



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE MAINE-ET-LOIRE

DIRECTION DES COLLECTIVITES LOCALES,
ET DE L'ENVIRONNEMENT

Bureau de l'environnement et de la protection des espaces

Installations classées pour la
protection de l'environnement

Société CHAUCER FOOD
à SAINT CYR EN BOURG

Arrêté modificatif
D3 - 2003 - n° 439

ARRETE

**Le préfet de Maine-et-Loire,
officier de la Légion d'honneur,**

Vu le code de l'environnement et notamment son livre V;

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 (codifiée) relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Vu l'arrêté préfectoral D3 - 97 n° 931 du 3 octobre 1997 autorisant la société CHAUCER FOOD (ex Société des Produits Alimentaires Biologiques SPAB), dont le siège social est route de la Perrière à CHACE, à exploiter un établissement de fabrication de produits lyophilisés, situé route de la Perrière au lieu-dit "Les Bonnes" à SAINT CYR EN BOURG ;

Vu le rapport de l'ingénieur de l'industrie et des mines, inspecteur des installations classées, du 10 janvier 2003 ;

Vu l'avis émis par le conseil départemental d'hygiène lors de sa séance du jeudi 3 avril 2003 ;

Considérant que les conditions d'aménagement et d'exploitation, telles qu'elles sont définies par le présent arrêté, permettent de prévenir les dangers et inconvénients de l'installation pour les intérêts mentionnés à l'article L. 511.1 du titre 1er du livre V du code de l'environnement, notamment pour la commodité du voisinage, pour la santé, la sécurité, la salubrité publiques et pour la protection de la nature et de l'environnement ;

Considérant que le prétraitement des eaux brutes et que les conditions de raccordement à la station collective permettent à cette dernière de traiter les effluents dans de bonnes conditions ;

Considérant que les dispositions de prévention et de contrôle des tours aérofrigérantes et installations assimilées sont de nature à prévenir la légionellose.

Sur proposition du secrétaire général de la préfecture,

A r r ê t e :

Art. 1er -Autorisation d'exploiter

L'arrêté préfectoral D3 – 97 – n° 931 du 3 octobre 1997 autorisant la société **CHAUCER FOOD** (ex Société des Produits Alimentaires Biologiques : SPAB) dont le siège social est situé route de la Perrière à CHACE (49400) à exploiter, route de la Perrière au Lieu-dit “ Les Bonnes ” à SAINT CYR EN BOURG, un établissement de fabrication de produits lyophilisés, est modifié selon les prescriptions suivantes :

Art. 2 - L'article 4.B.3 relatif au “ **Raccordement à la station de la société MARIE SURGELES FRANCE** ” de l'arrêté préfectoral D3 – 97 – n° 931 du 3 octobre 1997 est ainsi rédigé :

« 4.B.3 Raccordement à la station collective

Les modalités de rejet des eaux résiduaires industrielles limitent les perturbations apportées aux ouvrages d'épuration. En particulier, les effluents transitent par une série de bassins de décantation implantés dans l'établissement. Ils rejoignent ensuite le poste de prétraitement (relevage et tamisage) puis la **station d'épuration collective** qui traite des effluents industriels des usines MARIE SURGELES et des deux unités CHAUCER FOOD, lyophilisation et atomisation.

L'exploitant s'assure que les caractéristiques de ses effluents (flux, concentrations) sont compatibles avec les capacités et les performances des infrastructures d'assainissement (réseaux et station d'épuration).

Une **convention de raccordement** autorise le rejet, fixe les modalités du raccordement et précise les caractéristiques maximales des effluents. La convention tient compte de l'occupation de la station par les entreprises raccordées. Un exemplaire de cette autorisation et de ses avenants éventuels est adressé à l'inspection des installations classées.

Les rejets d'eaux industrielles résiduelles respectent les valeurs limites suivantes :

Paramètres			
Débit maximum instantané (m ³ /h)		24	
Débit maximum sur 2h consécutives (m ³)		48	
Débit maximum sur 24h consécutives (m ³)		550	
		Concentrations Instantanées en mg/l	Flux journaliers maximum en kg/j
PH	NF T 90008	6,5 < pH < 9	
MES	NF EN 872	180	100
DCO	NF T 90101	545	300
DBO5	NF T 90103	310	170
Azote global exprimé en N		36	20
Phosphore total exprimé en P		NF T 90023 3,6	2

Le respect des valeurs limites admissibles mentionnées ci-dessus se fait sans dilution.

Ces valeurs limites s'imposent pour des prélèvements moyens réalisés sur 24 heures. 10 % des résultats de ces mesures peuvent dépasser les valeurs limites prescrites ci-dessus, sans toutefois dépasser le double de ces valeurs. Dans le cas de mesures en permanence, ces 10 % sont comptés sur une base mensuelle.

Des dépassements de ces valeurs peuvent être acceptés pour les établissements CHAUCER FOOD – lyophilisation et atomisation sous réserve que la somme de leurs rejets cumulés respectent les termes des conventions de raccordement et n'excèdent pas la somme des valeurs limites prévues pour les deux sites.

Ce dispositif de cession des droits de rejet d'un établissement à l'autre ne vaut que si les deux usines appartiennent à la même raison sociale.

L'exploitant est en permanence en mesure de justifier du respect de ces conditions dont l'usage est mentionné sur les comptes rendus d'autosurveillance transmis à l'inspection. »

Art. 3 – Les articles 4.C.1 et 4.C.2 relatifs à l'« Autosurveillance » de l'arrêté préfectoral D3 – 97 – n° 931 du 3 octobre 1997 sont ainsi rédigés :

« 4.C Contrôles des rejets liquides

Le titulaire de la présente autorisation s'assure auprès de l'exploitant de la station d'épuration collective du bon fonctionnement des ouvrages de traitement des rejets, notamment en demandant les performances d'épuration de la station collective.

L'exploitant met en place un **programme d'autosurveillance** de la qualité de ses rejets qui porte sur les paramètres et selon les fréquences définis ci-après :

Fréquence des contrôles	Paramètres à contrôler
Continue	Débit
Journalier	pH
Hebdomadaire	DCO – MES
Mensuel	DBO – Azote global – Pt

Les analyses sont réalisées sur des échantillons moyens journaliers représentatifs.

Les résultats de ces contrôles sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées, ainsi que les commentaires sur les causes des éventuels dépassements des valeurs autorisées constatés et les mesures prises pour y remédier.

L'exploitant fait procéder tous les semestres à un **recalage de son autosurveillance** par un laboratoire agréé ou dont le choix est soumis à l'approbation de l'inspection des installations classées. Ce contrôle porte sur l'ensemble des paramètres visés ci-dessus. Les résultats de ces recalages restent à la disposition de l'inspection des installations classées en même temps que ceux de l'autosurveillance. »

Art. 4 - Après l'article 5.3 de l'arrêté préfectoral D3 – 97 – n° 931 du 3 octobre 1997, il est inséré l'article 5.7 nouveau ainsi rédigé :

« 5.7 Tours aéroréfrigérantes

5.7.1 Définition

Les dispositifs à refroidissement par pulvérisation d'eau dans un flux d'air sont soumis aux dispositions ci-après en vue de prévenir l'émission d'eau contaminée par légionella. Les circuits d'eau en contact avec l'air et l'ensemble évaporatif qui leur est lié sont considérés comme faisant partie du système de refroidissement.

5.7.2 Conception et implantation des nouveaux systèmes de refroidissement

L'alimentation en eau d'appoint de chaque système de refroidissement répond aux règles de l'art et est dotée d'un compteur. Le circuit d'alimentation en eau du système de refroidissement est équipé d'un ensemble de protection par disconnection situé en amont de tout traitement de l'eau de l'alimentation.

Les rejets d'aérosols ne sont situés ni au droit d'une prise d'air, ni aux droits d'ouvrants. Les points de rejet sont en outre disposés de façon à éviter le siphonnage de l'air chargé de gouttelettes dans les conduits de ventilation d'immeubles avoisinants ou les cours intérieures.

5.7.3 Entretien – Maintenance

L'exploitant maintient en bon état de surface, propre et lisse, et exempt de tout dépôt le garnissage et les parties périphériques en contact avec l'eau (et notamment les séparateurs de gouttelettes, caissons,...) pendant toute la durée de fonctionnement du système de refroidissement.

Avant la remise en service du système de refroidissement intervenant après un arrêt prolongé, et en tout état de cause au moins une fois par an, l'exploitant procède à :

- une vidange complète des circuits d'eau destinée à être pulvérisée ainsi que des circuits d'eau d'appoint,
- un nettoyage mécanique et/ou chimique des circuits d'eau, des garnissages et des parties périphériques,
- une désinfection par un produit dont l'efficacité vis-à-vis de l'élimination des légionella a été reconnue, tel que le chlore ou tout autre désinfectant présentant des garanties équivalentes.

Cette désinfection s'applique, le cas échéant, à tout poste de traitement d'eau situé en amont de l'alimentation en eau du système de refroidissement.

Lors des opérations de vidange des circuits, les eaux résiduelles sont soit rejetées à l'égout, soit récupérées et éliminées en tant que déchets. Les rejets à l'égout ne doivent pas nuire à la sécurité des personnes ni à la conservation des ouvrages.

Si l'exploitant justifie d'une impossibilité technique à respecter les dispositions ci-avant, il met en œuvre un traitement efficace contre la prolifération des légionella, validé in situ par des analyses d'eau pour recherche de légionella, dont une au moins intervient sur la période de mai à octobre.

5.7.4 Protection individuelle

Sans préjudice des dispositions du Code du travail, l'exploitant met à la disposition des personnels intervenant à l'intérieur ou à proximité du système de refroidissement et susceptibles d'être exposés par voie respiratoire aux aérosols des équipements individuels de protection adaptés (masques pour les aérosols biologiques, gants,...), destinés à les protéger contre l'exposition :

- aux produits chimiques,
- aux aérosols d'eau susceptibles de contenir des germes pathogènes.

Un panneau signale le port d'équipements de protection obligatoire.

5.7.5 Suivi des installations

Le livret d'entretien, tenu à la disposition de l'inspecteur des installations classées, consigne les interventions réalisées sur le système de refroidissement . Il comporte :

- les plans des installations comprenant notamment le schéma à jour des circuits de refroidissement,
- les volumes d'eau consommée mensuellement,
- les périodes de fonctionnement et d'arrêt,
- les opérations de vidange, nettoyage et désinfection (dates, nature des opérations, identification des intervenants, nature et concentration des produits de traitement),
- les analyses liées à la gestion des installations (température, conductivité, pH, TH, TAC, chlorures, concentration en légionella...).

5.7.6 Contrôles

L'inspection des installations classées peut demander à tout moment l'exécution de prélèvements et d'analyses en vue d'apprécier l'efficacité de l'entretien et de la maintenance des circuits d'eau liés au refroidissement. Ces prélèvements et analyses micro biologiques et physico-chimiques sont réalisés par un laboratoire qualifié dont le choix sera soumis à l'avis de l'inspection des installations classées. Les résultats d'analyses sont adressés sans délai à l'inspection des installations classées.

Si les résultats d'analyses réalisées en application des sous articles 3, 5 et 6 ci-dessus mettent en évidence une concentration en légionella supérieure à 10^5 unités formant colonies par litre d'eau, l'exploitant stoppe immédiatement le fonctionnement du système de refroidissement. Sa remise en service est conditionnée par le respect des dispositions du paragraphe 3 ci-dessus.

Si les résultats d'analyses réalisées en application des sous articles 3, 5 et 6 ci-dessus mettent en évidence une concentration en légionella comprise entre 10^3 et 10^5 unités formant colonies par litre d'eau, l'exploitant fait réaliser un nouveau contrôle de la concentration en légionella un mois après le premier prélèvement. Le contrôle mensuel est renouvelé tant que cette concentration reste comprise entre ces deux valeurs.

Tout dépassement des valeurs mentionnées ci-dessus est immédiatement porté à la connaissance de l'inspection des installations classées avec les mesures de prévention engagées. »

THE HISTORY OF THE

The first part of the history is the history of the world, from the beginning of the world to the present time. It is divided into three parts: the history of the world, the history of the Christian church, and the history of the human mind.

THE HISTORY OF THE

CHRISTIAN CHURCH

The second part of the history is the history of the Christian church, from the beginning of the church to the present time. It is divided into three parts: the history of the church, the history of the church, and the history of the church.

THE HISTORY OF THE

The third part of the history is the history of the human mind, from the beginning of the world to the present time. It is divided into three parts: the history of the human mind, the history of the human mind, and the history of the human mind.

The fourth part of the history is the history of the human mind, from the beginning of the world to the present time. It is divided into three parts: the history of the human mind, the history of the human mind, and the history of the human mind.

The fifth part of the history is the history of the human mind, from the beginning of the world to the present time. It is divided into three parts: the history of the human mind, the history of the human mind, and the history of the human mind.

The sixth part of the history is the history of the human mind, from the beginning of the world to the present time. It is divided into three parts: the history of the human mind, the history of the human mind, and the history of the human mind.

Art. 5 - Une copie du présent arrêté est déposée à la mairie de SAINT CYR EN BOURG et un extrait énumérant les prescriptions auxquelles l'installation est soumise, est affiché à la porte de ladite mairie pendant une durée minimum d'un mois. Procès verbal de l'accomplissement de cette formalité est dressé par la mairie de SAINT CYR EN BOURG.

Art. 6 - Un avis, informant le public du présent arrêté, est inséré par les soins de la préfecture et aux frais de la société CHAUCER FOOD dans deux journaux locaux ou régionaux diffusés dans tout le département.

Art. 7 - Le texte du présent arrêté peut être consulté à la préfecture, à la sous préfecture de SAUMUR et à la mairie de SAINT CYR EN BOURG.

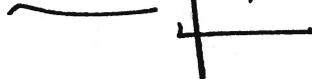
Art. 8 - Le secrétaire général de la préfecture, le sous préfet de SAUMUR, le maire de SAINT CYR EN BOURG, les inspecteurs des installations classées et le commandant du groupement de gendarmerie de Maine-et-Loire, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à ANGERS, le 12 JUIN 2003

Pour ampliation
L'adjoint administratif


Fabienne LEGE

Pour le préfet et par délégation,
Le secrétaire général de la préfecture


Jean-Jacques CARON

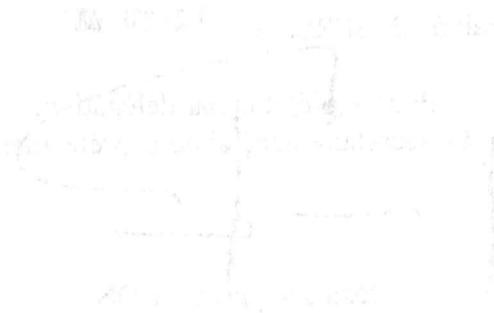
Délais et voie de recours : Conformément aux dispositions de l'article L.514.6 du livre V du code de l'environnement, la présente décision qui est soumise à un contentieux de pleine juridiction peut être déférée au tribunal administratif de Nantes. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant et commence le jour de la notification de la présente décision. Ce délai est de quatre ans pour les tiers à compter de la publication ou de l'affichage de l'arrêté.

At the time of the investigation, the respondent was employed as a [illegible] at the [illegible] office. The respondent's duties included [illegible] and [illegible].

The respondent was assigned to the [illegible] project in [illegible] 19[illegible]. The respondent's performance was [illegible] and [illegible].

The respondent was [illegible] and [illegible] during the investigation period. The respondent's [illegible] was [illegible].

The respondent was [illegible] and [illegible] during the investigation period. The respondent's [illegible] was [illegible].



The respondent was [illegible] and [illegible] during the investigation period. The respondent's [illegible] was [illegible].