

PRÉFET DE LA RÉGION
NORD - PAS-DE-CALAIS

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

Numéro d'enregistrement :

Lille, le 24 MARS 2011

Référence : sociétéd'innovationculinaire_Cambrai_avisAE_28100045_10032011
V1_2011_n°056

AVIS DE L'AUTORITE ENVIRONNEMENTALE

Demandeur	Société d'Innovation Culinaire, groupe Fleury Michon
Commune	Tilloy Lez Cambrai
Objet	Demande d'autorisation d'exploiter une unité de production pour la préparation de jambons et rôtis.
Références	Dossier référencé dossier de demande d'autorisation Transmission Préfecture Dipp / BICPE le 11 mars 2011. Version du dossier mars 2011.

En application du décret du 30 avril 2009 relatif à l'autorité compétente en matière d'environnement, prévue à l'article L.122-1 du code de l'environnement, le projet présenté ci-dessus est soumis à évaluation environnementale. L'avis porte sur l'étude d'impact du dossier transmis le 11 mars 2010 par le bureau des installations classées de la Préfecture du Nord.

1. Présentation du projet

La Société d'Innovation culinaire est une nouvelle unité de production, spécialisée dans la fabrication de jambons et rôtis. Cette usine répondra à la croissance des volumes et au développement du groupe Fleury Michon. Entreprise familiale créée en 1926, Fleury Michon, basé dans le grand Ouest, a fondé sa stratégie de développement sur l'observation des modes de consommations et des tendances alimentaires. Le site avait été autorisé en 2006 pour la création d'une unité de production de plats cuisinés. Les rubriques de classement à autorisation étaient :

- 1136-b : Emploi de 6,44 tonnes d'ammoniac
- 2221-1a : Préparation ou conservation de produits d'origine animale, 59 tonnes/ jour
- 2220-1a : Préparation ou conservation de produits d'origine végétale, 52 tonnes/ jour
- 2920-1a : Installations de réfrigération ou compression utilisant des fluides toxiques, la puissance étant de 1800 kW.

La limite de validité de l'arrêté ayant été atteinte avant la mise en exploitation, l'exploitant a déposé une nouvelle demande d'autorisation d'exploiter dont les rubriques de classement à autorisation sont :

- 1136-b : Emploi de 2,5 tonnes d'ammoniac
- 2221-1a : Préparation ou conservation de produits d'origine animale, 74 tonnes/ jour

Le site est placé en bordure de la route départementale RD643, reliant Cambrai à Douai (façade Sud Ouest du terrain), et à proximité de la voie SNCF reliant Cambrai à Douai (façade Est du terrain). Il s'agit du terrain situé à l'extrême Nord Est de la zone Actipôle.

2. Qualité de l'étude d'impact

2.1 Notion de programme.

L'étude d'impact présente dans le dossier, objet du présent avis, ne relève pas d'un programme tel qu'il est défini à l'article R122-3 du code de l'environnement. Son contenu est en relation avec l'importance de l'installation projetée et avec ses incidences prévisibles sur l'environnement.

2.2 Résumé non technique.

Le résumé non technique comporte à la fois une synthèse de l'étude d'impact et une synthèse de l'étude de dangers, conformément aux dispositions du code de l'environnement.

2.3 Etat initial, analyse des effets et mesures envisagées.

Par rapport aux enjeux présentés, le dossier a abordé les aspects majeurs de l'analyse de l'état initial de l'environnement qu'il est susceptible de concerner. Le site va s'implanter dans la zone d'activité Actipôle sur les mêmes parcelles pour lequel il avait été autorisé en 2006.

Les thématiques de biodiversité, consommation des terres agricoles, déplacements ne sont pas abordées dans cet avis du fait que l'activité se situe dans une zone d'activité existante et que le plan d'épandage initialement autorisé n'est plus d'actualité. Un nouveau dossier a été déposé par l'exploitant du fait de la caducité de son arrêté d'autorisation.

Volet eau.

Les contextes géologiques et hydrogéologiques au droit du site sont décrits dans le dossier. Les eaux souterraines y sont décrites comme moyennement vulnérables (nappe de la craie). Les captages en eau souterraine existant aux alentours de l'établissement sont répertoriés sur une carte. Le terrain d'implantation de la Société d'Innovation Culinaire ne se situe pas dans un périmètre de protection d'un captage d'eau potable.

Le contexte hydrologique au droit du site est détaillé sur une carte. Les cours d'eaux les plus proches sont le canal Saint Quentin et l'Escaut. Ces cours d'eaux sont décrits au travers de données sur leur qualité, issues de l'annuaire 2008 de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

Le dossier aborde l'objectif de bon état écologique des eaux au sens de la directive cadre sur l'eau et du SDAGE Artois-Picardie 2010-2015 ainsi que le SAGE de l'Escaut en cours d'élaboration.

Les eaux usées seront prétraitées avant leur acheminement vers la station d'épuration communale de Neuville Saint Rémy. L'exploitant a prévu de réaliser sa propre station dans le cadre d'une extension future des activités.

Volet milieux

Le dossier liste les ZNIEFF les plus proches du site. L'exploitant a identifié deux ZNIEFF de type I situées à plus de 4 kilomètres du projet. Les zones Natura 2000 les plus proches sont à plus de 20 kilomètres au Nord du site. Il s'agit de "la forêts de Raismes/St-Amand/Wallers et Marchiennes et plaine alluviale de la Scarpe", et de "vallées de la Scarpe et de l'Escaut".

Volet air.

L'exploitant a identifié l'ensemble des rejets atmosphériques. Les émissions proviendront des poids lourds et véhicules ainsi que des installations de combustion. L'utilisation du gaz naturel associé à des équipements réglés et contrôlés et des points de rejet en hauteur limitent l'impact des rejets.

Volet bruit.

Une mesure de bruit a été réalisée en limite de propriété avant toute construction. Les valeurs sont en deçà des valeurs limites réglementaires qui s'imposeront à l'exploitant. L'absence de zone à émergence réglementée de par l'implantation dans une zone d'activité limite la problématique aux seules exigences réglementaires en limite de propriété (60 dB la nuit et 70 dB jour).

Volet déchets

L'exploitant a identifié l'ensemble des catégories de déchets générés. Il s'agit des déchets liés à l'activité administrative du site, les déchets d'emballages, les déchets organiques du prétraitement de l'activité, les déchets liés à la maintenance des équipements. La mise en place du tri sélectif permet de répondre, à l'échelle de l'exploitation, à l'orientation de la loi Grenelle 2 de diminution des déchets destinés à l'enfouissement et à l'incinération.

Volet santé.

L'exploitant a utilisé les référentiels de l'INERIS et le référentiel de l'Institut de Veille sanitaire :

- évaluation des risques sanitaires liés aux substances chimiques dans l'étude d'impact (2003),
- le risque biologique et la méthode d'évaluation du risque (2001)
- guide pour l'analyse du volet sanitaire des études d'impact (2000).

Il ressort que le seul point de vigilance concerne les équipements de refroidissement pour l'aspect légionelle. Sur ce point, la réglementation imposera des mesures de surveillance et de contrôle renforcées dont l'arrêt des équipements en cas de concentration en légionelles supérieure à une valeur de référence ainsi qu'un audit par un organisme extérieur.

2.4 Justification du projet notamment du point de vue des préoccupations d'environnement.

Le terrain de la zone Actipôle a fait l'objet de longues recherches menées par le groupe, en partenariat avec l'ensemble des acteurs locaux. Cette zone d'implantation revêt un aspect stratégique pour FLEURY MICHON, d'autant plus que le site présente une réserve foncière importante qui pourrait voir un jour l'arrivée d'une plate forme logistique.

L'arrivée de la crise économique et le changement des habitudes des consommateurs, ont remis en cause le plan de développement initialement prévu. FLEURY MICHON a constaté depuis une reprise de ses activités à des niveaux historiques, mais la saturation de ses usines existantes se fait maintenant ressentir sur la branche Charcuterie et notamment la production de jambons et rôtis.

Ainsi, le terrain de la Zone Actipôle se trouve totalement adapté aux nouveaux besoins, et les démarches administratives ont déjà démarré. FLEURY MICHON et la Société d'Innovation culinaire souhaitent démarrer l'activité de production de jambons sur ce site à horizon Avril 2012.

3) Etude de dangers

3.1 Résumé non technique de l'étude de dangers – représentation cartographique

L'étude de dangers contient un résumé non technique de son contenu faisant apparaître la situation actuelle résultant de l'analyse des risques.

3.2 Identification et caractérisation des potentiels de dangers.

Les potentiels de dangers sont identifiés. L'exploitant a analysé les dangers des produits, les dangers présentés par l'exploitation et par les installations.

3.3 Réduction des potentiels de dangers.

La réduction des potentiels de dangers passe par la mise en œuvre de consignes de sécurité et d'exploitation . Pour l'ammoniac, son utilisation est cantonnée dans la salle des machines.

3.4 Estimation des conséquences de la concrétisation des dangers.

Le seul phénomène susceptible de sortir des limites de propriétés est un rejet d'ammoniac dilué par l'extracteur de sécurité à 12 mètres de hauteur.

3.5 Accidents et incidents survenus, accidentologie.

L'exploitant a identifié 44 accidents ou incidents survenus sur la période 1989-2005 dans la base de donnée nationale. Sur ces 44, les événements pertinents relatifs à la sûreté de fonctionnement survenus sur d'autres sites mettant en œuvre des installations, des substances et des procédés comparables ont été recensés. Il a dénombré 27 incendies, 13 fuites ou émanations de gaz, monoxyde de carbone, 2 explosions de chaudières, 2 déversements accidentels de produits chimiques.

3.6 Analyse préliminaire des risques.

A partir des potentiels de dangers, l'exploitant a recherché les événements redoutés et les conséquences possibles. Il a retenu les scénarios qui de par leurs effets prévisibles génèrent potentiellement des effets irréversibles au-delà des limites du site. Le premier scénario est l'incendie des matières combustibles du stockage emballages, le second est l'explosion dans le local chaufferie, le troisième scénario est la pollution du milieu naturel suite à un incendie et le quatrième scénario est une défaillance des installations ammoniac.

3.7 Etude détaillée de réduction des risques.

Une démarche itérative de maîtrise des risques a été menée et a conclu à l'absence d'effet en dehors des limites de propriété y compris au niveau du sol pour les installations ammoniac.

3.8 Quantification et hiérarchisation des différents scénarios en terme de gravité, de probabilité et de cinétique de développement en tenant en compte de l'efficacité des mesures de prévention et de protection.

L'étude de dangers ainsi faite est conforme à l'arrêté ministériel du 29 septembre 2005 relatif à l'évaluation et à la prise en compte de la probabilité d'occurrence, de la cinétique et de la gravité des conséquences des accidents potentiels dans les études de dangers des installations classées.

A ce titre, l'étude de dangers expose clairement les phénomènes dangereux que les installations sont susceptibles de générer en présentant, pour chaque phénomène, les informations relatives aux classes de probabilité d'occurrence, aux distances d'effets, et au caractère lent ou rapide des phénomènes mentionnés.

3.9 Conclusion.

L'étude de dangers est proportionnée aux enjeux. Les enjeux sont limités du fait de l'implantation et de la structuration de la zone industrielle.

Les mesures de maîtrise des risques sont à la fois des mesures de prévention et de protection. Parmi les mesures de protection pour l'environnement, l'exploitant va disposer d'un bassin de rétention pour les eaux d'extinction. Parmi les mesures de prévention, la séparation des zones de stockages vis à vis des zones de production, l'isolement et l'éloignement des locaux techniques ainsi que la détection incendie permettent de prévenir la généralisation d'un incendie et limite les effets d'une explosion.

4) Prise en compte effective de l'environnement.

Le dossier a présenté une analyse globalement satisfaisante des impacts de l'activité sur les composantes environnementales qui le concerne.

L'exploitant expose les impacts sur le paysage, les ressources en eau, la qualité de l'air, les niveaux sonores, les sols, les travaux, les énergies, les voies de communication.

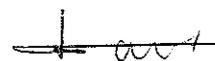
Le site est alimenté en eau potable depuis le réseau d'adduction public. La consommation annuelle est estimée à 60000 m³ pour un ratio de 10 litres pour 12,5 kg de produits finis. Ce ratio devrait être ramené à 10 litres par kg en 2015 pour un volume estimé à 158 000 m³ soit une production annuelle de 15800 tonnes.

Les usages de l'eau concernent les besoins domestiques, les essais de lutte contre l'incendie, le nettoyage, les installations de refroidissement. L'activité autorisée en 2006 prévoyait une consommation de 108000 m³ en phase 1 et 200000 m³ en phase 2 par an. L'exploitant prévoit de récupérer les eaux de pluie pour les sanitaires.

5) Conclusion générale

Le dossier a abordé les différents aspects de manière proportionnée au enjeux. L'étude a pris en compte les différents plans et programmes notamment le SDAGE Artois Picardie. L'évaluation des risques sanitaires est conforme à la circulaire DGS n°2001-185 du 11 avril 2001 relative à l'analyse des effets sur la santé dans les études d'impact. Les installations ne sont pas visées par la directive IPPC.

Pour le Préfet et par délégation
Le Directeur Régional de l'Aménagement,
de l'Environnement et du logement.



Michel PASCAL