone des quais au Nord, un pour le parking personnel, poids lourds et la voirie attenante)

Eaux usées

Les eaux usées industrielles ont pour origine le nettoyage du matériel et les sols. Ces eaux sont collectées dans un réseau distinct et dirigées dans un déboucheur dégraisseur avant rejet au réseau communal d'eaux usées à destination de la station d'épuration de Reims.

Les eaux de déconcentration des tours aéroréfrigérantes sont rejetés dans le réseau d'assainissement communal d'eaux usées. Après étude, il est prévu de les rejeter dans le réseau d'eaux pluviales.

Les eaux usées sanitaires sont dirigées vers le réseau d'eaux usées communal par un raccordement spécifique. Un projet de convention fixant les rejets acceptables par la station d'épuration de Reims est annexé au dossier.

Pollution accidentelle

Les quelques fûts d'huile végétale et d'huile de maintenance sont protégés par une cuvette de rétention.

La Boulangerie de l'Europe a décidé d'aménager une rétention au niveau des quais et d'aménager un bassin étanche de 398 m³ pour collecter les 720 m³ d'eaux d'extinction incendie estimés.

Pollution de l'air

Les fours et les chaudières fonctionnent au gaz naturel. Les gaz et les buées sont évacués par différentes cheminées. Il est demandé le maintien des hauteurs de cheminées actuelles avec une dérogation à l'arrêté du 25 juillet 1997 relatif aux installations de combustion.

Les trois tours aéroréfrigérantes peuvent être à l'origine de dissémination de bactéries légionnelles. La Boulangerie de l'Europe effectue des traitements. Une analyse de légionnelles est réalisée chaque mois.

Les silos de farine sont équipés de filtres qui assurent un rejet en poussières compris entre 5 et 10 mg/m³.

Bruit

Les émissions sonores sur le site ont pour origine les compresseurs, les installations de réfrigération, les systèmes d'extraction d'air, le trafic des véhicules.

L'émergence mesurée respecte les valeurs réglementaires.

Déchets

Les déchets produits sont principalement des déchets industriels banals : 350 t par an de déchets sont éliminés en décharge contrôlée. Les déchets d'emballages cartons sont recyclés (15 t par an). Les palettes bois usagées sont reprises par le fournisseur (13 t par an). Les déchets de fabrication (1635 t par an) sous forme de pâte et de pain sont recyclés en alimentation pour le bétail. Les graisses du dégraisseur sont estimées à 1 t par an.

Les huiles de maintenance (2 à 3 m³ par an) sont récupérées par la société Rohrbacher.

Transport

L'activité de l'établissement génère par jour 5 camions de matières premières, 10 camions d'approvisionnements de produits frais, 15 poids lourds pour les expéditions et 200 véhicules légers pour le personnel.

Risques et moyens de prévention

L'étude de dangers envisage :

- l'explosion de farine ;
- l'incendie de matières premières ;
- l'incendie du stockage externe de palettes bois ;
- l'incendie de stockages internes (matériaux de conditionnement, produits finis) ;
- l'épandage et l'incendie au niveau des installations de compression ;
- la fuite de gaz et l'explosion au niveau des installations de combustion ;
- L'arrêt d'alimentation en eau de l'installation de réfrigération ;
- La fuite d'azote liquide et l'éclatement de la cuve d'azote liquide ;
- L'épandage et l'explosion au niveau de l'atelier de charge d'accumulateurs ;
- L'incendie et l'explosion dans l'atelier de fabrication.

Le scénario d'incendie de stockage de produits finis dans la nouvelle chambre froide a été développé compte tenu de sa probabilité et de sa gravité. Le calcul de flux thermique montre que le périmètre Z1 correspondant au flux de 5 kW/m² reste à l'intérieur des limites de propriété, et le périmètre Z2 correspondant au flux de 3 kW/m² sort légèrement en empiétant la rue Maurice Prévoteau (voie d'accès au site).

Un mur coupe feu séparera les deux chambres froides de produits finis. L'établissement est pourvu d'extincteurs et de robinets d'incendie armés (RIA).

II – LA CONSULTATION DES COMMUNES ET L'ENQUETE PUBLIQUE

CONSULTATION DES COMMUNES

Les communes appelées à donner leur avis sont Reims et Bétheny:

Par délibération du 29 novembre 2004, le conseil municipal de Reims émet un avis favorable.

Par délibération du 20 octobre 2004, le conseil municipal de Bétheny émet un avis favorable.

La communauté d'agglomération de Reims formule les remarques suivantes :

Concernant la protection sanitaire du réseau d'eau potable :

Quels sont les dispositifs de protection sanitaire installés au niveau :

- du circuit d'alimentation de la tour aéroréfrigérante,
- de la branche incendie,

- de l'appoint d'eau du circuit de la chaudière ?

Les dispositifs de protection sanitaire doivent être vérifiés par une entreprise habilitée deux fois par an et non une fois tous les deux ans comme indiqué à la page 137. Ces fiches de vérification doivent être transmises chaque année au Service Protection de l'Environnement Urbain, sis 3, rue Arthur Décès à Reims.

La communauté d'agglomération de Reims souhaiterait disposer d'autre part d'une étude sur le risque de pollution du réseau d'eau potable par le phénomène de retour d'eau.

Ce risque n'apparaît pas négligeable au sein de l'entreprise. Pourtant, à la lecture du dossier d'enquête publique, il semble être sous estimé. Il manque plusieurs éléments permettant d'apprécier sa prise en compte et notamment un schéma du réseau d'eau potable localisant et identifiant les dispositifs de protection sanitaire installés.

L'établissement devra fournir au Service Protection de l'Environnement Urbain:

- un plan du réseau d'eau potable, du regard de limite de propriété jusqu'aux postes utilisateurs d'eau ;
- un schéma d'eau potable indiquant la nature et le positionnement des dispositifs de protection. Il précisera l'usage de l'eau à la sortie de chaque prise d'eau.

Concernant l'assainissement :

Les notices d'implantation et d'exploitation du débourbeur séparateur à hydrocarbures installé et du futur débourbeur dégraisseur ainsi qu'un plan mis à jour des installations intérieures d'évacuation et de traitement des eaux devront être transmis à la Collectivité.

Une convention spéciale de déversement devra être signée entre la société BOULANGERIE DE L'EUROPE et la CAR.

Réponses fournies par le bureau d'études GNAT

- 1) Un clapet anti-retour équipe l'arrivée d'eau potable en provenance du réseau public.
- 2) Pour les circuits internes, le circuit d'eau destiné au procédé de fabrication est indépendant du fait de la nécessité d'utilisée de l'eau osmosée. Il ne peut y avoir mélange avec les autres circuits provenant de la chaudière, tours aéroréfrigérantes, branche incendie...
- 3) Une vérification est programmée au plus tôt pour valider la nature du circuit d'eau destiné aux sanitaires et salle de restauration (circuit indépendant ou non) et la nécessité éventuelle d'installer des dispositifs de protection sanitaire en amont de ces installations (chaudière, tours aéroréfrigérantes, branche incendie).
- 4) Le clapet anti-retour et tout autre dispositif de protection sanitaire seront désormais vérifiés deux fois par an.

L'ENQUETE PUBLIQUE

Une enquête publique a été prescrite par arrêté préfectoral du 16 septembre 2004 de Monsieur le sous-préfet de Reims. Celle-ci s'est tenue en mairie de Reims du 15 octobre 2004 au 15 novembre 2004 sous la conduite de Monsieur Michel ALLIX, nommé commissaire enquêteur.

Observations recueillies au cours de l'enquête publique

Aucune observation n'a été consignée sur le registre d'enquête.

Rapport du commissaire enquêteur

Monsieur le Commissaire Enquêteur émet un avis favorable. à la demande d'autorisation d'exploiter.

Avis du sous-préfet de Reims

Monsieur le Sous-préfet de Reims émet un avis favorable à l'autorisation sollicitée.

Il conviendra cependant d'être très vigilant quant à la protection du réseau d'eau potable, et de porter notamment une attention toute particulière aux installations d'évacuation et de traitement des eaux usées.

III - AVIS DES SERVICES ADMINISTRATIF et AUTRES AVIS

Direction départementale de l'équipement

Monsieur le directeur départemental de l'équipement formule les observations suivantes :

Au titre de l'urbanisme, ce projet se situe dans le secteur ZAA de la Zone d'Aménagement Concerté de la Neuville approuvée le 30 avril 1994 et dont le plan d'aménagement de zone a été dernièrement modifié le 28 septembre 1999. Dans ce secteur ayant pour vocation principale d'accueillir des activités artisanales, industrielles et tertiaires, les installations classées sont autorisées, sauf celles nécessitant un périmètre d'isolement égal ou supérieur à 25 mètres par rapport aux limites séparatives, aux voies et emprises publiques.

Dans ces conditions, l'autorisation sollicitée peut être admise.

Au titre de la gestion des eaux, ce dossier n'appelle pas de remarque particulière, le projet prévoyant :

- la séparation des eaux usées et des eaux pluviales
- le traitement des eaux pluviales avant rejet
- une convention de rejet avec la C.A.R. pour les eaux usées industrielles, dont le traitement est amélioré
- une auto-surveillance des rejets
- un bassin étanche et une rétention pour les eaux d'extinction d'incendie.

En conclusion, il émet un avis favorable sur ce dossier.

Direction départementale des affaires sanitaires et sociales

Le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales émet les remarques suivantes :

Concernant le niveau sonore de l'installation:

Les résultats des mesures acoustiques effectuées les 23 et 24 août 2000 indiquent que les dispositions de l'arrêté du 23 janvier 1997 ne sont pas respectées en période nocturne au point n° 1. Ce point caractérise la zone de passage des camions et de la zone du groupe froid.

De plus, le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales prend note que l'industriel réalisera une campagne de mesures des niveaux sonores en limite de propriété dans les 3 mois suivant la mise en service des nouvelles installations (deux nouveaux groupes froids). Dans le cas où les émergences supérieures à celles fixées par l'arrêté du 23 janvier 1997 seraient relevées, des mesures compensatoires devront être mises en place.

Concernant le risque lié aux légionnelles dans cette installation :

Le pétitionnaire devra respecter les prescriptions de suivis et d'entretien édictées par l'Inspection des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (tours aéroréfrigérantes et prévention de la légionellose).

En conclusion, le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales émet un avis favorable à cette demande sous réserve que le pétitionnaire se conforme aux remarques.

Service interministériel régional des affaires civiles et économiques de défense et de la protection civile

Monsieur le directeur du service interministériel régional des affaires civiles et économiques de défense et de la protection civile fait connaître que la réalisation de ce projet n'appelle pas d'objection de sa part, sous réserve de la stricte application de la réglementation en vigueur.

Il précise : "En outre, il conviendra de retenir les conclusions formulées dans l'étude des rejets des eaux usées de l'usine et de l'ouvrage de traitement des graisses (rapport d'études de la société IRH Environnement du 28 octobre 2003), notamment en ce qui concerne les rejets de la tour qui sont peu biodégradables (teneur en phosphore supérieure à celle tolérée pour un rejet en milieu naturel) et le dimensionnement du débourbeur séparateur à graisses qui devra être adapté aux débits de pointe plus élevées relevés en périodes de lavage de fin de semaine.

Enfin, les mesures préconisées par la société Apave dans son étude préalable de protection contre la foudre de septembre 2003, devront être effectivement réalisées, notamment l'interconnexion des conduites de fluides à leurs pénétrations dans le bâtiment avec la structure métallique, la mise en conformité de la prise de terre de la cuve à azote, l'interdiction des opérations de dépotage des silos farine en période d'orage et l'installation d'un parafoudre adapté en tête du tableau général basse tension (TGBT), ainsi que sur l'alimentation de l'auto commutateur et sur la ligne téléphonique".

Direction départementale des services d'incendie et de secours

Monsieur le directeur départemental des services d'incendie et de secours émet les remarques suivantes :

1 – Pour les bâtiments dont le plancher haut est à moins de 8 m de hauteur (Code du travail articles R235.4), respecter les dispositions suivantes pour la desserte des façades :

Voie utilisable par les engins :

- Largeur : 3 m, bandes réservées au stationnement exclues ,
- Force portante calculée pour un véhicule de 160 kN (dont 90 kN par essieu, ceux-ci étant distants de 3.60 m au minimum) ,
- Rayon intérieur minimum : 11 m ,
- Surlargeur S = 15/R dans les virages de rayon inférieur à 50 m ,
- Hauteur libre autorisant le passage d'un véhicule de 3,50 m de hauteur majorée d'une marge de sécurité de 0,20 m ,
- Pente inférieure à 15 %.

2 – Assurer la défense externe contre l'incendie par huit poteaux d'incendie normalisés assurant un débit de 60 m³/h sous 1 bar de pression dynamique et un débit simultané de 480 m³/h sous 1 bar de pression dynamique.

Le premier appareil étant implanté à moins de 100 mètres de l'entrée principale du projet. Les autres appareils étant espacés de 150 m au plus les uns des autres.

Un tiers des besoins en eau devra être, au minimum, disponible sur un réseau sous pression.

Dans la mesure où le réseau hydraulique ne permettrait pas l'alimentation des poteaux d'incendie, la défense devra être assurée à partir de points d'eaux d'une capacité de 120 m³ par hydrant manquant conformes aux dispositions de la circulaire interministérielle n° 465 du 10 décembre 1951.

3 – Les points d'aspiration doivent toujours être d'un accès facile et aménagés au plus près des réserves ou points d'eau naturels afin de constituer des aires ou plates-formes dont la superficie sera telle que la manœuvre des engins et la manipulation du matériel puissent s'effectuer aisément.

Cette superficie sera au minimum :

- de 12 m² (4 m de longueur et 3 m de largeur pour les motopompes),
- de 32 m² (8 m de longueur sur 4 m de largeur pour les autopompes).

La hauteur pratique d'aspiration ne devra pas dépasser 5 m au-dessous de l'axe de la pompe avec une immersion de la crête de 0,80 m au-dessous du niveau le plus bas du plan d'eau.

Ces points d'aspiration seront utilisables en tout temps signalés par des pancartes très visibles.

Les réserves incendie ne devront pas être implantées dans les flux thermiques de 3 kW/m² et 5 kW/m², et prendre en compte les vents dominants pour l'emplacement de celles-ci.

Après examen de ce dossier, Monsieur le directeur départemental des services d'incendie et de secours formule un avis favorable à la délivrance de cette demande d'autorisation d'exploiter.

Direction régionale de l'environnement

Monsieur le directeur régional de l'environnement émis les remarques suivantes :

Les eaux pluviales de toiture sont rejetées dans le réseau communal d'eaux pluviales.

Les eaux pluviales ayant ruisselé sur les zones imperméabilisées transitent par des séparateurs à hydrocarbures avant raccordement sur le réseau communal d'eaux pluviales. Il est rappelé que ces ouvrages devront faire l'objet d'un entretien à la fréquence appropriée pour garantir leur bon fonctionnement.

Les eaux usées sanitaires sont acheminées vers la station d'épuration de REIMS.

Les eaux usées industrielles provenant du nettoyage du matériel et des sols transitent par un déboucheur dégraisseur avant d'être évacuées dans le réseau communal d'eaux usées pour être traitées par la station d'épuration de REIMS. Le dossier met en évidence que ce déboucheur dégraisseur est insuffisamment dimensionné et ne permet pas un traitement suffisant en période de pointe. Le pétitionnaire doit s'engager à installer un dispositif adapté tel que préconisé à la page 139 du dossier.

Les eaux de purge des condenseurs évaporatifs sont évacuées dans le réseau communal d'eaux pluviales en accord avec le gestionnaire du réseau.

Un projet de convention spéciale de déversement des eaux usées industrielles établie entre la société Boulangerie de l'Europe et la communauté de communes de l'agglomération de Reims figure en annexe 10 du dossier. Il paraît indispensable que ce projet aboutisse rapidement de façon à inciter l'industriel à une bonne gestion des eaux sur son site.

Sous réserve de la prise en compte des ces remarques, il émet un avis favorable sur le dossier présenté.

Réponses de l'exploitant aux avis des services

Les avis des différents services administratifs concernés ont été communiqués à l'exploitant le 31 janvier 2005. La société Boulangerie de l'Europe a répondu par lettre du 25 février 2005 :

"Les mesures acoustiques effectuées par la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales les 23 et 24 août 2000 ont indiquées que les dispositions de l'arrêté du 23 janvier 1997 n'était pas respectées. Depuis le mois de juin 2004, notre activité de pain cuit a été cédée, il n'y a plus aucun mouvement de véhicule la nuit.

D'autre part, les points évoqués par le Service interministériel régional des affaires civiles et économiques de défense et de la protection civile seront réglés d'ici le 31 mars 2005.

En ce qui concerne la direction régionale de l'environnement, nous avons entrepris avec la CAR, un travail de réflexion sur nos rejets. Nous avons investi dans un équipement de sorte à mesurer nos rejets journallement et également dans un préleveur automatique afin de contrôler la qualité des eaux de process rejetées.

Dès à présent, les actions menées ont fait considérablement diminuer nos rejets :

- arrêt de la production de levain (le nettoyage des cuves était un facteur important dans la consommation d'eau) ;
- arrêt de l'activité de pâtisserie depuis le mois de juin 2004 ;
- suppression des lavages automatiques des tours de surgélation ;
- reparamétrage des process de fabrication avec suppression des purges d'eau (économie de 6 m³/jour) ;
- sur les tours de refroidissement qui étaient dotées jusqu'à présent de purges automatiques basées sur le volume, nous mettons en place un système basé sur le pH ;
- de plus, l'analyse des eaux de process nous confirme la possibilité de les rejeter en eaux pluviales.

A partir du 1^{er} avril 2005 notre installation de mesure sera opérationnelle et c'est en fonction des résultats que la convention sera signée avec la CAR."

IV - ANALYSE DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Situation des installations existantes

Les installations existantes sont réglementées par l'arrêté préfectoral n° 98-A-85-IC du 10 septembre 1998.

Le rejet autorisé par l'arrêté vers la station de Reims est de 2 m³/j alors que les mesures trimestrielles réalisées depuis 1998 montrent une moyenne de 27,6 m³ et un maximum de 100 m³/j.

Inventaire des textes applicables

Les textes applicables aux installations de l'établissement sont notamment les suivants :

- 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.
- 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 et circulaire du 28 janvier 1993 concernant la protection contre la foudre de certaines installations classées.
- arrêté du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées.
- arrêté du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'élimination de déchets générateurs de nuisances.
- arrêté du 31 mars 1980 portant réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées susceptibles de présenter des risques d'explosion.
- arrêté type 361 relatif aux installations de réfrigération et de compression ;
- l'arrêté du 13 décembre 2004 relatif aux installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air soumises à déclaration sous la rubrique 2921 ;
- l'arrêté du 25 juillet 1997 relatif aux installations de combustion soumises à déclaration sous la rubrique 2910 ;
- l'arrêté du 29 mai 2000 relatif aux ateliers de charges d'accumulateurs soumis à déclaration sous la rubrique 2925.

Analyse des questions apparues au cours de la procédure

Convention de rejet

La convention de rejet des eaux a été signée le 14 novembre 2005. Cette convention prévoit l'autosurveillance à partir du 31 décembre 2005 et l'installation d'un bassin tampon et d'un débourbeur dégraisseur permettant de traiter le débit maximum avant le 30 mai 2006. Le débit maximum des eaux industrielles est de 30 m³/j.

Le projet d'arrêté reprend les dispositions de la convention de rejet.

Le projet d'extension

La création de la deuxième chambre froide ne sera pas réalisée prochainement. Certains aménagements liés à cette extension de bâtiment ne seront donc pas réalisés pour le moment.

Le projet d'arrêté prend en compte l'établissement dans l'état actuel et l'établissement avec extension, notamment la rehausse des cheminées est prescrite pour tenir compte de l'obstacle à la diffusion que constituera l'extension.

L'inspection des installations classées a sollicité le 25 janvier 2006 l'avis des services incendie et secours sur la protection incendie de l'établissement sans l'extension. Par courrier du 8 mars 2006, le directeur départemental des services incendie et secours confirme le premier avis avec huit poteaux incendie en précisant :

- l'extension de la chambre froide n'a pas été prise en compte du fait de son isolement par rapport à l'existant ;
- Les poteaux incendie existants sont conformes à la prescription de la défense externe incendie :
 - . 1 PI de 150 mm (RS 754) situé rue Margot Vérel ;
 - . 1 PI de 150 mm (RS 744) situé rond point Prévoteau ;
 - . 1 PI de 150 mm (RS 747) situé angle Murgier et rue Margot ;
 - . 1 PI de 100 mm (RS 755) situé rue Legros ;
 - . 1 PI de 100 mm (RS 873) situé rue du docteur Serge Bazelaire.

(un poteau incendie de 150 mm débitant au minimum 120 m³/h équivaut à deux poteaux incendie de 60 m³/h)

Le projet d'arrêté prévoit une rétention capable de recueillir 960 m³ d'eaux d'extinction incendie (volume correspondant à l'utilisation des poteaux d'incendie pendant deux heures). Le délai de réalisation de cette rétention est fixée à six mois.

Niveau sonore de l'établissement

Les mesures de bruit réalisées en août 2000 montrent des dépassemens en période nocturne. Depuis Juin 2004 il n'y a plus aucun mouvement de véhicule la nuit.

Le projet d'arrêté prévoit des mesures de bruit tous les 3 ans. Une campagne de mesures des niveaux sonores doit être réalisée dans les 3 mois suivant la mise en service de la deuxième chambre froide.

Installation de compression et de réfrigération

Les compresseurs d'air actuels sont d'une puissance de 30 kW et 45 kW au lieu d'une puissance de 2 x 60 kW mentionnée dans le dossier. Le projet d'arrêté est corrigé dans ce sens.

Tour aéroréfrigérantes

Le refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air sont classables sous la rubrique 2921 de la nomenclature depuis la parution du décret n° 2004-1331 du 1^{er} décembre 2004. L'établissement comporte trois tours aéroréfrigérantes fonctionnant en circuit primaire fermé classées en déclaration sous la rubrique 2921-2.

Le projet d'arrêté intègre ces tours aéroréfrigérantes et renvoie aux dispositions de l'arrêté applicable du 13 décembre 2004.

V - PROPOSITIONS ET CONCLUSION

L'instruction de ce dossier n'a pas révélé d'opposition à la demande. L'inspection des installations classées considère que l'exploitation de cet établissement avec extension est acceptable. Un projet d'arrêté annexé au présent rapport prévoit la nouvelle autorisation de l'exploitation de cet établissement avec l'extension sollicitée.

Le projet d'arrêté reprend les prescriptions générales prévues par les textes applicables, et les dispositions énoncées ci-dessus. Les recommandations des services administratifs ont été prises en compte.

Le rejet de poussières des fours est limité à 10 mg/m³ au lieu de la valeur de 100 mg/m³ fixé dans l'arrêté précédent.

Sous réserve du respect des prescriptions édictées dans le projet d'arrêté ci-joint, nous proposons aux membres du Conseil Départemental d'Hygiène d'émettre un avis favorable à la demande d'autorisation présentée par la société Boulangerie de l'Europe.

Rédacteur : L'inspecteur des installations classées Signé : Michel BRUN	Validation : L'inspecteur des installations classées Signé : Irène BEAUCOURT	Approbation : P/ la directrice et par délégation, P/ le chef du groupe de subdivisions de la Marne et par délégation, le chef de la subdivision SMI de la Marne signé : Irène BEAUCOURT
---	--	---