



PRÉFECTURE DE LA RÉGION PICARDIE
PRÉFECTURE DE LA SOMME

Direction des Actions
Interministérielles

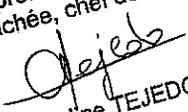
Urbanisme et Environnement
3^{ème} Bureau

Communes de MESNIL-SAINT-NICAISE,
NESLE et ROUY-LE-GRAND
S.A.S. « AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS »

ARRÊTE DU 6 JUIN 2005

Le préfet de la région Picardie
Préfet de la Somme
Chevalier de la Légion d'honneur

COPIE CERTIFIÉE CONFORME
Pour le préfet et par délégation :
L'attachée, chef de bureau,


Caroline TEJEDO

Vu le code de l'environnement ;

Vu les articles L. 511 à L. 517 du code de l'environnement relatifs aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu la loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations ;

Vu le décret n° 53-578 du 20 mai 1953 modifié et complété fixant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu le décret n° 83-1025 du 28 novembre 1983 concernant les relations entre l'administration et les usagers ;

Vu le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

Vu la circulaire du 23 avril 1999 relative à la prévention de la légionellose ;

Vu l'arrêté préfectoral du 29 juillet 1996 autorisant la S.A. « ORSAN », siège social : 46 rue de Nesle à MESNIL-SAINT-NICAISE (80190), à exploiter, sur le territoire des communes de MESNIL-SAINT-NICAISE, parcelles cadastrées sections Z n° 117, 174, 198, 226p, 228, 230, 232 et ZC n° 24, de NESLE, parcelles cadastrées sections ZA n° 2, AC n° 21, 166, 201 et AI n° 13, 16, 17, 18, 26 et ROUY-LE-GRAND, parcelle cadastrée section ZB n° 25, une usine de production d'acides aminés par bio fermentation à l'aide de bactéries de classe 1 non pathogènes et non génétiquement modifiés ainsi que d'hydrolyses de bactéries et de soja ;

Vu l'acte délivré le 19 août 1997 à la S.A. « ORSAN » pour l'augmentation de la quantité de radioéléments artificiels dans les différents appareils de contrôle au sein de l'usine susvisée ;

Vu l'acte délivré le 21 janvier 2002 à la S.A. « ORSAN » pour la création de 2 nouvelles lignes de distribution d'ammoniac au sein de l'usine précitée ;

Vu le rapport et les propositions de l'inspection des installations classées du 20 novembre 2003 et l'avis du directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement de Picardie du 21 novembre suivant ;

Vu la déclaration effectuée le 4 décembre 2003 et complétée le 28 mai 2004 par la S.A.S. « AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS », siège social : 153 rue de Courcelles à PARIS (75017), faisant suite à son rachat de l'intégralité des parts de la S.A. « ORSAN », engendrant ainsi qu'un changement d'entité juridique et de nom de cette dernière ;

Vu l'avis du conseil départemental d'hygiène de la Somme du 19 janvier 2004 ;

L'exploitant entendu ;

Vu le rapport de l'inspection des installations classées du 6 juillet 2004 et l'avis du directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement de Picardie du 11 mai 2005 ;

Vu l'arrêté préfectoral du 13 décembre 2004 portant délégation de signature de la secrétaire générale de la préfecture de la Somme ;

Vu l'acte délivré le 3 juin 2005 à la S.A.S. « AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS » pour sa déclaration du 4 décembre 2003 susvisée ;

Considérant que l'insuffisance d'entretien des installations de réfrigération ou de compression, disposant d'un système de refroidissement dont l'évacuation de la chaleur vers l'extérieur se fait par pulvérisation d'eau dans un flux d'air, est susceptible de conduire à une contamination des aérosols et par suite de l'environnement par la légionella, responsable de la légionellose chez l'homme ;

Considérant que la S.A.S. « AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS » exploite dans son établissement de MESNIL-SAINT-NICAISE, NESLE et ROUY-LE-GRAND des installations de refroidissement par pulvérisation d'eau dans un flux d'air ;

Considérant qu'il convient en conséquence de renforcer les prescriptions relatives à l'entretien de ces installations, en application de l'article 18 du décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié ;

Sur proposition de la secrétaire générale de la préfecture ;

- ARRÊTE -

Article 1^{er} : Sans préjudice des prescriptions édictées par des actes antérieurs, les installations de refroidissement disposant d'un système de refroidissement dont l'évacuation de la chaleur vers l'extérieur se fait par pulvérisation d'eau dans un flux d'air, exploitées par la S.A.S. « AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS », au sein de son établissement de MESNILSAINT-NICAISE, NESLE et ROUY-LE-GRAND, sont soumises aux prescriptions complémentaires figurant en annexe.

Article 2 : Ces dispositions devront être respectées dans un délai de 15 jours à compter de la notification du présent arrêté.

Article 3 : Notification et publicité

Un extrait du présent arrêté sera affiché pendant une durée minimum d'un mois aux mairies de MESNIL-SAINT-NICAISE, NESLE et ROUY-LE-GRAND par les soins des maires, ainsi qu'en permanence de façon visible dans l'installation par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

Une copie du même arrêté sera par ailleurs déposée aux mairies de MESNIL-SAINT-NICAISE, NESLE et ROUY-LE-GRAND pour être tenue à la disposition du public.

Procès verbal de l'accomplissement des mesures de publicité leur incombant sera dressé par les soins des maires précités.

Un avis rappelant la délivrance du présent arrêté et indiquant où les prescriptions imposées à l'installation peuvent être consultées sera, par ailleurs, inséré par les soins du préfet, aux frais de l'exploitant, dans « Le Courrier Picard » et « Picardie la Gazette ».

Article 4 : Délai et voie de recours

Le présent arrêté ne peut être déféré qu'au tribunal administratif d'AMIENS dans le délai de deux mois à compter de sa notification conformément aux conditions prévues à l'article L 514.6 du code de l'environnement.

Article 5 : La secrétaire générale de la préfecture, la sous-préfète de PÉRONNE, les maires de MESNIL-SAINT-NICAISE, NESLE et ROUY-LE-GRAND, le directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement de Picardie et l'inspecteur des installations classées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à la S.A.S. « AJNOMOTO FOODS EUROPE SAS » et dont une ampliation sera adressée à :

- ▶ la directrice départementale de l'équipement de la Somme ;
- ▶ le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales de la Somme ;
- ▶ le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt de la Somme ;
- ▶ le directeur départemental du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle de la Somme ;
- ▶ le directeur départemental des services d'incendie et de secours de la Somme ;
- ▶ le chef du service départemental de l'architecture et du patrimoine de la Somme ;
- ▶ le directeur régional de l'environnement de Picardie.

Amiens, le 16 JUN 2005

Pour le préfet et par délégation :
La secrétaire générale.



DÉFINITION – GÉNÉRALITÉS

Article 1^{er} : Sont considérés comme faisant partie du système de refroidissement au sens du présent arrêté : les circuits d'eau en contact avec l'air et l'ensemble évaporatif qui leur est lié. Dans le présent arrêté, le mot « exploitant » désigne l'exploitant au sens du code de l'environnement susvisé.

Article 2 : L'exploitant devra prendre toutes dispositions afin que le système de refroidissement ne soit pas à l'origine d'émission aérienne d'eau contaminée par la Legionella.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Article 3 : L'exploitant s'assurera de la présence d'un pare gouttelettes et mettra en place un entretien et une maintenance adaptés afin de limiter la prolifération des légionelles dans le système et leur émission. L'exploitant veillera à conserver 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 pare gouttelettes, caissons...) pendant toute la durée de fonctionnement du système de refroidissement.

L'exploitant reportera systématiquement et chronologiquement dans un carnet de suivi l'ensemble des opérations réalisées et tiendra ce carnet à disposition de l'inspecteur des installations classées. Ce carnet contiendra notamment :

- ⇒ le nom et la qualité du responsable technique de l'installation ;
- ⇒ un schéma des circuits de refroidissement et équipements comprenant une description des équipements et un repérage des bras morts ;
- ⇒ les volumes d'eau consommés mensuellement ;
- ⇒ les périodes d'arrêt et de fonctionnement ;
- ⇒ les opérations réalisées (vidanges, nettoyage, traitement de l'eau...) en précisant les dates, la nature des opérations, l'identification des intervenants, la nature et concentration des produits de traitement ;
- ⇒ les prélèvements et analyses effectuées liées à la gestion des installations (température, conductivité, pH, TH, TAC, concentration en chlorures, concentration en Legionella,...).

Article 4 :

I – 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 procédera au minimum à :

- une vidange du bac de la tour aéroréfrigérante ;
- une vidange 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.

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

Une analyse d'eau pour recherche de légionelles devra être réalisée quinze jours suivant le redémarrage du système de refroidissement.

Lors des opérations de vidange, les eaux des circuits de refroidissement seront, selon leurs caractéristiques et les traitements préalablement effectués, soit considérées comme des eaux résiduaires de l'établissement, soit récupérées et éliminées dans un centre de traitement des déchets dûment autorisé à cet effet au titre de la législation relative aux installations classées.

II – Si l'exploitant justifie d'une impossibilité technique à respecter les dispositions de l'article 4-I, il devra mettre en œuvre un traitement efficace contre la prolifération des Legionella, validé in situ par des analyses d'eau pour recherche de Legionella, dont une analyse au moins interviendra sur la période de mai à octobre. Ces analyses devront être effectuées selon les modalités définies à l'article 7.

Article 5 : Sans préjudice des dispositions du code du travail, l'exploitant mettra à disposition des personnels intervenant à proximité du système de refroidissement ou sur le système lui-même, et susceptibles d'être exposés par voie respiratoire aux aérosols, des équipements individuels de protection adaptés (masque pour aérosols solides et liquides, gants,...), destinés à les protéger contre l'exposition :

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

Un panneau devra signaler le port de masque obligatoire lors de ces interventions.

Article 6 : Pour assurer une bonne maintenance du système de refroidissement, l'exploitant devra faire appel à du personnel compétent dans le domaine du traitement de l'eau.

Article 7 : L'inspecteur des installations classées pourra à tout moment demander à l'exploitant d'effectuer des prélèvements et analyses en vue d'apprécier l'efficacité de l'entretien et de la maintenance des circuits d'eau liés au fonctionnement du système de refroidissement.

Ces prélèvements et analyses microbiologiques et physico-chimiques seront réalisés par un laboratoire qualifié.

Les frais des prélèvements et des analyses seront supportés par l'exploitant. Les résultats d'analyses seront adressés sans délai à l'inspection des installations classées et à la direction des affaires sanitaires et sociales.

Article 8 : Les seuils mentionnés dans cet article sont des seuils d'action et non des seuils sanitaires.

Si les résultats d'analyses réalisées en application des articles 3, 4 ou 7 mettent en évidence une concentration en Legionella supérieure ou égale à 10^5 unités formant colonies (UFC) par litre d'eau, l'exploitant devra immédiatement stopper le fonctionnement du système de refroidissement, en informer immédiatement l'inspection des installations classées et la direction des affaires sanitaires et sociales, et lui proposer des actions correctives adaptées. Sa remise en service sera conditionnée au respect des dispositions de l'article 4-I.

Si les résultats d'analyses réalisées en application des articles 3, 4 ou 7 mettent en évidence une concentration en Legionella supérieure ou égale à 10^3 mais inférieure à 10^5 UFC par litre d'eau, l'exploitant devra mettre en œuvre les mesures nécessaires pour abaisser la concentration en Legionella en dessous de 10^3 UFC par litre d'eau.

Il fera réaliser un nouveau contrôle de la concentration en Legionella un mois après le prélèvement ayant mis en évidence la concentration comprise entre 10^3 et 10^5 UFC par litre d'eau. Le contrôle sera renouvelé toutes les deux semaines tant que cette concentration restera comprise entre ces deux valeurs.

CONCEPTION ET IMPLANTATION DES SYSTEMES DE REFROIDISSEMENT

Article 9 : L'alimentation en eau d'appoint de chaque système de refroidissement répondra aux règles de l'art et sera dotée d'un compteur. Le circuit d'alimentation en eau du système de refroidissement sera équipé d'un ensemble de protection par disconnection situé en amont de tout traitement de l'eau, dans le cas où le système est alimenté par le réseau de distribution public d'eau destinée à la consommation.

Article 10 : Les rejets d'aérosols ne seront situés ni au droit d'une prise d'air, ni au droit d'ouvrants. Les points de rejets seront 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.

VU pour être annexé à
l'arrêté préfectoral du 1^{er} JUIN 2005

Pour le préfet et par délégation :
La secrétaire générale,


Marcolle PIERROT