

Strasbourg, le 10 septembre 2003

**RAPPORT  
DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES  
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Objet : Brasserie HEINEKEN à Schiltigheim  
Mesures de prévention contre la légionellose.

P.J. : Projet d'arrêté de prescriptions complémentaires.

Depuis les premières investigations menées en 1998 par l'Institut de Veille Sanitaire, les cas de légionellose se sont multipliés. Parallèlement le retour d'expérience relatif aux installations suspectées d'être à l'origine de ces contaminations, a démontré qu'un grand nombre d'équipements présentent des conditions favorables au développement de la bactérie pathogène.

Pour mémoire, la legionella se développe préférentiellement dans l'eau à une température entre 25 et 40°C. Aussi les systèmes de production et de distribution d'eau chaude, les circuits de refroidissement, en particulier les circuits fermés ou semi-fermés, et les circuits anciens, entartrés ou contaminés par un biofilm, s'avèrent-ils souvent colonisés par la bactérie.

Le principal mode d'exposition de l'individu est la voie aérienne : les bactéries pathogènes sont véhiculées, en aérosol, par le dégagement de vapeur d'eau à partir de l'endroit où l'eau chaude est en contact avec l'atmosphère jusqu'au système respiratoire.

Les équipements industriels comprennent de nombreuses installations susceptibles d'héberger la bactérie. Le personnel intervenant pour des opérations de maintenance est bien sûr potentiellement exposé. Mais plus généralement le personnel du site, voire ses riverains pourraient être sous l'influence du panache d'un aéroréfrigérant.

Pour ces raisons le ministère de l'Aménagement du territoire et de l'Environnement a défini des mesures de prévention et a invité les préfets à renforcer les prescriptions relatives aux aéroréfrigérants dont l'évacuation de la chaleur repose sur la pulvérisation d'eau dans un flux d'air.

Sur cette base, un arrêté préfectoral portant prescriptions techniques générales complémentaires applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration et visées à la rubrique n° 2920 de la nomenclature des installations classées a été pris le 25 avril 2000.

La brasserie HEINEKEN exploite 5 tours aéroréfrigérantes dont 4 tours reliées à un même circuit d'eau et rejoignant un même bassin et une tour indépendante. Ces installations font l'objet d'un entretien régulier et des prélèvements sont effectués tous les ans. Néanmoins, ces installations n'ont pas fait l'objet de prescriptions spécifiques à ce jour.

L'objet de la présente proposition vise à remédier à cette situation. Le projet d'arrêté ci-joint reprend les mesures définies par le ministère de l'Aménagement du territoire et de l'Environnement.

J'ai l'honneur de proposer au Conseil départemental d'hygiène d'émettre un avis favorable au projet d'arrêté préfectoral de prescriptions complémentaires en annexe au présent rapport.