



AGIS

plats cuisinés sous-vide

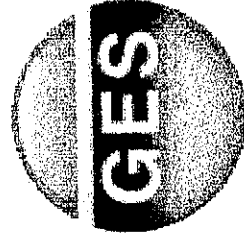
**AGIS
à Avignon (84)**

*Dossier Installations Classées
pour la Protection de l'Environnement*

MEMOIRE RESUME NON TECHNIQUE

n°75265

Avril 2008



BUREAUX ET LABORATOIRES
ZI des Basses Forges – 35530 NOYAL SUR VILAINE
Tél : 02 99 04 10 20 Fax : 02 99 04 10 25 e-mail : ges-sa@ges-sa.fr

REGION SUD-EST
BP 1 – 42155 ST JEAN ST MAURICE SUR LOIRE
Tél : 04 77 63 30 30 Fax : 04 77 63 39 80 e-mail : ges-se@ges-sa.fr

SOMMAIRE

| | | |
|------|--|----|
| I | PRESENTATION DU SITE ET OBJET DE LA DEMANDE..... | 3 |
| II | IMPACT SUR LE SITE..... | 3 |
| III | IMPACT SUR L'EAU..... | 4 |
| IV | IMPACT SUR L'AIR..... | 5 |
| V | IMPACT ACOUSTIQUE..... | 7 |
| VI | IMPACT SUR LA SANTE..... | 7 |
| VII | GESTION DES DECHETS..... | 8 |
| VIII | TRANSPORT ET APPROVISIONNEMENT..... | 8 |
| IX | ETUDE DES DANGERS..... | 8 |
| X | HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL..... | 10 |
| XI | MESURES COMPENSATOIRES..... | 10 |
| XII | CONCLUSION..... | 10 |

Ce document présente de façon synthétique les éléments du dossier Installations Classées pour la Protection de l'Environnement ; pour plus de précisions techniques, le lecteur pourra se reporter au Dossier Installations Classées et à ses plans et annexes.

I PRESENTATION DU SITE ET OBJET DE LA DEMANDE

La société AGIS exploite à Avignon un atelier de fabrication de plats cuisinés sous-vide. La carte ci-contre permet de localiser les installations.

Le site dispose aujourd'hui d'un récépissé de déclaration en date du 26 octobre 1999 pour un volume annuel de 1 300 tonnes.

Depuis, un certain nombre de modifications et d'évolutions sont intervenues qui nécessitent l'actualisation de la situation administrative de l'établissement.

De 2003 à 2005, la production annuelle a été de l'ordre de 1 500 tonnes. En 2006, le site a fabriqué 2 580 tonnes de produits finis.

D'autre part, l'établissement a pour projet d'augmenter sa capacité de fabrication et d'atteindre une production de 8 000 tonnes par an à terme.

Ces activités relèvent des rubriques n°2220-1, 2221-1, 2920-1a et 2920-2a de la nomenclature des Installations Classées pour la protection de l'environnement pour lequel le site est soumis à autorisation.

Les locaux étant limités en capacité de stockage, notamment pour les produits finis et les matières premières, des aménagements et une extension des bâtiments sont projetés.

A l'heure actuelle, les surfaces construites représentent 7 723 m². Au terme du projet, ces surfaces représenteront 11 002 m².

Le présent dossier a pour objet la présentation des nouvelles conditions d'exploitation, afin d'en apprécier l'impact sur l'environnement par rapport à la situation actuelle et mettre à jour la situation administrative.

II IMPACT SUR LE SITE

La société AGIS est située sur la zone industrielle de Courtine, à l'ouest du centre ville d'Avignon et à 2 km au sud – ouest des remparts de la ville d'Avignon.

Les installations existantes sont implantées depuis 20 ans dans une zone industrielle. Elles sont entourées par d'autres installations industrielles, artisanales et commerciales. Des habitations sont également recensées à proximité du site. Un hôtel est en cours de construction à proximité du site.

Le bâtiment industriel existant présente un système constructif très sobre, en accord avec sa situation en zone industrielle. L'architecture des extensions projetées adaptera le même système constructif.

Les monuments et sites classés sont situés à plus de 100 mètres du secteur d'étude. L'établissement est situé en dehors de toute zone faisant l'objet d'une protection particulière.

L'impact de la société AGIS sur les monuments historiques sera réduit.

L'impact de l'établissement sur le paysage ne sera pas modifié de façon notable par rapport à la situation actuelle.

Aucun impact n'a été constaté. L'activité sur le site restera inchangée.

En l'absence de zones de protection du patrimoine naturel, historique ou paysager aux abords du site du fait de sa situation en zone industrielle, l'impact sur la faune, la flore et le patrimoine historique est faible et le restera.

III IMPACT SUR L'EAU

3.1 Approvisionnement

L'usine est alimentée en eau par le réseau public d'adduction. Un disjoncteur est mis en place sur l'alimentation générale. Le réseau public d'adduction est équipé d'un compteur.

Le site dispose également d'un forage. L'eau du forage est utilisée uniquement pour le refroidissement des tours aéroréfrigérantes.

Il n'y a donc pas d'usage agro-alimentaire de l'eau de forage : l'eau n'entre donc pas en contact avec les denrées alimentaires (incorporation ou lavages de matériel touchant les produits,...).

Le réseau d'eau issu du forage est équipé également d'un compteur général.

L'eau du réseau public est utilisée de la façon suivante :

- incorporation aux recettes (sauces),
- refroidissement après cuisson des viandes, des féculents, des fruits de mer,
- refroidissement de certaines lignes de conditionnement (doseuses),
- lavages des installations,
- production d'eau chaude,
- production d'eau glacée,
- usages sanitaires,
- protection incendie.

L'eau glacée produite sera utilisée de la façon suivante :

- incorporation aux recettes (sauces),
- refroidissement après cuisson des viandes, des féculents, des fruits de mer.

La consommation d'eau actuelle du réseau public est de 44 780 m³/an pour 2 580 tonnes de produits fabriqués.

De manière à réduire les consommations d'eau sur le site, un certain nombre de mesures ont été mises en œuvre (suppression de refroidissements en circuit ouvert des lignes de conditionnement, sensibilisation du personnel).

Compte tenu des mesures mises en œuvre, de l'amélioration continue, la consommation d'eau à terme du réseau public sera de l'ordre de 130 000 m³/an pour 8 000 tonnes de produits finis annuel.

3.2 Réseaux

Les réseaux eaux usées et eaux pluviales sont séparatifs sur l'ensemble du site.

Les eaux pluviales sont canalisées et dirigées vers le réseau pluvial collectif. Elles sont ensuite dirigées vers le Rhône.

A l'heure actuelle, les surfaces imperméabilisées représentent 23 120 m². Au terme du projet, les surfaces imperméabilisées représenteront 25 150 m².

Pour compenser l'augmentation de la surface imperméabilisée, un bassin d'orage d'une capacité de 260 m³ sera créé. Il collectera l'ensemble des eaux issues de toitures des nouvelles constructions et d'une partie des toitures des installations existantes (1000 m²). Au total 5 020 m² seront raccordées.

Les eaux pluviales susceptibles de présenter une présence d'hydrocarbures dont la concentration est susceptible d'être supérieure à la valeur limite prévue par l'arrêté du 2 février 1998 sont les eaux pluviales des voiries où stationnent les camions et les véhicules légers. Leur traitement, avant déversement dans le réseau public, sera assuré par la mise en place de séparateurs à hydrocarbures.

En cas d'incendie, afin de contenir les eaux d'extinction, des vannes pelles seront mises en place sur l'ensemble des points de rejet des eaux pluviales vers le réseau public.

Les eaux d'extinction d'incendie pourront ainsi être contenues dans les cours, permettant une capacité de stockage de 1 500 m³.

Cette capacité de stockage est largement suffisante pour contenir l'ensemble des eaux usées en cas d'incendie (besoin en eau d'extinction de 630 m³/h pendant 2 heures, soit 1260 m³).

Les eaux vannes (sanitaires) sont collectées par un réseau spécifique et rejoignent le réseau public d'assainissement des eaux usées. Elles sont traitées par la station d'épuration d'Avignon.

Les eaux usées industrielles sont à l'heure actuelle dirigées vers le réseau d'assainissement collectif via deux points de rejet.

Elles sont ensuite traitées par la station d'épuration d'Avignon.

Le rejet des effluents fait l'objet d'une convention établie entre la société AGIS, la commune de d'AVIGNON, propriétaire des ouvrages d'assainissement et la SOCIETE AVIGNONNAISE DES EAUX, exploitant du service d'assainissement.

Dans le cadre de l'extension, les eaux usées industrielles seront dirigées vers un seul point de rejet.

Un poste de prétraitement des effluents sera mis en place. Il sera équipé des équipements suivants :

- un poste de relevage,
- un tamis rotatif,
- un flottateur,
- un canal de mesure avec débitmètre.

Ces équipements seront situés dans un local fermé.

Les eaux prétraitées seront dirigées vers le réseau collectif des eaux usées, puis traitées par la station d'épuration d'Avignon, gérée par la SOCIETE AVIGNONNAISE DES EAUX.

3.3 Conclusion

Toutes les dispositions seront prises afin de limiter la consommation d'eau et les rejets en interne.

Les effluents feront l'objet d'un prétraitement avant rejet vers le réseau public collectif.

Un système d'autosurveillance des effluents sera mis en place afin de vérifier la conformité des caractéristiques des effluents.

L'impact du projet sur l'eau est et restera faible et maîtrisé.

IV IMPACT SUR L'AIR

L'activité de l'usine peut avoir un impact sur l'air du fait des odeurs associées au process, des installations de combustion (chaudières), de la circulation des véhicules, des installations frigorifiques et du fait des odeurs liées aux déchets et au traitement des eaux usées.

L'activité conduite sur le site (fabrication de plats cuisinés) ne génère pas d'odeurs particulières en dehors des ateliers de production.

Les chaudières fonctionnent au gaz naturel.

Le choix du gaz naturel permet de limiter fortement l'émission d'éléments polluants dans l'atmosphère.

Les fluides frigorigènes utilisés actuellement sont le R22 et l'ammoniac (NH₃).

Les fluides frigorigènes utilisés à terme seront le R22, le R404A, le R134A et l'ammoniac (NH₃).

Les fluides R404A et R134A sont des produits substitutifs des fluides halogénés classiques. Ils ne sont pas toxiques en dilution dans l'air.

En marche normale, il n'y a aucun rejet de gaz réfrigérant à l'atmosphère.

Pour la salle des machines actuelles, la majeure partie de l'ammoniac est confinée dans la salle des machines. L'ammoniac situé à l'extérieur des machines est contenu dans les tours aéroréfrigérantes et les canalisations au niveau des tours aéroréfrigérantes.

Pour la nouvelle salle des machines, la totalité de l'ammoniac sera confinée à l'intérieur de la salle des machines.

L'ammoniac est sans effet sur la couche d'ozone.

En fonctionnement normal de l'installation frigorifique, il n'y a aucun dégagement d'ammoniac sous forme gazeuse ou liquide.

Le dégagement toxique d'ammoniac dans l'air résulterait d'une fuite accidentelle au niveau de l'installation frigorifique (en cas de rupture de canalisation ou de fuite).

Toutes les dispositions sont prises pour limiter la probabilité de survenance d'une fuite d'ammoniac : sécurité active et renforcement des dispositifs de sécurité (renforcement du système de détection de fuite de gaz, mises en place d'électrovannes, confinement des canalisations extérieures et des tours aéroréfrigérantes,...), contrôles, entretien.

Les émissions atmosphériques gazeuses resteront réduites en raison de l'amélioration constante des carburants.

Les odeurs pouvant être émises proviennent de la zone de préparation chaude où sont précuites et rôties les viandes.

Cette zone est équipée de cheminées situées à une hauteur suffisante (à plus de 10 mètres du sol) limitant ainsi les nuisances.

Les odeurs peuvent être émises par les déchets organiques stockés. Elles pourront également être émises à terme par la station de prétraitement.

Les déchets organiques sont et seront stockés dans un local réfrigéré. Ils sont et seront enlevés régulièrement. Il n'y a donc pas de développement d'odeurs.

La station de prétraitement sera dans un local spécifique fermé, réduisant ainsi le risque de dispersion d'odeurs.

Les refus de tamisage seront stockés dans le local réfrigéré. Leur enlèvement régulier réduira les éventuels dégagements d'odeurs.

Les effluents prétraités sur le site transiteront directement vers la station d'épuration communale, sans stagnation propice au développement d'odeurs afin de limiter les odeurs.

De façon générale, la propreté et le bon entretien des installations évitent et éviteront tout développement d'odeurs.

Les locaux du bâtiment sont et seront lavés et désinfectés chaque soir.

↳ L'activité telle qu'elle est conduite, pas plus que les modifications qui y seront apportées, n'est de nature à augmenter l'impact de la société AGIS sur l'air environnant.

V IMPACT ACOUSTIQUE

L'établissement est implanté sur la zone industrielle de Courtine, zone largement industrialisée.

Les principales sources de bruit extérieures au site sont :

- La circulation routière (jour et nuit),
- Les activités industrielles voisines.

Les principales sources de bruit sur le site d'AGIS sont les suivantes :

- Les compresseurs (air et froid),
- Les tours aéroréfrigérantes,
- Les installations de combustion,
- La circulation des camions de réception des matières premières et d'expédition des produits finis, des emballages et des déchets,
- Les voitures du personnel (de jour principalement).

Le bruit provenant des ateliers n'est pas perceptible à l'extérieur des bâtiments.

La société AGIS est implantée sur la zone industrielle de Courtine, zone industrielle où la circulation est importante et influence le niveau sonore résiduel.

Le confinement des équipements dans des locaux techniques et l'existence d'un mur séparant ces locaux du centre d'affaires "Les Jardins de Courtine" et de la médecine du travail permettent d'assurer la réduction des niveaux sonores occasionnés par l'activité.

Les émergences sont conformes aux valeurs réglementaires.

Lorsque les aménagements seront réalisés, une nouvelle campagne de mesures de bruit pourra être effectuée pour vérifier la conformité des niveaux sonores en limite de propriété.

VI IMPACT SUR LA SANTE

La fabrication de plats cuisinés nécessite des précautions constantes d'hygiène et de qualité.

Les émissions atmosphériques (poussières, gaz, odeurs) liées à l'activité n'évolueront pas de façon notable à l'avenir.

Les chaudières fonctionnent au gaz naturel, cela permet de limiter fortement l'émission d'éléments polluants dans l'atmosphère.

Les eaux usées prétraitées sur le site (dégraissage actuel puis mis en place d'un prétraitement dans le cadre du projet de production de produits finis d'une capacité de 8 000 tonnes par an) sont rejetées dans le réseau public d'assainissement, lequel achemine ces eaux vers la station d'épuration d'AVIGNON. Les réseaux de collecte et transfert des eaux usées sont étanches.

Les points de rejets où les eaux pluviales sont susceptibles de présenter des risques de pollution par les hydrocarbures seront équipés de séparateurs à hydrocarbures.

Les voiries de transport sont bitumées, pour réduire à un niveau négligeable les émissions de poussières lors de la circulation des véhicules.

L'installation ammoniac fait l'objet d'un contrôle et d'un suivi par une société spécialisée (la société CLAUGER). Il en sera de même pour la nouvelle installation.

Les tours aéroréfrigérantes font l'objet d'un suivi par une société spécialisée, la société EUROCAL.

Un suivi des tours est mis en place : une analyse tous les deux mois est réalisée. Dans le cas de résultats non conformes, des actions correctives seront menées afin de rendre conforme les résultats.

Les installations techniques sont régulièrement contrôlées par des organismes habilités.

☞ En conséquence, l'activité ne générera pas d'effets particuliers sur la santé des populations.

VII GESTION DES DECHETS

Les déchets générés par l'activité (cartons, déchets mélangés, palettes, métaux, huiles usées) disposent tous d'une filière d'élimination ou de valorisation.

Toutes les précautions et mesures nécessaires sont et seront prises pour assurer leur stockage puis leur élimination suivant des filières adaptées à chaque type de déchet, dans le respect de la réglementation en vigueur.

L'impact des nuisances sonores et olfactives générées par l'enlèvement des déchets restera réduit au minimum acceptable.

VIII TRANSPORT ET APPROVISIONNEMENT

Le site d'AGIS est localisé sur la zone industrielle de Courtine dite « Courtine Moure Frais ».

Le site possède trois entrées :

- ☞ Une entrée Rue Sainte Geneviève pour le siège de la société AGIS,
- ☞ Une entrée Rue du Mourelet pour l'usine d'AGIS,
- ☞ Une entrée Rue Sainte Geneviève pour le personnel, donnant accès au parking des véhicules légers.

Dans le cadre du projet d'extension, un 4^{ème} accès au site depuis la rue Sainte Geneviève sera créé pour l'accès spécifique des camions de livraisons des matières premières.

Le site est entièrement clôturé.

L'augmentation de la production doublera le trafic, notamment des poids lourds, trafic restant toutefois limité par rapport à la circulation sur la zone industrielle.

Toutefois, l'organisation du travail dans l'établissement ne sera pas modifiée : les horaires de réception et d'expédition seront inchangés.

IX ETUDE DES DANGERS

L'étude de dangers comprend :

- l'identification des dangers présents dans l'établissement,
- l'analyse des risques liés aux installations,
- les mesures de prévention et de protection mises en place,
- les moyens d'intervention mis en œuvre.

L'analyse des risques utilisée pour la réalisation de cette étude de danger a permis au terme du recensement des sources de dangers présentes sur le site d'évaluer la probabilité du phénomène dangereux (déterminée au vu de l'accidentologie) et la gravité potentielle de ses conséquences.

La gravité des conséquences potentielles prévisibles d'un accident sur l'environnement et les populations extérieures à l'établissement résulte de la combinaison de l'intensité des effets d'un phénomène dangereux et de la vulnérabilité de cet environnement et de ces personnes potentiellement exposées à ces effets, en tenant compte des mesures en place pour limiter la cinétique du phénomène et les protéger.

De l'étude de dangers, il en ressort que les risques sont principalement les suivants :

- risque de pollution accidentelle liée au déversement accidentel de produits (effluents, produits lessiviels),
- risque d'incendie lié au stockage de matières combustibles (emballages et produits finis),
- risque d'explosion lié aux installations de combustion (chaudières, fours de cuisson),
- risque d'intoxication lié à fuite accidentelle au niveau de l'installation frigorifique actuelle fonctionnant à l'ammoniac.

De l'analyse des risques, il en ressort que les deux scénarios majorants sont le risque incendie au niveau du stockage des emballages étuis cartons et le risque de fuite accidentelle d'ammoniac sous forme gazeuse.

Pour le risque incendie, la mise en place de murs coupe-feu permettra de contenir le feu et de réduire sa propagation. Les distances de rayonnement du flux thermique en cas d'incendie ont été calculées. Il n'y a pas d'effets significatifs en dehors des limites de propriété.

Pour le risque de fuite accidentelle d'ammoniac au niveau de l'installation actuelle, les mesures compensatoires (mise en place de vannes automatiques de coupure, confinement des canalisations haute pression par la création d'un bâtiment à proximité de la salle des machines, contrôle du pH les eaux de purges des tours avec alarme provoquant l'arrêt de l'installation) permettront de rendre le risque acceptable. En effet pour l'ensemble des scénarios majorants après mesures compensatoires, aucun effet critique ne sera perçu au sol et au niveau des installations environnantes (rez de chaussée et étages).

Les mesures de prévention et protection ainsi que l'organisation de la société AGIS permettront de minimiser les conséquences d'un accident.

La sécurité étant une priorité, de nombreuses mesures de prévention sont appliquées. Nous rappelons ci-dessous les principales :

- Vérification des installations électriques,
- Vérification régulière des installations et des éléments de sécurité (brûleurs, compresseurs),
- Vérifications des équipements importants pour la sécurité des installations frigorifiques (soupapes, pressostats HP ...),
- Vérification des moyens de détection et protection : détecteurs ammoniac, sirènes d'alarme, trappes d'exutoire de fumées, extracteurs en salle des machines,
- Vérification du matériel de protection (extincteurs...),
- Respect des consignes d'exploitation, de suivi, d'entretien des installations,
- Respect des consignes de sécurité,
- Formation régulière en matière de sécurité.

Compte tenu des mesures de détection, des mesures de protection mises en œuvre, les risques liés aux installations présentent des niveaux acceptables.

X HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

Le personnel dispose d'installations conformes à la réglementation.

Les moyens de secours adaptés sont mis en place sur le site.

Chaque membre du personnel dispose, en fonction de son poste de travail, de tenues et de protections individuelles adaptées aux facteurs de risques auxquels il est exposé.

XI MESURES COMPENSATOIRES

Les principales mesures engagées seront les suivantes :

- Le système de détection incendie sera renforcé sur l'ensemble du site,
- Mise en place d'équipements pour la rétention des eaux incendie,
- Mise en sécurité des équipements techniques internes de la salle des machines ammoniac actuelle et renforcement des éléments de sécurité (électrovannes de coupure, détection, contrôle pH),
- Mise en place de séparateurs à hydrocarbures,
- Mise en place d'un dispositif de prétraitement des eaux usées,
- Création d'un bassin de régulation des eaux de pluie.

XII CONCLUSION

Les évolutions attendues au niveau de l'activité sont assorties de la mise en œuvre de mesures propres à réduire au minimum acceptable son impact sur l'environnement et la santé.