



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 CHACE

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

**Arrêté modificatif**  
**D3 - 2003 - n° 438**

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° 732 bis du 14 mai 1999 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, rue Emile Landais à CHACE, d'atomisation de produits alimentaires ;

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,

**Arrête :**

**Art. 1er - Autorisation d'exploiter**

L'arrêté préfectoral D3 – 99 – n° 732 bis du 14 mai 1999 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, rue Emile Landais à CHACE, un établissement d'atomisation de produits alimentaires est modifié selon les prescriptions suivantes :

**Art. 2** - L'article 4.4.3 relatif au " **Eaux industrielles résiduaires** " de l'arrêté préfectoral D3 – 99 – n° 732 bis du 14 mai 1999 est ainsi rédigé :

**« 4.4.3 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 rejoignent le poste de prétraitement (relevage et tamisage) puis la **station d'épuration collective** qui traitent 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 résiduaires respectent les valeurs limites suivantes :

Paramètres			
Débit maximum instantané (m <sup>3</sup> /h)		15	
Débit maximum sur 2h consécutives (m <sup>3</sup> )		30	
Débit maximum sur 24h consécutives (m <sup>3</sup> )		350	
		Concentrations Instantanées en mg/l	Flux journaliers maximum en kg/j
PH	NF T 90008	6,5 < pH < 9	
MES	NF EN 872	350	150
DCO	NF T 90101	700	315
DBO5	NF T 90103	400	170
Azote global exprimé en N		80	35
Phosphore total exprimé en P	NF T 90023	7	3,2

↳ en voir arrêté de

D3-2003-n°505

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 4.5.2, 4.5.3 et 4.5.4 respectivement relatifs aux “ **Suivi continu des rejets – Autosurveillance – Recalage de l'autosurveillance** ” de L'arrêté préfectoral D3 – 99 – n° 732 bis du 14 mai 1999 l'arrêté du 14 mai 1999 sont ainsi rédigés :

#### « 4.5.2 Surveillance 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 – 99 – n° 732 bis du 14 mai 1999, il est inséré l'article 5.4 nouveau ainsi rédigé :

## **« 5.4 Tours aéroréfrigérantes**

### **5.4.1 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.

### **5.4.2 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.

### **5.4.3 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 résiduaires 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.

#### 5.4.4 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.

#### 5.4.5 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...).

#### 5.4.6 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. »

**Art. 5** - Une copie du présent arrêté est déposée à la mairie de CHACE 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 CHACE.

**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 CHACE.

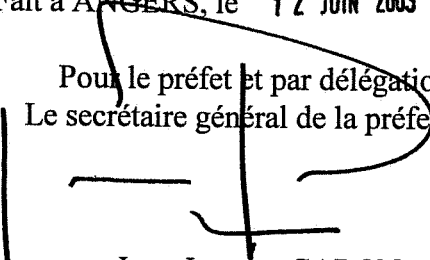
**Art. 8** - Le secrétaire général de la préfecture, le sous préfet de SAUMUR, le maire de CHACE, les inspecteurs des installations classées et le commandant du groupement de gendarmerie de Maine-et-Loire, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à ANGERS, le 12 JUIN 2003

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

Pour ampliation  
L'adjoint administratif

  
Fabienne LEGE

  
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.