

RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT

Le présent document concerne la mise en conformité réglementaire d'une unité de traitement de crevettes par cuisson et congélation sur la zone industrielle des Estroubians à Vitrolles, dans les Bouches du Rhône (13). L'usine, déjà existante, a fait l'objet d'une mise en demeure en date du 6 novembre 2008. En effet, les capacités de production des installations dépassent le seuil d'autorisation au titre de la rubrique 2221 (activité de préparation et conservation de produits alimentaires d'origine animale) et une autorisation préfectorale d'exploiter est donc nécessaire. Le pétitionnaire de l'autorisation est la société CRUSTAC, qui est également l'exploitant du bâtiment.

LA SOCIETE

La société CRUSTAC est une société spécialisée dans la réception de crustacés crus congelés et réfrigérés, de leur cuisson et de leur réfrigération avant expédition vers les centres distributeurs (enseignes Auchan ; Système U ; Carrefour ; ...).

La société exploite d'autres bâtiments pour la même activité à Boulogne sur Mer et l'Isle-Jourdain, tous régulièrement exploités au titre de la réglementation des ICPE.

LE BÂTIMENT

Les installations correspondent à une unité de cuisson de crustacés sur la commune de Vitrolles. L'activité consiste précisément à importer des crevettes d'élevage ou crustacés majoritairement depuis l'Afrique de l'Ouest, l'Amérique du Sud, l'Asie et Madagascar. Ces crevettes sont ensuite transformées de l'état cru congelé à l'état cuit réfrigéré et commercialisées ensuite sur le territoire national sous diverses présentations et conditionnements.

L'usine prend place sur un terrain appartenant à la société OSUTRANS accueillant d'autres bâtiments, essentiellement des entrepôts réfrigérés, loués à des sociétés telles que SOMATREF et POMONA. CRUSTAC exploite un unique bâtiment sur ce terrain mais profite d'une chambre froide à 0°C / +2°C exploitée par SOMATREF. Une chambre froide négative (-22°C ; 822 m²) a également été récemment construite au sein des locaux SOMATREF et accueille des produits de CRUSTAC, de POMONA et de SOMATREF. Le bâtiment exploité par CRUSTAC, qui a fait l'objet de travaux de réaménagements intérieurs en 2007, se compose de la manière suivante :

- élevés en rez-de-chaussée :
 - 1 zone de réception et de stockage des emballages cartons, plastiques, et accessoires à l'ouest
 - 2 quais de réception des matières premières crues congelées à l'est et 1 quai de réception des emballages
 - 2 quais d'expédition des produits finis
 - 1 zone de charge

- 1 local chaufferie
- 1 zone technique pour le stockage de la saumure et de l'adoucisseur
- plusieurs locaux techniques répartis sur la surface du bâtiment pour le stockage des produits d'entretien et des produits nécessaires au process (métabisulfite de sodium ; acide citrique ; ...)
ou encore pour les utilités (groupes frigorifiques ; salle des machines ; ...)
- 1 cellule chambre froide négative (- 25°C) de 155 m2 environ (HSP : 3,5m)
- 1 zone de conditionnement des produits congelés (+10°C / +12°C) sur 85 m2
- 1 zone d'égouttage à -22°C
- 1 chambre froide positive à 0/+2°C de 110 m2 environ au sein des locaux SOMATREF
- plusieurs zones de stockage des emballages secs de type barquettes en polystyrène, en polypropylène et en carton (95 m2 + 45 m2)
- 1 zone de décartonnage
- 1 zone de lavage et stockage des cagettes
- 1 zone de production accueillant les lignes de décongélation/cuisson/refroidissement (+10 ; +12°C) de 90 m2 environ
- 1 zone de 85m2 accueillant la ligne de cuisson automatique
- 1 chambre d'égouttage à 0/+2°C sur 28m2
- 1 salle de conditionnement (environ 250 m2) qui débouche sur la zone d'étiquetage et d'emballage, cartonnage (164 m2 dont 26m2 de zone tampon à 0/+2°C)
- 1 zone administrative regroupant les vestiaires hommes, les vestiaires femmes, une salle de repos
- des allées de circulation au sein du bâtiment et plusieurs bureaux (technique qualité ; bureau qualité, bureau de contrôle ; bureaux de quais ; ...)
 - à l'étage, mais sur une partie seulement :
- des bureaux, sanitaires, accueil

Compte-tenu de l'activité du site et des moyens techniques nécessaires au bon fonctionnement de l'unité, le présent dossier de demande d'autorisation traite les rubriques suivantes :

2221 – préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale : du fait d'une quantité de produits entrants supérieure à 2 tonnes par jour, le site est soumis à autorisation,

2920 – installations de réfrigération ou compression : du fait d'une puissance absorbée supérieure à 50 kW mais inférieure à 500 kW, le site est soumis à déclaration,

Précisons dès à présent que le procédé de réfrigération retenu ne nécessite pas la mise en place de tour aéroréfrigérante et que le risque légionnelle est donc totalement absent sur le site.

ETAT INITIAL DU SITE

Le Parc d'Activités des Estroublans (et la zone industrielle du même nom), créé sur le territoire de la commune de Vitrolles, représente 296 hectares dédiés à l'industrie.

Le terrain réservé à l'entreprise CRUSTAC se situe au centre de la ZI des Estroublans, et plus exactement à l'angle de l'Avenue de Londres et de la rue d'Athènes.

La ZI elle-même est limitée au sud par la RD9, à l'ouest par la RD20 et à l'est par l'A7.

Les premières habitations sont recensées au sud (1km) et à l'ouest (650m) du terrain étudié, et

se trouvent au-delà des RD9 et RD20 limitant la zone. Sur la zone elle-même, les entreprises voisines sont toutes des industries, il n'y a aucun restaurant ou ERP recensé à proximité immédiate du site CRUSTAC.

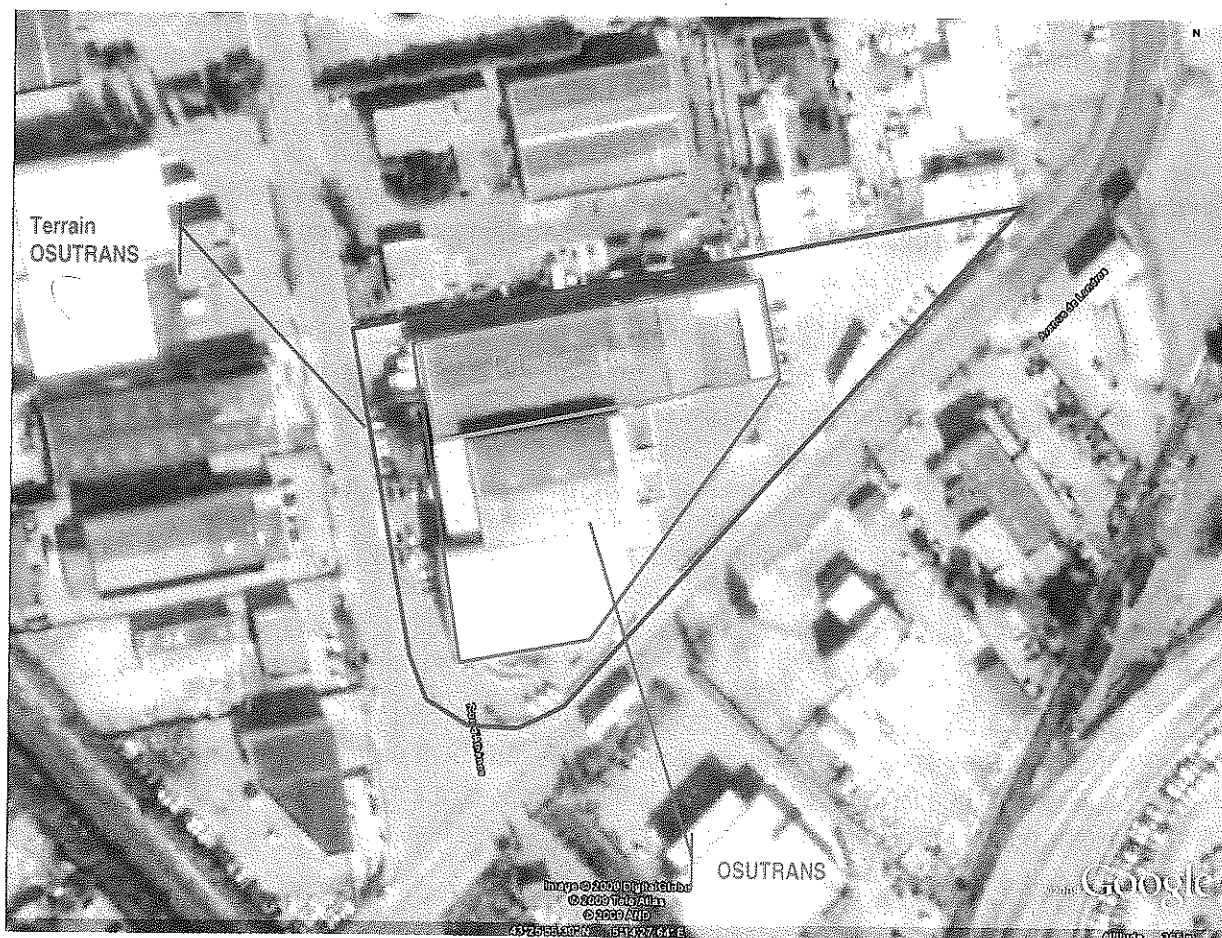
Le site d'implantation de l'unité de transformation/cuisson de crevettes sur la zone se caractérise par une bonne adaptation à l'accueil d'entreprises industrielles agro alimentaires et par une bonne localisation par rapport aux dessertes nationales et internationales (qu'elles soient routières, ferroviaires, aériennes ou maritimes, via Fos sur Mer ou Marseille).

Le milieu, adapté à l'implantation d'industries de ce type, n'est pas considéré comme sensible (eau, air, bruits, déchets).

IMPACT DES ACTIVITES SUR L'ENVIRONNEMENT

L'IMPACT VISUEL

Le bâtiment CRUSTAC est un bâtiment aux lignes sobres et de faible hauteur (6m) qui s'intègre bien dans le paysage de la zone industrielle des Estroublans. Il se situe à l'extrémité nord d'un ensemble de bâtiments mitoyens représentant près de 5 300m² appartenant à OSUTRANS. Le bâtiment de la société CRUSTAC n'occupe, lui, que 2 000 m² au sol.



L'EAU

Les eaux usées

Les eaux usées issues de la société CRUSTAC sont raccordées au réseau d'assainissement de la zone (Ø500), géré par la SEM. Ces eaux sont dirigées vers la station d'épuration de la Glacière (120 000 Eqh), où elles sont épurées (STEP biologique) avant rejet dans la Cadière. Le raccordement de la société au réseau de la zone fait actuellement l'objet de discussions afin d'établir une convention qui devra être signée entre CRUSTAC, la collectivité de Vitrolles et la SEM. Le réseau du site permet la séparation des eaux de process et des eaux domestiques avant raccordement public, le réseau « eaux industrielles » étant équipé d'un débourbeur dégraisseur de 3 000 litres. Ces deux réseaux rejoignent le réseau public à l'ouest du site, dans la rue d'Athènes.

Le site est équipé de plusieurs dégrilleurs (dispositifs de filtration) au sol pour la rétention des matières en suspension et autres flottants à l'amont du débourbeur dégraisseur et avant le rejet des eaux de process au réseau d'assainissement (eau de nettoyage des sols, eau de cuisson/réfrigération).

Les eaux pluviales

Le réseau mis en place dirige les écoulements de toiture vers l'est du site et le raccordement au réseau de la zone se fait dans l'Avenue de Londres. Le réseau de CRUSTAC récupère également les eaux en provenance de la zone du compacteur de déchets après leur passage par un séparateur débourbeur de 1 000 litres placé au droit de la zone technique.

Afin d'assurer la conformité du bâtiment à la réglementation qui lui est imposée, il est prévu la mise en place d'un système de vannage sur le réseau pluvial aval permettant de retenir les eaux sur le site si besoin est. Ce système permet également le maintien sur le terrain des eaux d'extinction d'incendie potentiellement polluées, à hauteur de 480 m3.

Rappelons que le site CRUSTAC s'implante sur un terrain partagé avec d'autres sociétés dont les bâtiments sont tous mitoyens, que la cour camions est elle aussi partagée par les diverses sociétés, et qu'il apparaît donc difficile, sur un site existant, de traiter les écoulements pluviaux des voiries de manière distincte, par société.

Précisons également que s'agissant de la mise en conformité d'un site existant pour lequel aucune nouvelle imperméabilisation n'est prévue, le tracé des réseaux pluviaux existants ne sera pas modifié.

L'AIR

Les activités réalisées sur les installations CRUSTAC ne sont pas génératrices de pollutions atmosphériques spécifiques. Les principales émissions sont celles des véhicules associés à l'activité ainsi que les odeurs et vapeurs liées au process, qui restent limitées. Les odeurs sont limitées par un travail réalisé en ambiance froide.

Quant à l'émission de fluide frigorigène, elle ne pourrait être qu'accidentelle. L'usine utilise trois fluides différents : le R22 et le R408a, fluides réfrigérants de la famille des HCFC, et donc appelés à disparaître (recharge encore autorisée mais à partir de 2010, il sera interdit de recharger par des fluides neufs et à partir de 2015 par des fluides recyclés) ; le R404a, mélange de HFC, encore appelé « fluide vert » car non destructeur de la couche d'ozone.

LES DECHETS

Les principaux déchets produits par l'activité sont des DIB (emballages et cartons divers) et des déchets liés à l'activité réalisée dans les bureaux et locaux sociaux, assimilables à des déchets ménagers (papiers, déchets de la salle de repos). Le site produit également en faibles quantités des déchets organiques (carapaces et pattes des crevettes).

La société regroupe de manière séparée les cartons recyclables, ainsi que les palettes en bois défectueuses. Elle dispose d'un compacteur situé à l'avant du bâtiment, côté cour camions.

Les déchets organiques sont récupérés au sol, recueillis sur les grilles Inox d'évacuation des eaux de lavage avec des paniers et systèmes de dégrillages également Inox. N'ayant pas à disposition de filière d'évacuation de ces déchets, la société les traite dans le compacteur.

L'ensemble des déchets produits sur le site est récupéré par « 13 Recyclage », société spécialisée et agréé.

La société n'étant pas propriétaire des camions, les huiles des moteurs des camions sont prises en charge par une société spécialisée ou par le propriétaire lui-même.

LE BRUIT

Les marchandises sont réceptionnées et expédiées par semi remorques et le produit fini est destiné aux marchés nationaux.

Les quais côté Rue d'Athènes permettent la réception des cartons et accessoires (colles, étiquettes, ...).

Les quais côté Avenue de Londres permettent la réception des matières premières (2 quais chez Somatref) et les expéditions de produits finis.

L'impact sonore reste limité du fait d'un fonctionnement diurne de l'entreprise. Le bâtiment peut exceptionnellement fonctionner de nuit mais cela ne dure qu'une quinzaine de jours maximum à la période de Noël.

Les autres installations techniques susceptibles de générer un impact sonore sont rassemblées à l'intérieur du bâtiment et posées sur une dalle en béton. Les installations CRUSTAC sont de plus isolées du bâtiment voisin SOMATREF par un mur aggro équivalent à un CF 2h qui atténue leur impact sonore.

LE TRAFIC

Les réceptions de matières premières (crevettes congelées) se font chez Somatref. En moyenne, ces réceptions représentent 2 containers 40 pieds ou camions par semaine. Il n'y a aucune réception directe chez CRUSTAC, Somatref assurant le transfert des matières premières vers l'usine.

Sel, sucre et additifs font l'objet d'une livraison directe à l'usine une fois par mois.

Les emballages cartons et les barquettes sont réceptionnés chez un stockeur externe (Rognac Stockage). Des navettes sont ensuite organisées pour approvisionner l'usine (1 camion par jour).

Pour ce qui est des expéditions, la production journalière s'étend d'une dizaine de tonnes en période de faible activité à un maximum de 40-45 t/j en période de forte activité.

L'expédition des produits frais représente 4 semi ou gros porteurs par jour, auxquels s'ajoutent 3 ou 4 petits porteurs de clients venant directement sur site prendre leur marchandise.

L'expédition des surgelés se fait à la commande, sans fréquence définie. Ces produits sont confiés à Somatref qui assure le chargement des commandes.

Sur la zone d'activités, le trafic routier est absorbé par les aménagements déjà existants (organisation de la circulation au sein de la ZI et desserte par la RD9, la RD20 et la RN 113).

Les containers reçus sont en provenance du Havre, d'Anvers, de Fos sur Mer et de Marseille.

IMPACT SANITAIRE

L'impact de l'activité sur son personnel et sur les riverains est associé :

- au risque du choc thermique pour les gens qui travaillent en ambiance froide
- au risque de dégradation des produits stockés en cas de panne des installations de réfrigération
- au risque de mauvaise manipulation des produits d'entretien utilisés

Des mesures de prévention ont été prises pour supprimer ces impacts.

En conditions normales de fonctionnement, les produits manipulés et stockés ne présentent aucun risque pour la santé.

Précisons dès à présent que le risque de développement bactérien de type légionellose n'est pas retenu car la société n'utilise pas de tour aérorefrigérante mais des condenseurs à air.