

PREFET DE LA MARNE

Direction régionale de l'environnement,  
de l'aménagement et du logement

REIMS, le 21 juin 2011

Unité territoriale de la Marne

**Nos Réf.** : SMR JL/CM Dr i 2011-598/APC-NRR

**Vos réf.** : Transmission du 19 janvier 2011 de Monsieur le Préfet de la Marne

**Affaire suivie par** : jonathan.lemaire@developpement-durable.gouv.fr

**Tél** : 03.26.77.33.50 – **Fax** : 03.26.97.81.30

**Objet** : installations classées pour la protection de l'environnement  
Société CHAMTOR à Bazancourt

**RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES**  
**au CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'ENVIRONNEMENT ET DES RISQUES SANITAIRES**  
**ET TECHNOLOGIQUES**

Par transmission du 19 janvier 2011, Monsieur le préfet de la Marne nous adresse aux fins de rapport devant le conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques, le dossier de demande de modification portant sur la construction du sécheur gluten N°3 de la société CHAMTOR à Bazancourt.

**I – PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT**

Identification de l'établissement

Nom : CHAMTOR

Lieu : Bazancourt

Activité : transformation du blé

Adresse postale

Adresse : « Les Sohettes » - Route de Pomacle – BP 20

Code postal : 51100

Commune : BAZANCOURT

**II – PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT ET DE LA DEMANDE**

2.1 Présentation de l'établissement

CHAMTOR est spécialisé dans la transformation du blé.

Le blé est acheminé sur le site par camion, est nettoyé (retrait des déchets) puis stocké dans des silos. Il est ensuite broyé dans des moulins. La farine et le son ainsi obtenus sont stockés dans des cellules de stockage.

La farine est mélangée avec de l'eau pour former une pâte. Cette dernière est ensuite introduite dans des décanteurs afin de séparer l'amidon, le gluten et les solubles de blé. Chacun de ces composés est ensuite traité séparément dans différentes filières mettant en œuvre diverses technologies : séchage, hydrolyse, atomisation, essorage, traitement enzymatique, évaporation et saccharification.

## 2.2 Présentation de la demande

L'augmentation de la capacité de traitement du site de 930 t/j à 1100 t/j de blé, autorisée par l'arrêté préfectoral N°2008.A.23.IC du 12 février 2008 entraîne un accroissement de la quantité de gluten produit. La capacité de séchage actuelle du site (sécheurs gluten 1 et 2) s'avère insuffisante pour traiter ce supplément de production. La mise en place d'un troisième sécheur gluten se révèle donc nécessaire.

Les modifications projetées par CHAMTOR sont les suivantes :

- la création d'un bâtiment accolé à la façade Sud-Ouest du bâtiment fabrication actuel, au niveau de l'atelier de déminéralisation du glucose n°1 (futur sécheur) et le long de l'atelier sécheur gluten n°2 (local électrique et automatisme)
- l'implantation d'équipements complémentaires dans le futur bâtiment : un sécheur gluten et ses équipements annexes (presse, broyeur, surpresseur, batteries de chauffe, etc.)
- la création de liaisons avec les installations et réseaux existants

## 2.3 Classement des installations et situation administrative

Le projet n'entraînera ni création de nouvelle rubrique ICPE, ni effet de seuil pour les activités déjà autorisées par l'arrêté préfectoral N°2008.A.23.IC du 12 février 2008.

Cependant, des modifications successives de la nomenclature des installations classées ont eu lieu depuis la notification de cet arrêté préfectoral. De ce fait, une mise à jour du tableau des rubriques de la nomenclature des installations classées, exploitées par Chamtor, est présentée ci-après :

Rubrique	Désignation	Caractéristique de l'installation et quantité autorisée	Régime
1212-5-a	Emploi et stockage de peroxydes organiques et préparation en contenant du groupe de risques Gr3, la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 2000 kg mais inférieure à 50 t	Désinfectant à base d'acide acétique, acide peracétique et de peroxyde d'hydrogène)  <b>Quantité totale autorisée de peroxyde d'hydrogène : 44,8 tonnes</b>	A
1611-1	Emploi ou stockage d'acide chlorhydrique à plus de 20% en poids d'acide, formique à plus de 50%, nitrique à plus de 20% mais à moins de 70%, phosphorique à plus de 10%, sulfurique à plus de 25%, anhydride phosphorique, la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 250 t	Acide sulfurique à 96% (2 bacs : 30 et 100 m³) : 237,9 t Acide nitrique à 60% (bac : 30 m³) : 42 t Acide phosphorique à 75% (bac : 30 m³) : 47,4 t  <b>Quantité totale autorisée : 327,3 tonnes</b>	A
2160-a	Silos et installations de stockage en vrac de céréales, grains, produits alimentaires ou tout produit organique dégageant des poussières inflammables, y compris les stockages sous tente ou structure gonflable si le volume total de stockage est supérieur à 15 000 m³	<u>Stockage de matières premières (blé et farine) :</u> - 3 cellules blé SB1, SB2 et SB3 (1800 m³) : 5400 m³ (4100 t) - 1 cellule blé (1800 m³) : 1800 m³ (1368 t) - 5 cellules blé mouillé (200 m³) : 1000 m³ (750 t) - 2 cellules blé mouillé (175 m³) : 350 m³ (262 t) - 1 cellule farine SN3 : 2100 m³ (1155 t) - 2 cellules tampon de farine (300 m³) : 600 m³ (330 t) - 3 cellules tampon de farine C11, C12, C13 (250 m³) : 750 m³ (410 t)  <b>Volume total matières premières autorisé : 12000 m³ (8375 t)</b>	A

		<p><u>Stockage de produits finis (amidon, gluten, son, lactiflor, etc.) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 cellules amidon SAM 1, 2 et 3 (240 m<sup>3</sup>) : 720 m<sup>3</sup> (432 t)</li> <li>- 2 cellules amidon SN 1 et 2 (2100 m<sup>3</sup>) : 4200 m<sup>3</sup> (2520 t)</li> <li>- 3 cellules son SS 3, 4 et 5 (320 m<sup>3</sup>) : 960 m<sup>3</sup> (384 t)</li> <li>- 3 cellules son SS 6, 7 et 8 (400 m<sup>3</sup>) : 1200 m<sup>3</sup> (480 t)</li> <li>- 3 cellules son (400 m<sup>3</sup>) : 1200 m<sup>3</sup> (480 t)</li> <li>- 2 cellules gluten SP1 et SP2 (160 m<sup>3</sup>) : 320 m<sup>3</sup> (160 t)</li> <li>- 3 cellules de gluten hydrolysé SPH 1, 2 et 3 (240 m<sup>3</sup>) : 720 m<sup>3</sup> (216 t)</li> <li>- 1 cellule Lactiflor SCP2 (160 m<sup>3</sup>) : 160 m<sup>3</sup> (80 t)</li> <li>- 1 cellule fibres SCP1 (160 m<sup>3</sup>) : 160 m<sup>3</sup> (48 t)</li> </ul> <p><b>Volume total produits finis autorisé : 9640 m<sup>3</sup> (4800 t)</b></p> <p><b>Volume total autorisé : 21640 m<sup>3</sup> (13175 t)</b></p>	
2175-1	Dépôt d'engrais liquide en récipients de capacité unitaire supérieure ou égale à 3000 l, lorsque la capacité totale est supérieure ou égale à 500 m <sup>3</sup>	<p>Stockage de sulfate d'ammonium : 3 bacs de 2500 m<sup>3</sup></p> <p><b>Capacité totale autorisée : 7500 m<sup>3</sup></b></p>	A
2226	Amidonneries, féculeries, dextrineries	<p>Amidonnerie</p> <p><b>Capacité autorisée : 480 t/j</b></p>	A
2260-1	<p>Broyage, concassage, criblage, déchiquetage, ensachage, pulvérisation, trituration, granulation, nettoyage, tamisage, blutage, mélange, épluchage et décortication des substances végétales et de tous produits organiques naturels, y compris la fabrication d'aliments composés pour animaux, mais à l'exclusion des activités visées par les rubriques 2220, 2221, 2225, 2226.</p> <p>Traitement et transformation destinés à la fabrication de produits alimentaires d'une capacité de production de produits finis supérieure à 300 t/j</p>	<p><b>Capacité de production autorisée : 1000 t/j</b></p>	A
2910-A-1	<p>Combustion à l'exclusion des installations visées par les rubriques 2770 et 2771.</p> <p>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 ou de la biomasse, à l'exclusion des installations visées par d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes, si la puissance thermique maximale de l'installation est supérieure ou égale à 20 MW</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaudière au gaz naturel (en général d'avril à octobre) : puissance = 28 MW</li> <li>- 2 turbines de cogénération (en général de novembre à mars) : puissance = 36 MW (18 MW unitaire)</li> </ul> <p><b>Puissance thermique totale autorisée : 64 MW</b></p>	A
2921-1-a	Installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air lorsque l'installation n'est pas du type « circuit primaire fermé », la puissance thermique évacuée maximale étant supérieure ou égale à 2000 kW	<p>8 tours aéroréfrigérantes à circuit primaire ouvert</p> <p><b>Puissance thermique évacuée autorisée = 41000 kW</b></p>	A

1510-3	Stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 t dans des entrepôts couverts à l'exclusion des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant par ailleurs de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage de véhicules à moteur et de leur remorque et des établissements recevant du public, le volume des entrepôts étant supérieur ou égal à 5000 m <sup>3</sup> mais inférieur à 50 000 m <sup>3</sup>	Stockage de produits finis conditionnés (gluten, amidon et gluten hydrolysé et fibres) représentant plus de 500 t de matières combustibles  <b>Volume du magasin : 13500 m<sup>3</sup></b>	DC
2560-2	Travail mécanique des métaux et alliages, la puissance installée de l'ensemble des machines fixes concourant au fonctionnement de l'installation étant supérieure à 50 kW mais inférieure ou égale à 500 kW	Tours, fraisage, affûtage, etc. dans les ateliers mécanique et tuyauteur  <b>Puissance totale &lt; 500 kW</b>	D

**A** : Autorisation      **E** : Enregistrement      **DC** : Déclaration contrôlée      **D** : Déclaration      **NC** : Non Classable

### **III – CONSEQUENCE DE LA DEMANDE SUR L'ENVIRONNEMENT DU SITE**

La société a déposé, à l'appui de sa demande, un dossier qui analyse l'impact des différentes modifications au regard de ce qui est actuellement autorisé.

#### **3.1 – Étude d'impact**

##### **a) Impact visuel**

L'établissement CHAMTOR est implanté dans un complexe agro-alimentaire en zone rurale à l'écart du centre-ville des communes voisines. L'extension projetée sera implantée au sein même du site et accolée à un bâtiment existant. Elle sera conçue en accord avec les bâtiments avoisinants que ce soit en terme de forme, de matériaux et de couleur, ce qui lui permettra de s'intégrer parfaitement dans l'environnement du site. Les nouveaux bâtiments seront peu visibles depuis la D31.

##### **b) Air**

Les rejets atmosphériques liés au projet seront issus des exutoires des deux dépoussiéreurs associés respectivement à la boucle de séchage et au broyeur. Il s'agira donc essentiellement d'émissions de poussières qui demeureront relativement faibles dans la mesure où les dépoussiéreurs seront des filtres à manches qui appartiennent aux meilleures techniques disponibles pour l'épuration de l'air empoussiéré.

##### **c) Eau (consommées et rejetées)**

Le projet envisagé n'entraînera pas la création de nouvelles surfaces imperméabilisées. En effet, le futur bâtiment sera implanté en lieu et place d'une voie de circulation goudronnée, pour laquelle les eaux pluviales sont déjà collectées par le réseau d'eaux pluviales (eau de ruissellement de voiries). La nouvelle installation ne générera donc pas d'augmentation du volume d'eaux pluviales.

Le projet ne sera pas consommateur d'eau. De ce fait, aucune modification de la consommation d'eau n'est à envisager.

Le volume d'eaux sanitaires rejetées ainsi que le mode de traitement et d'évacuation de ces eaux seront inchangés.

Le projet envisagé ne générera pas de rejet d'eaux de process supplémentaire au niveau de la station d'épuration du site dans la mesure où les eaux de pressage seront recyclées en amont dans le process.

##### **d) Nuisances sonores**

Le projet ne devrait pas entraîner une augmentation des niveaux sonores du site. Les équipements seront implantés dans un bâtiment limitant ainsi les émissions sonores associées. CHAMTOR effectuera une nouvelle campagne de mesures de la situation acoustique du site après mise en service de la nouvelle installation.

##### **e) Trafic**

Le projet envisagé étant lié à l'augmentation de capacité du site autorisée par l'arrêté préfectoral du 12 février 2008, l'accroissement du trafic découlant de l'augmentation de la production de gluten avait déjà été pris en compte dans les chiffres présentés dans le dossier de demande d'autorisation.

f) Déchets

La nouvelle installation n'aura pas d'impact significatif sur la production de déchets. Le gluten collecté au niveau des deux nouveaux filtres à manches sera réintégré au produit fini. La quantité de déchets liés à la maintenance des nouveaux équipements (huiles, ferrailles, etc.) sera faible.

g) Consommation d'énergie

Le projet envisagé va nécessiter de l'énergie sous forme de vapeur et d'électricité. Les augmentations de consommation énergétique avaient déjà été prises en compte dans la demande d'autorisation d'accroissement de capacité. Ces besoins pourront être couverts par les équipements actuels. Un raccordement aux réseaux existants sera réalisé.

### 3.2 – Étude de dangers

a) Potentiels de dangers

Les risques liés à l'exploitation de l'installation projetée sont l'incendie et l'explosion de poussières.

b) Conséquences sur les tiers et l'environnement

L'étude du dossier révèle qu'aucun effet domino entrant ou sortant n'est à redouter.

Les effets indirects d'une explosion dans la boucle de séchage ou le filtre à manches associé (surpression de 20 mbar) sortiraient du site et atteindraient en partie le site de Biodemo (mais pas les bâtiments administratifs).

Les effets irréversibles d'une explosion dans le filtre à manches associé à la boucle de séchage (surpression de 50 mbar) sortiraient du site et atteindraient très légèrement le site de Biodemo mais dans une zone où il n'y a pas de personnel.

Comme le prévoit la circulaire du 4 mai 2007, un porter à connaissance sur les risques technologiques sera réalisé au terme de la procédure.

c) Dispositions constructives

Le nouvel atelier sera isolé du bâtiment « fabrication » accolé par un mur coupe-feu 2 heures. Une porte coupe-feu 2 heures sera installée au travers de ce mur.

d) Mesures de prévention et de protection spécifiques associées au sécheur 3

Les principales mesures mises en œuvre pour prévenir les risques d'incendie et d'explosion sont les suivantes :

- détection d'étincelles aux points névralgiques du système avec asservissement de sécurité géré par automate (mise en sécurité de l'installation par arrêt)
- contrôle et maîtrise de la température dans le système par des mesures de température redondantes avec seuils d'alarme et d'arrêt et asservissement de sécurité (régulation de la chauffe, mise en sécurité de l'installation par arrêt)
- contrôle et maîtrise du taux d'humidité dans le système par des mesures d'humidité redondantes réalisées en sortie du filtre à manches associé à la boucle de séchage et par une injection automatique de vapeur en amont de la boucle de séchage de manière à conserver un taux d'humidité supérieur à 14%
- pas d'injection des « fines » de recyclage issues du filtre à manches dans la boucle de séchage si le taux d'humidité est inférieur à 14%

Les principales mesures de protection mises en place sont les suivantes :

- évents à membrane au niveau de la boucle de séchage et des deux filtres à manches
- injection manuelle de vapeur dans les filtres à manches sur détection de température
- broyeur résistant à une pression de 10 bars
- découplage entre la boucle de séchage et le filtre à manches associé par suppression d'explosion (agent chimique)
- découplage entre le broyeur et le filtre à manches associé par suppression d'explosion (agent chimique)

## **VI – AVIS et PROPOSITION DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES**

Compte tenu que :

- les rejets atmosphériques seront traités par des filtres à manches qui appartiennent aux meilleures techniques disponibles en matière de traitement de l'air empoussiéré ,
- l'installation projetée ne générera pas d'impact significatif sur l'environnement,
- les effets dominos provoqués par une explosion de poussières n'atteignent pas d'installations à risque,
- les dispositions constructives permettent d'isoler le nouvel atelier du bâtiment accolé par un mur coupe-feu 2 heures,
- des mesures de prévention adaptées aux risques d'incendie et d'explosion seront mises en œuvre,
- les mesures de protection envisagées permettront de limiter les effets d'un incendie ou d'une explosion sur les tiers et l'environnement,

et en application de l'article R 512-33 du Code de l'environnement, l'inspection des installations classées estime que la modification sollicitée par l'exploitant n'est pas substantielle mais qu'il y a lieu d'imposer des prescriptions additionnelles à l'arrêté d'autorisation n°2008.A.23.IC du 12 février 2008 dans les formes prévues à l'article R 512-31 du Code de l'environnement.

Le projet d'arrêté préfectoral complémentaire joint au présent rapport propose d'encadrer sous forme de prescriptions additionnelles les spécificités du sécheur gluten n°3.

Porter à connaissance

Dans la mesure où des zones d'effets sortent des limites du site de la société Chamtor, l'inspection des installations classées propose à Monsieur le Préfet d'une part de porter à la connaissance de Monsieur le Maire de Bazancourt et du directeur départemental des Territoires l'ensemble des éléments joints à ce rapport, de façon à ce qu'ils soient traduits en termes de mesures de maîtrise de l'urbanisation et qu'il en soit tenu compte dans les documents d'urbanisme de la commune, et d'autre part de demander à la DDT d'informer les exploitants et propriétaires des terrains impactés des restrictions d'usages et d'urbanisme qui seront applicables sur leurs terrains.

## **VII – CONCLUSION**

Compte tenu de ce qui précède et sous réserve du respect des prescriptions édictées dans le projet d'arrêté ci-joint, nous proposons aux membres du conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques d'émettre un avis favorable à la demande présentée par la société CHAMTOR.

Rédacteur	Validateur et Approbateur
L'inspecteur des installations classées	P/le directeur et par délégation P/le chef de l'unité territoriale Marne et par délégation Le chef de la subdivision SMR de la Marne
signé	signé
Olivier MONTAIGNE	Lorette JONVAL

**Tableau récapitulatif des Phénomènes dangereux susceptibles de sortir des limites de propriété de la société Chamtor à Bazancourt**

**Phénomènes dangereux calculés dans l'étude de dangers devant faire l'objet de préconisations d'urbanisme**

Installation et substance	Phénomène dangereux	Type d'effet	Classe de probabilité (1)	Distances aux effets : (en mètres) (1) et (2)			
				Létaux significatifs	Létaux	Irréversibles	Bris de vitre
Boucle de séchage	Explosion	Surpression	A, B, C ou D	6 (200 mbar)	9 (140 mbar)	19 (50 mbar)	38 (20 mbar)
Filtre à manches associé à la boucle de séchage	Explosion	Surpression	A, B, C ou D	0 (200 mbar)	0 (140 mbar)	22 (50 mbar)	44 (20 mbar)

(1) au sens de l'arrêté ministériel "probabilité, intensité, gravité et cinétique" du 29 septembre 2005

(2) les distances des cases grisées sont rappelées pour mémoire puisque ne sortent pas des limites de l'entreprise Chamtor et n'ont pas à faire l'objet de mesures de maîtrise de l'urbanisation

**Rappel des préconisations de la circulaire interministérielle du 4 mai 2007 relative au porter à connaissance et à la maîtrise de l'urbanisation pour les phénomènes de probabilité A, B, C ou D**

Dans les zones exposées à des effets irréversibles, l'aménagement ou l'extension de constructions existantes sont possibles. Par ailleurs, l'autorisation de nouvelles constructions est possible sous réserve de ne pas augmenter la population exposée à ces effets irréversibles. Les changements de destinations doivent être réglementés dans le même cadre.

L'autorisation de nouvelles constructions est la règle dans les zones exposées à des effets indirects. Néanmoins, il conviendra d'introduire dans les règles d'urbanisme du PLU les dispositions imposant à la construction d'être adaptée à l'effet de surpression lorsqu'un tel effet est généré.