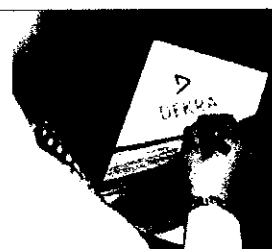


Sté GASTRONOME

44 – LE BIGNON

DEKRA
Conseil HSE



www.dekra-industrial.fr

PIECE N°3

RESUMES NON TECHNIQUES

Dossier de demande d'actualisation de l'autorisation d'exploiter

Référence n° 10_50240906_V1

Date : 16 décembre 2010

RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT

La Sté GASTRONOME implantée au sein de la ZA de la Forêt au Bignon (44), procède à la fabrication de produits élaborés à base de volailles.

Elle dispose d'un arrêté d'autorisation au titre des installations classées datant de 1999 qui mentionne le prétraitement de ses eaux usées avant rejet dans la station d'épuration communale de la zone industrielle et d'un arrêté complémentaire de 2004 autorise le site à exploiter la station d'épuration rachetée à la commune du Bignon.

Malgré des capacités de production (transformation de matières d'origine animale et végétale) et des équipements qui n'ont pas significativement évolués depuis la parution de ces arrêtés, des travaux d'agrandissement de la station d'épuration sont en cours afin de l'adapter aux capacités de l'outil de production.

Ainsi, GASTRONOME souhaite déposer une demande de régularisation du dossier d'autorisation d'exploiter au titre des Installations Classées.

L'objet du présent dossier est donc d'évaluer les impacts et les dangers des installations soumises aux seuils d'autorisation et de déclaration ICPE sur l'environnement selon la trame définie à l'article R.512-8 du code de l'Environnement.

SITUATION ACTUELLE		SITUATION FUTURE
Accès et circulation	L'accès à l'usine se fait par la route d'accès à la ZAC de la forêt (rue de la forêt). L'accès à la station d'épuration s'effectue par la RD n°57.	Situation inchangée
Paysage, voisinage et occupation des sols	Les parcelles sur lesquelles se trouve la société GASTRONOME sont classées en zone UFa et UFb laquelle est une zone d'activités économiques réservées aux constructions à usage d'industrie, de services, d'artisanat et de commerce et aux équipements publics existants. Pour ce qui concerne la station d'épuration, elle est située en zone NC. Ce zonage permet l'implantation "d'ouvrages d'épuration".	Situation inchangée
Géologie	La commune du BIGNON repose sur un socle granitique.	Situation inchangée
Hydrogéologie (eaux souterraines)	Aucune nappe importante n'est répertoriée sur le secteur. GASTRONOME ne se situe dans aucun périmètre de protection.	Situation inchangée
Hydrologie (Eaux superficielles)	Seules l'Ognon et la Doitiée traversent la commune dans un axe Sud-Nord. De nombreux fossés de drainage existent, rejoignant l'Ognon. La commune du Bignon est concernée par le SDAGE Loire Bretagne ainsi que le SAGE de l'Ognon.	Situation inchangée
Météorologie	Le climat est de type océanique tempéré caractérisé par des hivers doux et humides et des étés chauds et plus secs. Les vents dominants sont les vents en provenance de Sud-Ouest.	Situation inchangée
Faune - Flore	La diversité des milieux naturels autour de la commune du Bignon implique la présence d'une ZNIEFF. Le site d'implantation de GASTRONOME n'exerce pas d'emprise sur cette zone (100 m du site). Aucune autre zone protégée (NATURA 2000, RAMSAR, arrêté biotope, ...) n'est à signaler sur la commune.	Situation inchangée
Esthétique	Le site d'implantation de GASTRONOME est localisé en zone artisanale et industrielle. Les bâtiments présentent une faible hauteur. Le site s'insère dans l'environnement local et l'architecture des bâtiments est conforme au	Situation inchangée

SITUATION ACTUELLE		SITUATION FUTURE
	<p>règlement d'urbanisme.</p> <p><u>CONSOMMATION :</u> GASTRONOME est exclusivement alimenté depuis le réseau de distribution communal. Un compteur d'eau est implanté.</p> <p><u>USAGES :</u> L'eau est utilisée pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ les usages domestiques (sanitaires, douches), ▪ les usages industriels (cuisson, formage, nettoyage des sols, matériels), ▪ les usages techniques (tours aéroréfrigérantes, chaufferie,...). <p><u>TRAITEMENT DES EAUX USEES :</u> Les eaux usées sanitaires et industrielles sont rejetées après prétraitement dans la STEP de GASTRONOME à environ 1 km. Les eaux épurées sont ensuite rejetée dans l'Ognon par l'intermédiaire d'un fossé de drainage. Le réseau est séparatif. L'autosurveillance des eaux épurées montre un écart par rapport aux normes de rejet fixées par arrêté préfectoral.</p> <p>Les eaux pluviales des toitures et voiries transitent par un séparateur hydrocarbures et déversées dans le collecteur communal et transitent par le réseau eaux pluviales autoroutier avant de rejoindre le milieu naturel (l'Ognon).</p> <p><u>BOUES D'EPURATION :</u> La valorisation agricole des boues d'épuration a fait l'objet d'une mise à jour du plan d'épandage en 2010.</p>	<p>Situation inchangée</p> <p>Situation inchangée</p> <p>GASTRONOME a changé d'exploitant de la station d'épuration et fait réaliser des travaux de réhabilitation de la station afin de respecter les normes de rejets des eaux épurées.</p> <p>L'augmentation de la production de boues liées à l'augmentation future de l'activité est couverte dans la mise à jour du plan d'épandage.</p>
Les déchets	<p>Les déchets générés par GASTRONOME sont essentiellement organiques. Quelques déchets de type emballage sont produits dans les ateliers de fabrication et de conditionnement. Tous ces déchets sont éliminés selon des prestataires et des filières conformes à la réglementation en vigueur en favorisant la valorisation à l'enfouissement ou l'incinération lorsque c'est possible.</p>	<p>L'objectif de GASTRONOME est de poursuivre ses efforts en matière de valorisation de ces déchets.</p>
Bruit et circulation	<p>L'environnement du site est caractérisé par la présence de sources d'émissions sonores</p>	<p>Une attention particulière sera portée à la mise en œuvre de techniques</p>

SITUATION ACTUELLE		SITUATION FUTURE
	<p>diffuses liées à la circulation sur voie routière proche (A83). Les niveaux de bruit en limites de propriété sont non-conformes aux prescriptions réglementaires pour certains points de mesure.</p> <p>Le trafic routier lié à l'activité de l'usine est nettement plus faible que celui des principaux axes de circulation des alentours. Il peut être estimé à moins de 1 % de la circulation locale globale (en rapport avec la circulation moyenne mesurée sur la RD137).</p>	<p>sans nuisances acoustiques pour toute future installation.</p> <p>Situation inchangée</p>
Transport et approvisionnement	<p>Les principales émissions atmosphériques liées à l'activité de l'usine se situent au niveau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des chaudières au gaz naturel (fumées de combustion), - des extracteurs d'air, - des compresseurs frigorifiques, - des tours aéroréfrigérantes. <p>Les risques d'odeurs se situent au niveau :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du stockage des déchets organiques, - la station de traitement, - des extracteurs d'air. <p>Les équipements de combustion sont périodiquement contrôlés, la circulation automobile sur site est très faible.</p> <p>Les tours aéroréfrigérantes sont entretenues et traitées pour prévenir le développement de légionelles.</p> <p>L'étanchéité des installations frigorifiques est testée périodiquement. Elles n'ont donc en fonctionnement normal aucun rejet dans l'atmosphère.</p> <p>Les odeurs de cuisson (fritures notamment) sont traitées par une installation spécifique (biolavage).</p> <p>Concernant les déchets organiques et le traitement des eaux usées, les risques d'odeur sont très limités. En effet, les déchets sont stockés pour partie en chambre froide et évacués régulièrement.</p> <p>Quant au traitement des eaux usées, son dimensionnement et son fonctionnement ne permettent pas l'émission de nuisances significatives.</p>	<p>La réhabilitation de la station de traitement limitera encore les potentielles émissions de nuisances olfactives.</p>
L'air		

SITUATION ACTUELLE		SITUATION FUTURE
Gestion de l'énergie	<p>GASTRONOME utilise le gaz naturel pour ses chaudières et l'électricité de manière générale pour l'ensemble des autres usages (compresseurs air, éclairage, onduleurs, condensateurs, machines de production). Ces 2 énergies ont été retenues car elles sont reconnues comme étant parmi les moins polluantes.</p> <p>Des actions sont menées, notamment au niveau du personnel pour le responsabiliser et le sensibiliser aux consommations énergétiques, ainsi qu'au niveau des équipements pour limiter leur impact.</p>	Situation inchangée
Effets sur le climat	<p>GASTRONOME émet peu de GES au regard de l'activité industrielle française. Son impact sur le climat peut ainsi être considéré comme maîtrisé. La limitation des émissions de GES fait par ailleurs partie des objectifs de la société avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le respect de ses obligations réglementaires notamment en terme de contrôle périodique de l'étanchéité de ses installations (Cf. Décret n° 2007-737 du 7 mai 2007 relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques et arrêté du 7 mai 2007), • le remplacement du R22 par anticipation sur la réglementation, • un suivi du fonctionnement des brûleurs de chaudières, • le choix d'utiliser comme énergie principale le gaz de ville, une énergie peu polluante, • les mesures de réduction de consommation d'énergie, • la sensibilisation des chauffeurs à la rationalisation de la conduite routière, avec notamment le respect des vitesses limites, une conduite souple, l'optimisation des tournées de ramassage et distribution, • l'appel autant que possible aux artisans locaux, • l'achat de matériel faiblement émetteur de GES en fonctionnement... 	Situation inchangée
Protection des sols et sous-sols	<p>Les locaux actuellement occupés par l'usine GASTRONOME Le Bignon datent de 1993 et ont toujours été destinés à des activités de fabrication de produits élaborés à base de volaille.</p> <p>Les risques de déversement accidentel générés par l'installation se concentrent au niveau :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ du stock de produits de nettoyage, ▪ du stockage de déchets dangereux. 	Tous les stocks de produits liquides potentiellement polluants (matières premières et déchets) sont et seront stockés sur rétention ou dispositif équivalent.

SITUATION ACTUELLE		SITUATION FUTURE
Santé des populations	<p>Les risques sanitaires potentiels liés à l'activité du site peuvent être liés : aux produits de nettoyage, aux eaux usées et pluviales, à l'épandage des boues d'épuration, aux émissions atmosphériques des chaudières et des tours aéroréfrigérantes, aux odeurs et aux émissions sonores.</p> <p>Cette étude permet de conclure en un risque acceptable pour la santé des populations.</p> <p>En cas de cessation d'activité de l'établissement, celui ci pourra être :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) soit vendu en l'état, en cas de reprise de l'activité par une autre entreprise. 2) soit vendu après démantèlement des installations présentant un risque pour l'environnement. <p>Sous cette 2^{ème} hypothèse, conformément aux articles R.512-68 et R.512-74 à R.512-80 du code de l'environnement, GASTRONOME s'engage, en cas de cessation d'activité, à prendre les mesures nécessaires afin d'assurer la protection de l'environnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le maintien en l'état de fonctionner des utilités du site (chauffage des locaux, compression d'air, alimentation électrique) : la mise en sécurité des activités de stockage/distribution extérieures de gaz (fermeture des organes de coupure), de combustibles,.... ▪ Le démontage des installations de production fixes et mobiles, si toutefois les machines en place ne devaient plus avoir d'utilités futures (avec revente ou ferrailage des machines en fonction des potentialités), ▪ La vidange des cuves de stockage pour traitement en centre agréé ou valorisation ; l'élimination vers des filières de traitement clairement identifiées de tous les déchets présents sur le site (avec copie des bordereaux de suivi des déchets industriels spéciaux). ▪ La suppression des stocks de matières premières du site, en particulier les produits présentant un potentiel dangereux. ▪ La fermeture de toutes les aires d'accès privatifs au site d'activité ▪ La restitution du site dans un état tel qu'il ne porte pas atteinte à l'environnement, assortie si nécessaire d'une identification des sources potentielles de pollution des sols, ▪ Lorsque les types d'usage futur seront déterminés, l'exploitant transmettra au préfet un « mémoire de réhabilitation ». ▪ L'exploitant informera le préfet des éventuels travaux prévus ou prescrits dans le cadre de la réhabilitation du site. 	Situation inchangée
Remise en état du site		
Coûts des mesures de protection de l'environnement	<p>Depuis 2008, GASTRONOME a investi environ 930 k€ pour la protection de l'environnement (remise à niveau STEP, mise en conformité NH3, ...).</p>	

RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE DE DANGERS

L'étude de dangers a pour objet de rendre compte de l'examen effectué par l'exploitant pour caractériser, analyser, évaluer, prévenir et réduire les risques d'une installation.

A. Inventaires des menaces d'origine naturelle ou non :

▪ Menaces d'origine naturelle :

- foudre,
- sismicité,
- pluie, neige, verglas,
- mouvement de terrain.

▪ Menaces d'origine autre que naturelle :

- malveillance ou négligence,
- travaux sur site,
- autres industries,
- chutes d'aéronefs,
- voies de circulation.

B. Inventaires des intérêts à protéger :

- Habitations et exploitations agricoles (absence d'ERP ou d'établissements sensibles),
- entreprises de la zone industrielle,
- voies de communication et de transport,
- hydrographie et captages.

C. Caractérisation des potentiels de dangers liés à la société GASTRONOME

▪ Dangers associés à l'activité du site :

- produits liquides polluants et inflammables (produits lessiviels, fuel, huiles et produits de maintenance, produits de traitement de l'eau) ⇒ pollution du milieu en cas de déversement accidentel, intoxication du personnel, incendie, explosion,
- matières combustibles ⇒ incendie,
- équipements de combustion ⇒ incendie et explosion,
- équipements sous pression ⇒ incendie et explosion,
- installations électriques ⇒ incendie,
- équipements de process ⇒ atteinte à la personne,

▪ **Exploitation du site :**

- circulation routière ⇒ impact physique d'un élément en mouvement,
- déplacement du personnel ⇒ impact physique d'un élément en mouvement, pollution du milieu en cas de déversement accidentel, intoxication du personnel,
- travaux par points chauds ⇒ incendie,

▪ **Formation d'atmosphères explosibles**

D. Réduction des potentiels de dangers :

- Risque incendie ⇒ réglementation interne, installations électriques (protection et contrôle),
- Risque explosion ⇒ réglementation interne, prévention de l'apparition des concentrations explosives, limitation des risques d'ignition, contrôles,
- Risque de pollution accidentelle ⇒ stockage sur rétention,
- Risque d'impact physique d'un élément en mouvement ⇒ réglementation interne, habilitation.

E. Accidentologie :

- Accidentologie du secteur d'activité ⇒ incendie du stockage de matières combustibles, fuites d'ammoniac, déversements accidentels et autres rejets au milieu naturel,
- Accidentologie du site ⇒ pas d'accidents graves recensés.

F. Evaluation préliminaire des risques :

↳ Conclusion : scénarii à développer dans l'étude détaillée des risques :

- Locaux stockage emballages ⇒ incendie et eaux d'extinction d'incendie,
- Installations de refroidissement ⇒ explosion et émanations toxiques.

G. Evaluation détaillée des risques :

↳ Conclusion suite à la cotation (méthode utilisée AMDEC) :

- Stockage emballages : incendie ⇒ **situation acceptable**,
- Installations de compression : explosion ⇒ **situation acceptable**,
- Eaux d'extinction d'incendie : pollution accidentelle ⇒ **situation acceptable**

H. Analyse des conséquences en cas d'accident :

- Etude de flux thermiques : incendie du stockage emballage
⇒ les flux thermiques restent dans les limites de propriété sans impacter aucun autre bâtiment voisin,
⇒ **situation conforme**
- Défense contre l'incendie
⇒ débit total nécessaire pour 2 heures : 240 m³,
⇒ débit total disponible auprès du poteau incendie public le plus proche pour 2 heures : 280 m³,
⇒ **situation conforme**
- Confinement des eaux d'extinction d'incendie
⇒ volume à mettre en rétention : 800 m³,
⇒ moyens mis en œuvre au niveau du site : utilisation des réseaux eaux pluviales et des eaux usées (bassin tampon et lagunes de stockage : 1 500 m³, 4 000 m³, 10 000 m³ et 26 000 m³),
⇒ **situation acceptable**

: - : - : - : - :

