

DIRECTION DES ACTIONS DE L'ÉTAT  
Bureau de l'Environnement et de l'Urbanisme

**PRÉFECTURE DU BAS-RHIN**

**ARRÊTÉ PREFECTORAL**

du 13 JUIN 2001

relatif à l'extension des activités de la choucrouterie  
« EARL CHOUCROUTE DE HATTISHEIM » à GEISPOLSHEIM

Le Préfet de la Région Alsace  
Préfet du Bas-Rhin

- VU le code de l'environnement, livre V, titre 1er relatif aux installations classées,
- VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié pris pour l'application de la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée et notamment son article 20,
- VU la demande présentée par l'EARL CHOUCROUTE DE HATTISHEIM, représentée par M. SPEISSER Constant dont le siège social est à GEISPOLSHEIM, rue de la Chapelle (lieu-dit « Unteres Kirchmattel »), en vue d'obtenir en régularisation administrative l'autorisation d'étendre ses activités à la même adresse,
- VU le dossier technique annexé à la demande d'octobre 2000 et notamment les plans du projet,
- VU le récépissé de déclaration n° 11948 délivré le 26 mai 1978 à M. SPEISSER Lucien et relatif à l'installation de la fabrique de choucroute, objet du présent arrêté.
- VU le procès-verbal de l'enquête publique à laquelle la demande susvisée a été soumise du 11 décembre 2000 au 12 janvier 2001 inclus,
- VU les avis exprimés lors de l'enquête publique et administrative,
- VU le rapport du 28 mars 2001 de la Direction régionale de l'industrie, de la recherche et de l'environnement chargée de l'inspection des installations classées,
- VU l'avis du Conseil départemental d'hygiène du 9 MAI 2001 ,

CONSIDERANT que cette installation constitue une activité soumise à autorisation visée à la rubrique n° 2220 de la nomenclature des installations classées,

CONSIDERANT qu'il y a lieu de fixer des prescriptions visant à garantir la préservation des intérêts mentionnés à l'article L 511-1 du code de l'environnement,

CONSIDERANT que M. SPEISSER Constant a repris l'exploitation de son père M. SPEISSER Lucien en 1985,

APRES communication au demandeur du projet d'arrêté statuant sur sa demande,

SUR proposition du Secrétaire général de la Préfecture du Bas-Rhin,

**ARRETE****I- GÉNÉRALITÉS****Article 1. CHAMP D'APPLICATION**

Sous réserve du respect des prescriptions édictées aux articles 2 et suivants, l'EARL CHOUCROUTE DE HATTISHEIM dont le siège social est à GEISPOLSHEIM, rue de la Chapelle est autorisée en régularisation administrative à étendre ses activités de fabrication de choucroute et navets salés.

L'établissement comprend les installations classées répertoriées dans le tableau suivant :

Désignation de l'activité	Rubrique	Régime	Quantité	Unité
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, la quantité de produits entrant étant supérieure à 10 t/jour	2220-1°	A	60	t/j

Régime : A = Autorisation.

Les prescriptions édictées par les actes administratifs délivrés antérieurement sont remplacées par celles du présent arrêté.

**Article 2. CONFORMITE AUX PLANS ET DONNEES TECHNIQUES**

Les installations et leurs annexes sont situées, installées et exploitées conformément aux plans et données techniques contenus dans le dossier de demande d'autorisation en tout ce qu'elles ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté et des règlements en vigueur.

L'exploitant doit établir et tenir à jour un dossier comportant au minimum les documents suivants :

- le dossier de demande d'autorisation,
- les plans tenus à jour,
- le présent arrêté préfectoral et les actes administratifs pris postérieurement au titre de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement.

**Article 3. VALIDITE**

L'arrêté d'autorisation cessera de produire effet lorsque les installations n'auront pas été exploitées durant deux années consécutives, sauf cas de force majeure (article 24 du décret du 21 septembre 1977).

#### **Article 4. ACCIDENT - INCIDENT**

Tout accident ou incident susceptible de porter atteinte aux intérêts visés à l'article L 511-1 du code de l'environnement devra être déclaré dans les meilleurs délais à l'inspecteur des installations classées (article 38 du décret du 21 septembre 1977).

L'exploitant fournira à l'inspecteur des installations classées, sous quinze jours, un rapport sur les origines et causes du phénomène, ses conséquences, les mesures prises pour y remédier et celles mises en œuvre ou prévues avec les échéanciers correspondants pour éviter qu'il ne se reproduise.

#### **Article 5. MODIFICATION - EXTENSION**

Toute modification apportée par le demandeur à l'installation, à son mode d'utilisation ou à son voisinage, et de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, devra être portée avant sa réalisation à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation (article 20 du décret du 21 septembre 1977).

##### **Changement d'exploitant**

Si l'installation change d'exploitant, le nouvel exploitant ou son représentant devra en faire la déclaration au Préfet dans le mois qui suit la prise en charge de l'exploitation (article 34 du décret du 21 septembre 1977).

#### **Article 6. MISE A L'ARRET DEFINITIF DE L'INSTALLATION**

L'exploitant qui met à l'arrêt définitif son installation notifie au Préfet la date de cet arrêt au moins un mois avant celui-ci.

Dès l'arrêt de l'installation, l'exploitant devra remettre le site dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun des dangers ou inconvénients mentionnés à l'article L 511-1 du code de l'environnement (article 34.1 du décret du 21 septembre 1977).

Il sera joint à la notification au Préfet un dossier comprenant le plan à jour des terrains d'emprise de l'installation ainsi qu'un mémoire sur l'état du site conformément aux dispositions de l'article 34.1 du décret du 21 septembre 1977.

## **II - PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ENSEMBLE DES INSTALLATIONS**

Les installations doivent être exploitées conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 2 février 1998 relatif aux "prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation" ainsi qu'aux dispositions suivantes.

### **A - PRÉVENTION DES POLLUTIONS**

#### **Article 7. CONTROLE**

Tous les rejets et émissions peuvent faire l'objet de contrôles qui pourront être inopinés.

L'inspection des installations classées peut demander à tout moment à l'exploitant la réalisation de prélèvements et d'analyses par un laboratoire agréé d'effluents liquides ou gazeux, de déchets ou de sol ainsi que l'exécution de mesure de niveau sonore ou de vibration.

Les frais engendrés par l'ensemble de ces contrôles sont à la charge de l'exploitant.

L'exploitant transmettra à l'inspection des installations classées les résultats des contrôles.

Le service chargé de la police des eaux peut également procéder, de façon inopinée, à des prélèvements dans les rejets et à leur analyse par un laboratoire agréé à la charge de l'exploitant.

## **Article 8. AIR**

### **8.1. Prévention des envois de matières diverses**

Sans préjudice des règlements d'urbanisme, l'exploitant doit adopter les dispositions suivantes, nécessaires pour prévenir les envois de poussières et matières diverses :

- les stockages de sel de cuisine doivent être confinés (sacs fermés);
- les voies de circulation et aires de stationnement des véhicules doivent être aménagées (formes de pente, revêtement, etc ...) et convenablement nettoyées ;
- les surfaces où cela est possible doivent être engazonnées.

### **8.2. Odeurs**

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions pour limiter les odeurs issues de ses installations, de façon à ce que le voisinage ne soit pas incommodé.

## **Article 9. EAU**

### **9.1. Prélèvements et consommation**

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation de ses installations afin de limiter les flux d'eau.

L'exploitant prélève l'eau qu'il utilise, notamment à des fins industrielles, dans le réseau public d'adduction d'eau potable. Les installations de prélèvement d'eau doivent être munies d'un dispositif de mesure totalisateur.

Les installations de l'entreprise dont le fonctionnement nécessite de l'eau ne doivent pas, du fait de leur conception ou de leur exploitation, permettre la pollution du réseau d'adduction public ou du réseau d'eau potable intérieur par des substances nocives ou indésirables, à l'occasion d'un phénomène de retour d'eau.

### **9.2. Prévention des pollutions accidentelles**

#### *a) Égouts et canalisations*

Les canalisations de collecte d'effluents pollués ou susceptibles de l'être doivent être étanches et résister à l'action physique et chimique des produits qu'elles sont susceptibles de contenir. Elles doivent être convenablement entretenues et faire l'objet d'examen périodiques appropriés permettant de s'assurer de leur bon état.

Il est interdit d'établir des liaisons directes entre les réseaux de collecte des effluents devant subir un traitement, ou être détruits, et le milieu naturel.

Un schéma de tous les réseaux (eau, assainissement...) doit être établi par l'exploitant, régulièrement mis à jour, notamment après chaque modification et daté. Il doit être tenu à la disposition de l'inspection des installations classées ainsi que des services d'incendie et de secours.

### *b) Capacités de rétention*

I- Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols doit être associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir ;
- 50 % de la capacité totale des réservoirs associés.

Cette disposition n'est pas applicable à la fosse de stockage de la saumure.

Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention doit être au moins égale à :

- dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ;
- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ;
- dans tous les cas 800 l minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 l.

II- La capacité de rétention doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à l'action physique et chimique des fluides.

L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) doit pouvoir être contrôlée à tout moment.

Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne doivent pas être associés à une même rétention.

Le stockage des liquides inflammables, ainsi que des autres produits, toxiques, corrosifs ou dangereux pour l'environnement, n'est autorisé sous le niveau du sol que dans des réservoirs disposés dans des fosses maçonnées, ou assimilés.

Cette disposition ne s'applique pas à la fosse de stockage de la saumure .

### *c) Aire de chargement*

Le chargement de la saumure en camion-citerne doit se faire sous surveillance et sur une aire étanche permettant le cas échéant la récupération de tout déversement accidentel.

### **9.3. Conditions de rejet**

Il est interdit de rejeter la saumure, l'eau de coupe et les eaux de nettoyage des installations de la choucrouterie dans le milieu naturel.

Les eaux sanitaires doivent être traitées conformément au Règlement sanitaire départemental.

Les eaux sanitaires (après traitement) et les eaux pluviales peuvent être rejetées dans le milieu naturel; à savoir dans le fossé "Wolfsgaben" situé derrière la choucrouterie dont l'exutoire est l'Ergelsenbach, qui se déverse dans l'Ehn.

## Article 10. DECHETS

### 10.1. Principes généraux

L'exploitant doit s'attacher à réduire le flux de production de déchets de son établissement. Il doit organiser la collecte et l'élimination de ses différents déchets en respectant les dispositions réglementaires en vigueur (loi n° 75-663 du 15 juillet 1975 et ses textes d'application), ainsi que les prescriptions du présent arrêté.

Les principaux déchets générés par le fonctionnement normal des installations sont limités aux quantités suivantes, sur la base d'une production annuelle de 1 500 tonnes de choucroute et de 150 tonnes de navets salés :

- 1000 m<sup>3</sup> d'effluents liquides (saumure, eau de coupe et eau de nettoyage),
- 300 tonnes de résidus verts (trognons, feuilles, épluchures).

### 10.2. Collecte et stockage des déchets

L'exploitant doit mettre en place à l'intérieur de son établissement une collecte sélective de manière à séparer les différentes catégories de déchets :

- les déchets liés directement à la production de choucroute et de navets salés (effluents liquides et résidus verts) ;
- les déchets banals composés de papiers, bois, cartons... non souillés et les déchets ménagers ;
- les déchets spéciaux définis par le décret n° 97-517 du 15 mai 1997 relatif à la classification des déchets dangereux qui doivent faire l'objet de traitement particulier tels que l'huile usagée.

Le stockage des déchets dans l'établissement avant élimination doit se faire dans des installations convenablement entretenues et dont la conception et l'exploitation garantissent la prévention des pollutions, des risques et des odeurs.

En particulier, les effluents liquides seront stockés dans une fosse bétonnée de capacité égale à 50 m<sup>3</sup>. Cette fosse sera nettoyée à fond une fois tous les deux ans pour permettre de vérifier son étanchéité par un contrôle visuel et éventuellement pour la réparer.

### 10.3. Élimination des déchets

Toute mise en dépôt à titre définitif de déchets dans l'enceinte de l'établissement est interdite.

Toute incinération à l'air libre de déchets de quelque nature que ce soit est interdite.

L'élimination des déchets à l'extérieur de l'établissement ou de ses dépendances, doit être effectuée dans des installations régulièrement autorisées à cet effet au titre du code de l'environnement. L'exploitant doit pouvoir en justifier l'élimination.

En particulier, les effluents liquides stockés dans la fosse bétonnée doivent être régulièrement transportés en vue de leur traitement à la station d'épuration collective de STRASBOURG.

L'exploitant, qui est aussi cultivateur de choux, doit étaler uniformément sur ses parcelles les feuilles et trognons provenant de sa production. Cette opération pourra conduire à l'existence de tas de résidus de choux à condition que la durée de présence de chaque tas n'excède pas dix jours.

Les déchets d'emballage visés par le décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 doivent être valorisés par réemploi, recyclage ou toute autre action visant à obtenir des matériaux réutilisables ou de l'énergie.

Chaque lot de déchets spéciaux, expédié vers l'éliminateur doit être accompagné du bordereau de suivi établi en application de l'arrêté ministériel du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'élimination des déchets générateurs de nuisance.

Les huiles usagées doivent être éliminées conformément à l'arrêté ministériel du 28 janvier 1999 relatif aux conditions de ramassage des huiles usagées.

#### 10.4. Contrôle des déchets

L'exploitant doit tenir à la disposition de l'inspection des installations classées un récapitulatif des opérations effectuées au courant de la dernière campagne (transport de saumure). Les documents justificatifs devront être conservés trois ans.

### Article 11. BRUIT ET VIBRATIONS

#### 11.1. Principes généraux

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement et les règles techniques annexées à la circulaire du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les installations classées, sont applicables.

#### 11.2. Valeurs limites

Les niveaux limites de bruit ne doivent pas dépasser en limite de propriété de l'établissement les valeurs suivantes pour les différentes périodes de la journée :

PÉRIODES	PÉRIODE DE JOUR Allant de 7 h à 22 h, (sauf dimanches et jours fériés)	PÉRIODE DE NUIT allant de 22 h à 7 h, (ainsi que dimanches et jours fériés)
Niveau sonore limite admissible	70 dB(A)	60 dB(A)

Les émissions sonores dues aux activités des installations ne doivent pas engendrer une émergence supérieure aux valeurs admissibles fixées dans le tableau ci-dessous, dans les zones à émergence réglementée.

Niveau de bruit ambiant existant dans les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l'établissement)	Émergence admissible pour la période allant de 7 h à 22 h, sauf dimanches et jours fériés	Émergence admissible pour la période allant de 22 h à 7 h, ainsi que les dimanches et jours fériés
Supérieur à 35 dB(A) et inférieur ou égal à 45 dB(A)	6 dB(A)	4 dB(A)
Supérieur à 45 dB(A)	5 dB(A)	3 dB(A)

Les zones à émergence réglementée figurent sur le plan annexé au présent arrêté.

## B - DISPOSITIONS RELATIVES A LA SÉCURITÉ

### Article 12. DISPOSITIONS GENERALES

Une surveillance de l'établissement doit être assurée.

### Article 13. DEFINITION DES ZONES DE DANGERS

L'exploitant détermine les zones de risque incendie de son établissement. Ces zones sont reportées sur un plan qui est tenu régulièrement à jour et mis à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Les zones à risque d'incendie sont constituées de volumes où, en raison des caractéristiques et des quantités de produits présents même occasionnellement, leur prise en feu est susceptible d'avoir des conséquences directes ou indirectes sur l'environnement.

### Article 14. CONCEPTION GENERALE DE L'INSTALLATION

#### 14.1. Règles de construction

Les éléments de construction des bâtiments et locaux doivent présenter des caractéristiques de résistance et de réaction au feu adaptés aux risques encourus.

Lors d'un accident, le personnel doit pouvoir prendre en sécurité les mesures permettant d'organiser l'intervention nécessaire et de limiter l'ampleur du sinistre.

Sans préjudice des dispositions du Code du travail, les locaux doivent être convenablement ventilés en permanence et de préférence par la partie haute.

#### 14.2. Règles d'aménagement

A l'intérieur de l'établissement, les pistes et voies d'accès doivent être nettement délimitées, entretenues en bon état et dégagées de tout objet susceptible de gêner la circulation. L'exploitant doit fixer les règles de circulation et de stationnement applicables à l'intérieur de son établissement.

En particulier des aires de stationnement de capacité suffisante doivent être aménagées pour les véhicules en attente.

Les bâtiments et dépôts doivent être facilement accessibles par les services de secours qui doivent pouvoir faire évoluer sans difficulté leurs engins.

Les installations doivent être aménagées pour permettre une évacuation rapide du personnel dans deux directions opposées.

La choucrouterie ne doit posséder aucune ouverture établissant une communication directe avec des locaux habités par des tiers .

Les installations électriques doivent être conformes aux réglementations en vigueur. Elles doivent être entretenues en bon état et périodiquement contrôlées. Le dossier prévu à l'article 55 du décret 88-1056 du 14 novembre 1988 concernant la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques doit être mis à la disposition de l'inspection des installations classées.

#### **14.3. Protection contre l'électricité statique et les courants de circulation**

Toutes précautions doivent être prises pour limiter l'apparition de charges électrostatiques et assurer leur évacuation en toute sécurité ainsi que pour protéger les installations des effets des courants de circulation. En particulier, la continuité électrique et la mise à la terre des éléments conducteurs constituant l'installation ou utilisés occasionnellement pour son exploitation (éléments de construction, conduits, appareillages, supports, réservoirs mobiles, outillages,...) doivent être assurées.

#### **14.4. Règles d'exploitation et consignes**

Toutes substances ou préparations dangereuses entrant ou sortant de l'établissement sont soumises aux prescriptions réglementaires d'étiquetage et d'emballage. Ces identifications doivent être clairement apparentes.

L'exploitant doit tenir à jour la localisation précise et la nature des produits stockés, ainsi que l'information sur les quantités présentes et disposer des fiches de données de sécurité des produits prévus à l'article R 231-53 du Code du travail.

Dans les zones de risque incendie, les flammes à l'air libre et les appareils susceptibles de produire des étincelles sont interdits, hormis délivrance d'un "permis de feu", signé par l'exploitant ou son représentant.

Sans préjudice des dispositions du Code du travail, l'exploitant doit établir les consignes d'exploitation des différentes installations présentes sur le site. Ces consignes doivent fixer le comportement à observer dans l'enceinte de la choucrouterie par le personnel et les personnes présentes (visiteurs, personnel d'entreprises extérieures...). L'exploitant doit s'assurer fréquemment de la bonne connaissance de ces consignes par son personnel. Il doit également s'assurer que celles-ci ont bien été communiquées en tant que de besoin aux personnes extérieures venant à être présentes sur le site.

En particulier toutes les consignes de sécurité que le personnel doit respecter, en particulier pour la mise en œuvre des moyens d'intervention, l'évacuation et l'appel aux secours extérieurs, doivent être affichées.

Le personnel doit être formé à l'utilisation des équipements qui lui sont confiés et des matériels de lutte contre l'incendie.

### **Article 15. SECURITE INCENDIE**

#### **15.1. Moyens de lutte contre l'incendie**

Outre l'existence d'un poteau d'incendie à moins de 100 m, l'installation doit être pourvue d'extincteurs entretenus en bon état de fonctionnement et répartis judicieusement à l'intérieur des locaux.

L'exploitant doit tenir à disposition de l'inspection des installations classées les justificatifs des moyens retenus dans cet article.

### **15.2. Plan d'intervention**

L'exploitant doit établir un plan d'intervention qui précise notamment :

- les moyens de liaison avec les Services d'incendie et de secours,
- le nombre, la nature et l'implantation des moyens de lutte contre un sinistre répartis dans l'établissement.

### **15.3. Dispositif d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité**

Chaque installation devra pouvoir être arrêtée en urgence et mise en sécurité en cas de nécessité.

Les commandes concourant au déclenchement et à la mise en œuvre du dispositif d'arrêt d'urgence et d'isolement doivent être clairement repérés et pour les commandes "coup de poing", accessibles en toutes circonstances.

Tous les équipements de lutte contre l'incendie ainsi que les organes de mise en sécurité des installations comme les vannes de coupure (électricité...) doivent être convenablement repérées et facilement accessibles.

## **Article 16. AUTRES PRESCRIPTIONS**

L'exploitant doit prendre les dispositions nécessaires pour satisfaire à l'esthétique du site. L'ensemble du site doit être maintenu en bon état de propreté (peinture, plantations...).

Le sol de la choucrouterie doit être imperméable.

La choucrouterie doit être entretenue en parfait état de propreté.

## **IV – DIVERS**

### **Article 17. PUBLICITE**

Conformément à l'article 21 du décret du 21 septembre 1977 modifié, un extrait du présent arrêté énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée et faisant connaître qu'une copie en est déposée aux archives de la mairie de GEISPOLSHHEIM et mise à la disposition de tout intéressé, sera affichée dans ladite mairie. Un extrait semblable sera inséré aux frais du permissionnaire, dans deux journaux locaux ou régionaux.

### **Article 18. FRAIS**

Les frais inhérents à l'application des prescriptions de présent arrêté seront à la charge de la société « EARL CHOUCROUTE DE HATTISHEIM ».

### **Article 19. DROIT DES TIERS**

Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés.

**Article 20. SANCTIONS**

En cas de non-respect des prescriptions du présent arrêté, il pourra être fait application des sections 1 et 2 (sanctions administratives et pénales) du chapitre IV, titre 1er, livre V du code de l'environnement.

**Article 21. EXECUTION – AMPLIATION**

Le Secrétaire général de la Préfecture du Bas-Rhin,  
Le maire de GEISPOLSHEIM,  
Les inspecteurs des installations classées de la DRIRE,  
le Commandant du groupement de gendarmerie  
sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera notifiée à la société « EARL CHOUCROUTE DE HATTISHEIM ».



Pour ampliation  
Pour le Secrétaire Général  
l'adjoint administratif

*A. Mureau*  
Annie MUREAU

LE PRÉFET

Pour le Préfet  
le Secrétaire Général

MICHEL LAFON

**Délai et voie de recours (article L 514-6 du code de l'environnement)**

La présente décision peut être déférée au tribunal administratif :

- par l'exploitant, dans un délai de deux mois à compter du jour où elle a été notifiée,
- par les tiers, les communes intéressées ou leurs groupements (...) dans un délai de quatre ans à compter de sa publication ou de son affichage.