



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DES BOUCHES-DU-RHÔNE

PREFECTURE DES B-D-R  
COURRIER ARRIVÉ LE

27 AOÛT 2012

DIRECTION DES  
COLLECTIVITÉS LOCALES ET DE  
L'UTILITÉ PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

Direction départementale de  
la protection des  
populations

Pôle alimentation, santé  
animale, environnement

Service santé et protection  
Animales, environnement

Hôtel des Finances  
22, rue Borde  
13285 Marseille cedex 08  
Standard : 04 91 17 95 00  
Fax : 04 91 25 96 89

ddpp@bouches-du-rhone.gouv.fr  
Dossier suivi par Bruno TOCQUE  
Ligne directe : 04 91 17 96 97

N/Réf. : 101308826778  
V/Réf. : transmission préfectorale  
du 07/11/2011

(affaire suivie par )

Monsieur le Préfet de la Région  
Provence Alpes Côte d'Azur  
Préfet des Bouches-du-Rhône  
Direction des Collectivités Locales  
de l'Utilité Publique  
et du Développement Durable  
Bureau des Installations et Travaux  
Réglementés pour la Protection des Milieux  
Boulevard Paul Peytral  
13282 MARSEILLE cedex 20

Objet : dossier n°2011-60 A  
demande d'autorisation d'exploiter des installations classées de la société CRUSTA'C à  
Vitrolles

Marseille, le vendredi 29 juin 2012

## RAPPORT AU CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'ENVIRONNEMENT ET DES RISQUES SANITAIRES ET TECHNOLOGIQUES

Par transmission du 07 novembre 2011, Monsieur le Préfet des Bouches-du-Rhône nous communique pour rapport de synthèse et proposition d'arrêté, le dossier de demande d'autorisation déposé par la société à actions simplifiées CRUSTA'C, dont le siège social est situé ZI Busconis - Route de Toulouse - 32600 - L'Isle Jourdain, pour son usine de cuisson de crustacés sise 4-6 rue d'Athènes, ZI les Estroublans, 13127 Vitrolles, accompagné des avis des services interrogés.

## PRESENTATION SYNTHETIQUE DU DOSSIER

### Rappel historique

La sas CRUSTA'C exploite au 4-6 rue d'Athènes à Vitrolles une unité de transformation, cuisson et commercialisation de crustacés qui fonctionne depuis 2000 sans autorisation d'exploiter.

L'usine est située dans un des trois bâtiments contigus initialement dédiés au stockage et à la logistique appartenant à la société OSUTRANS. Ce bâtiment utilisé en tant qu'unité de transformation de produits de la mer, a été ensuite loué et aménagé par la société TCC, devenue Crusta'C en 2009, qui a fonctionné sans autorisation. Elle a été mise en demeure, le 06 novembre 2008, de régulariser sa situation administrative en déposant un dossier de demande d'autorisation.

### Implantation

Le terrain est situé dans la zone industrielle les Estroublans, zone définie UE2, sur la parcelle cadastrée n°26, section CH de la commune de Vitrolles, d'une surface de 3009 m<sup>2</sup>.

Il fait parti d'un ensemble d'une superficie totale de 10 584 m<sup>2</sup>, constitué des lots 25, 26 et 86, propriété de la société OSUTRANS. Les bâtiments 5300m<sup>2</sup> contigus situés sur le lot 86 sont loués aux sociétés d'entreposage et de logistique SOMATREF et POMONA.

L'emprise au sol du bâtiment est d'environ 2000 m<sup>2</sup>.

En rez-de-chaussée se trouvent les locaux de stockage (matières premières, produits finis, ingrédients, emballages, consommables), les locaux de fabrication (ateliers de cuisson et conditionnement), les locaux techniques (local de charge, chaufferie), les vestiaires ; à l'étage les bureaux, sanitaires et l'accueil administratif. Les bonbonnes de gaz utilisé pour le conditionnement ( azote+CO<sub>2</sub> UN1956 3x192 m<sup>3</sup> soit 3x174Kg), le container de déchets et le stock des palettes bois sont situés à l'extérieur. Le bâtiment communique avec l'entrepôt de l'entreprise Somatref par deux issues de circulation .

Le site est desservi par l'autoroute A7, les RD113, RD9 et RD20. Le terrain est situé à 1 Km des limites de l'aéroport de Marseille-Marignane. Il est limité au Nord par la société de mécanique générale Seidita fils avec des limites de propriété de l'ordre de 5 mètres ; à l'Ouest par la rue d'Athènes, bordée par des garages, puis la voie ferrée Marseille-Salon ; au Sud par des bâtiments d'entreposage sous température négative et de logistiques (Somatref et Fripack) et des sociétés de service à l'Est par l'avenue de Londres et des sociétés de matériaux de construction et de travaux . Les premières habitations sont à 1km au Sud et 650 m à l'est au delà des RD9 et RD20.

Le projet n'est concerné par aucune protection réglementaire ni par aucun inventaire signalant un intérêt environnemental. En effet, le site n'est inclus ni dans une zone ZNIEFF terrestre, géologique ou maritime, ni dans une zone Natura 2000, ZPS ou ZICO. Les zones protégées les plus proches sont situées à plus de 2 km : Salins du Lion SNIEFF terrestre type1, Etang de Vaïne-Etang de Berre, Plateau d'Arbois-chaîne de Vitrolles-Plaine des Milles ZNIEFF type 2, marais humides et zones humides liés à l'étang de Berre Natura 2000.

Les servitudes d'utilité publique suivantes sont applicables au terrain :

Les servitudes aéronautiques de dégagement, les servitudes radio-électriques de protection des installations de navigation et d'atterrissage, Plan d'Exposition au Bruit (ZoneC, 55-65 Lden) autour de l'aéroport de Marseille Provence.

### Activités et caractéristiques de l'installation

L'activité est la cuisson, le conditionnement et la commercialisation de crustacés, essentiellement des crevettes d'aquaculture élevées en Afrique de l'ouest, Amérique du Sud , Asie et Madagascar.

La matière première congelée est stockée dans la chambre froide négative de 173 m<sup>3</sup> soit 72 tonnes ou 90 palettes et pour la plus grande partie chez SOMATREF. L'usine est équipée de deux lignes de fabrication .

La production journalière maximale sera de 45 tonnes/jour correspondant à la période de forte production, (en prévision des fêtes de fin d'année ) la production moyenne journalière est de 12T/j .

Le stockage et le dépotage-palétisation sont effectués chez l'entreprise mitoyenne SOMATREF

En période normale l'effectif de production est de 33 opérateurs travaillant de 6H à 19H ; en période de forte production, l'effectif est de 110 personnes fonctionnant en deux ou trois équipes travaillant jour et nuit. Le service administratif est composé de 10 personnes.

L'entreprise est alimentée par le réseau d'eau communal géré par la SEM.

Le réseau public est protégé par un dispositif de disconnexion. L'eau consommée est principalement utilisée dans le process (80% ) et le lavage des locaux et matériels (17%).

Le site Crusta'C est titulaire d'un agrément sanitaire européen et est engagé dans une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Classement / statut administratif des installations du site

Rubrique	Alinéa	Libellé de la rubrique (activité)	Nature de l'installation	Capacité maximale de l'installation autorisée	Classement (AS, A, C, D, E, NC)*
2221	B	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, la quantité de produit entrant étant supérieure à 2t/j	Cuisson de crustacés	45 t/j	E
1530	3	papier, carton ou matériaux combustibles analogues, y compris les produits finis conditionnés (dépôt de) à l'exception des établissements recevant du public, le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 1000m3 mais inférieur ou égale à 20000m3	48 palettes de cartons	100 m3	NC
1532	2	Bois sec ou matériaux combustibles analogues y compris les produits finis conditionnés (dépôt de) à l'exception des établissements recevant du public, le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 1000 m3 mais inférieur à 20 000 m3	150 palettes	15 m3	NC
2661	1b	Polymères(matières plastiques, caoutchoucs, élastomère, résines et adhésifs synthétiques)(transformation de) par des procédés exigeant des conditions particulières de température ou de pression(extrusion, injection, moulage, segmentation à chaud, etc), la quantité de matière susceptible d'être traitée étant supérieure ou égale à 1t/j mais inférieure à 10t/j	Operculage par film plastique de barquettes en polypropylène et cerclage de barquettes polystyrène à l'aide de feuillets textiles en polypropylène	0,12 t/j	NC
2663	1b	Stockage de pneumatiques et de produits dont 50% au moins de la masse totale unitaire est composée de polymères(matières plastiques, ...) à l'état alvéolaire ou expansé tels que mousse de latex, de polystyrène, etc , le volume susceptible d'être stocké étant supérieur ou égal à 200m3 mais inférieur à 2000m3	caisses et couvercles polystyrène pour l'emballage des produits finis 150 +20 palettes	100 m3	NC

	2b	Dans les autres cas(non-alvéolaire)et pour les pneumatiques le volume susceptible d'être stocké étant supérieur ou égal à 1000m3 mais inférieur à 10000m3	Barquettes polypropylène Films d'operculage Feuillards cerceuse 30+5+1palettes	71,5 m3	NC
2910	A2	Combustion Installation fonctionnant au gaz naturel La puissance thermique maximale de l'installation est supérieure à 2MW, mais inférieure à 20MW	Deux chaudières assurant la production de vapeur (cuisson) et d'eau chaude 783 et 315 kW	1019 kW	NC
2925		Atelier de charge d'accumulateurs La puissance maximum de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	Local de charge	10 kW	NC

(\*) A (autorisation), S (Autorisation avec Servitudes d'utilité publique), D (déclaration), E (enregistrement) ou NC (non classé)

## RECEVABILITE ET AUTORITE ENVIRONNEMENTALE

Le dossier, déposé le 15 octobre 2010 à la Préfecture a été jugé complet et régulier en la forme dans notre rapport du 25 février 2011.

L'autorité environnementale a émis son avis le 06 mai 2011. Les études du dossier de demande d'autorisation d'exploiter ont bien identifié et pris en compte les enjeux environnementaux qui restent faibles au vu de l'implantation du site.

## RESULTATS DES CONSULTATIONS ET ENQUETE PUBLIQUE

### Enquête publique

Par arrêté préfectoral n°479-2008 A du 04 juillet 2011, une enquête publique a été ouverte et s'est déroulée du 29 août 2011 au 29 septembre 2011 sur le territoire des communes de Vitrolles, Saint-Victoret et Marignane. Aucune observation n'a été portée sur le registre d'enquête. Le commissaire enquêteur n'a pas recueilli de remarques orales. Il a reçu une note de la direction des services techniques de la commune de Vitrolles relative à la mise en place de la convention spéciale de déversement des eaux usées industrielles de l'usine.

### Avis du commissaire enquêteur

Dans sa conclusion motivée en date du 29 octobre 2011, monsieur le commissaire enquêteur émet un avis favorable à la demande d'autorisation d'exploitation de l'unité de cuisson de crevettes formulée par la société Crusta'C.

### Avis des conseils municipaux

- Le conseil municipal de Vitrolles, le 1<sup>er</sup> décembre 2011, a émis un avis favorable au projet du pétitionnaire
  - Le conseil municipal de Saint-Victoret, le 04 octobre 2011, a donné un avis défavorable à la demande d'autorisation d'exploiter d'une usine de cuisson de crevettes présentée par la société Crusta'C.
- Nous n'avons pas reçu l'avis de la commune de Marignane.

### Synthèse des avis donnés par les services administratifs

#### DRAC (Direction Régionale des Affaires Culturelles)

Le service régional de l'archéologie (le 17 juin 2011) n'émet pas de prescriptions archéologiques.

#### DDTM (Direction Départementale des Territoires et de la Mer)

Le service de l'environnement, le 06 juin 2011, n'émet pas d'observations, le projet n'ayant pas d'incidence sur l'activité agricole et les espaces naturels.

Le service de la police de l'eau n'émet aucune remarque.

#### INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

L'institut (le 30 juin 2011) n'a aucune objection à formuler.

DIRECCTE(Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi)

Le Pole Travail de l'unité territoriale des Bouches-du-Rhône ( le 31 août 2011) émet un avis favorable sous réserve que la société Crusta'C communique l'avis du CHSCT sur la demande d'autorisation et fournisse les éléments démontrant qu'elle mettra en œuvre les dispositions du code du travail répondant aux observations de l'inspection du travail formulées dans sa lettre du 09 août 2011 .

ARS ( Agence Régionale de Santé)

La délégation territoriale des Bouches-du-Rhône (le 29 juin 2011) qualifie le risque sanitaire attribuable à cette activité seule de négligeable et préconise la vérification de la protection du réseau public (dispositif de disconnexion ).

DDPP( Direction Départementale de la Protection des Populations)

Le pôle coordination de la prévention et de la planification des risques, le 20 mai 2011, n'émet pas d'observations particulières et transmet le dossier de demande d'autorisation à la DDISS .

DDISS (Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours)

La direction (le 28 juin 2011 ) émet un avis favorable sous réserve du respect des prescriptions techniques suivantes figurant dans le rapport technique du 20 juin 2011 du service prévention:

1/ le mur coupe-feu de séparation avec la société Somatref devra être prolongé de 0.5m côté Est et Ouest ou les façades Est et Ouest devront être rendues coupe-feu sur une largeur de 2 m au droit du mur coupe-feu côté Crusta'C.

2/ Le désenfumage des combles devra être réalisé, la surface utile de désenfumage ne sera pas inférieure à 2% de la surface des combles .

3/ Les combles devront être rendus accessibles aux secours .

4/ Compte tenu de la configuration des locaux , l'ensemble des zones devra être équipé d'une détection incendie reliée à un poste de contrôle et retransmise en dehors des heures d'exploitation.

5/ Flux thermiques : un dispositif de maintien des flux thermiques à l'intérieur des limites de propriété devra être installé côté Nord. Ce dispositif devra être validé par les sapeurs-pompiers avant sa mise en place.

6/ le mur prévu pour contenir le flux thermique des 8 W à l'intérieur des limites de propriété et en dehors des voies pompiers devra être stable, côté Nord du bâtiment. A réception des travaux, un certificat de conformité devra être tenu à disposition.

7/ l'ensemble des mesures énoncées dans le dossier et non reprise en prescriptions devront être réalisées.

## PREVENTION DES NUISANCES.

### Impact sur l'air.

Les rejets atmosphériques générés par l'activité résultent essentiellement:

- des installations de combustion (chaudières à vapeur )
- du trafic routier lié au fonctionnement des installations,
- du process.

L'impact des rejets du trafic routier provenant de la desserte des installations (livraisons et expéditions) ainsi que des véhicules du personnel de l'entreprise, soit un maximum de 10 camions et de 45 véhicules légers, n'est pas significatif au regard de la circulation environnante sur la A7, la RN113, les RD9 et RD20 .

La chaudière à vapeur, non classée, fonctionne au gaz naturel. Cette installation de combustion devra être vérifiée conformément au Plan de Protection de l'Atmosphère des Bouches-du-Rhône et à la réglementation en vigueur (arrêté du 2 octobre 2009)

L'activité génère peu d'odeur :

- la matière première est réceptionnée congelée et travaillée en l'état,
- les rejets de vapeur des cuiseurs sont filtrés,
- les déchets organiques sont mis en bacs fermés et entreposés dans un local réfrigéré.

### Impact sur le bruit

Les sources de bruits internes à l'établissement sont liées au fonctionnement des installations de compression et de réfrigération, aux opérations de manutention ainsi qu'au trafic routier généré par l'activité.

- les condenseurs et compresseurs des installations frigorifiques
- les extracteurs (2 vapeurs cuisson, 1 vapeurs sulfites, 2 chaudières, 1 général.)

Le trafic journalier maximal des véhicules routiers est faible: 45 VL et 10 PL.

Les moteurs des véhicules sont arrêtés pendant les opérations de chargement-déchargement.

L'activité est essentiellement diurne à l'exception d'une quinzaine de jours par an.

L'usine n'est pas située à proximité d'une zone à émergence réglementée ( 970m).

Les mesures réalisées le 22 avril 2009 ont permis de vérifier le respect des niveaux de bruits réglementaires en limite de propriété.

### Impact sur l'eau

Les effluents liquides sont composés par les eaux industrielles, les eaux vannes et les eaux pluviales. Les effluents sont canalisés dans des réseaux distincts.

Les eaux industrielles sont constituées d'une part des eaux de lavage-désinfection des locaux et matériels (10 m<sup>3</sup>/jour) , d'autre part des eaux de process utilisées dans la décongélation, la cuisson et le refroidissement( maximum 65 m<sup>3</sup>/jour).

Ces effluents transitent par un déboureur-dégraisseur de 3000 litres avant leur rejet dans le réseau d'assainissement collectif vers la station d'épuration communale de la Glacière. Une autorisation de déversement et une convention spéciale de déversement dans le réseau d'assainissement communal est en cours d'élaboration.

Les eaux usées sanitaires sont rejetées directement dans le réseau communal d'assainissement.

Pour mémoire, le réseau pluvial commun aux eaux de toitures et des zones de circulation est géré par OSUTRANS. Les écoulements et lixiviats issus du compacteur de Crusta'c transitent par un déboureur de 1000 litres avant de rejoindre le réseau pluvial qui se déverse dans le circuit des eaux pluviales de la zone industrielle qui débouche dans un bassin de rétention de pollution accidentelle avant de rejoindre le milieu naturel (La Cadière).

---

### Recherche des substances dangereuses dans l'eau

Suite à l'adoption de la Directive Cadre sur l'eau 2000/60/CE du 23 octobre 2000, le Ministère en charge de l'environnement a mis en œuvre une action nationale de recherche et de réduction des rejets de substances dangereuses dans l'eau par les installations classées (RSDE) en 2002.

Son bilan conduit à conclure que les informations recueillies concernant les rejets de ces substances sont insuffisantes en l'état et que des actions de réduction doivent être étudiées sur certains rejets à enjeu. Une analyse par secteur d'activité concerné a été engagée pour simplifier cette démarche. D'où la nécessité de mettre en place une seconde phase organisant une surveillance des rejets de l'ensemble des installations classées soumises à autorisation des industries agroalimentaires, rubrique 2221. Les conclusions de cette surveillance pourront conduire à des actions de réduction, voire de suppression des rejets de substances dangereuses ou ayant un impact significatif sur le milieu :

- la suppression des rejets à l'horizon 2021 pour les 13 substances dangereuses prioritaires (ou famille de substances prioritaires) ;
- le respect des normes de qualité environnementale correspondant à l'atteinte du bon état chimique (41 substances concernées, échéances 2015, 2021 et 2027) et à la non-détérioration des masses d'eau (substances de la liste II de la directive 76/464 reprisent en annexe V de la DCE). Ces normes de qualité environnementale sont la référence pour la fixation des valeurs limites d'émission (VLE) pour les installations classées notamment ;
- La réduction des émissions d'ici 2015 des 18 substances dangereuses et celles de la liste I (-50 %), et des 20 substances prioritaires (-30 %) ;
- La réduction des rejets des 89 substances pertinentes (-10 %) au titre du PNAR.

On note que le projet de SDAGE du bassin Rhône-Méditerranée prévoit également des objectifs intermédiaires de réduction pour le plan de gestion 2009-2015, qu'il faudra prendre en compte dans les autorisations de rejet.

Cette seconde phase, décrite dans la circulaire ministérielle du 5 janvier 2009 amendée les 24 mars 2010 et 27 avril 2011, comprend :

- une surveillance initiale des substances représentatives du secteur d'activité de l'établissement (issu de l'analyse faite par l'INERIS) , listées à l'annexe 1 du projet d'arrêté et consistant en 6 prélèvements et analyses en 2010. Cette surveillance doit répondre aux exigences précises de l'annexe 5 de la circulaire
- La remise d'un rapport d'analyses complet par l'exploitant qui permettra de déterminer quelles substances doivent être surveillées de façon pérenne sur le site,

Ultérieurement et après cette remise, l'inspection des icpe proposera un nouvel arrêté prévoyant une surveillance pérenne des substances qui seront jugées pertinentes au vu des résultats de la surveillance initiale, la remise par l'exploitant d'un rapport d'analyse et d'une étude technico-économique.

En fin d'action rsde, l'autorisation présentée aujourd'hui devra être complétée de telle sorte que soit imposé via cet arrêté la surveillance des substances dangereuses rejetées par le site.

L'échéancier de réalisation est le suivant :

- Surveillance initiale du 01/11/2012 au 01/11/2013 au plus tard

- Décembre 2013 deuxième arrêté préfectoral pour définir la surveillance pérenne si nécessaire.

La circulaire fixe également précisément les critères permettant d'abandonner certaines substances des surveillances initiale et pérenne.

Il est à noter que l'inspection peut adapter ces listes au mieux de la réalité des rejets.

Il peut être également tenu compte de l'activité réelle de l'établissement .

Pour mémoire, la lutte contre les pollutions par les substances dangereuses constitue par ailleurs un des enjeux majeurs du 9ème programme de l'Agence de l'Eau avec un objectif « phare » n°3 (OP3) qui consiste à engager des actions de réduction des rejets toxiques sur 60 sites prioritaires sur le bassin à l'échéance 2012. Dans ce cadre l'agence de l'eau aidera financièrement à cette action notamment dans la phase de surveillance initiale et dans l'étude technico-économique au moyen d'aides qui devrait représenter 50 % des sommes engagées (voir plus pour les petites entreprises).

#### Impact sur les déchets

Les déchets générés sont dans la grande majorité des déchets banals.

La gestion est conforme à la réglementation en vigueur. Les déchets sont pré-triés au sein de l'établissement et éliminés par des filières agréées. Le recyclage ou la valorisation est privilégié. L'exploitant a fait installer un compacteur à cartons associé à une benne de 30m<sup>3</sup>.

Les déchets organiques (carapaces, pattes et antennes de crevettes, matière impropres à la consommation) sont produits en faible quantité et sont conservés en containers étanches dans un local réfrigéré. Ils ne génèrent pas d'odeurs en extérieur.

Les déchets dangereux (huiles hydrauliques usagées, huiles moteurs, représentent des quantités très faibles (110L/an) et sont récupérées par des sociétés spécialisées agréées.

Les déchets d'emballages( films plastiques, cartons, palettes ) 500 tonnes DIB, 170 tonnes papier-cartons sont éliminés conformément aux dispositions du décret n°94-609 du 13 juillet 1994.

La gestion du séparateur d'hydrocarbure est assurée par la société OSUTRANS.

#### Impact sanitaire

L'impact sanitaire du fonctionnement des installations est négligeable au regard de l'activité, des produits mis en oeuvre et fabriqués, ainsi que des rejets de l'établissement.

## **PREVENTION DES RISQUES**

#### Risques industriels accidentels

Le scénario développé dans l'étude de danger est un incendie généralisé du stockage de produits consommables (emballages, matières plastiques) pour lequel une modélisation des flux thermiques a été réalisée.

Les flux induits restent dans l'emprise du bâtiment ou les limites de propriété excepté en partie Nord-Est où la cour de l'établissement de métallerie limitrophe est touchée, mais les bâtiments ne sont pas atteints.

Pour maintenir les flux induits de 5 et 8 kW/m<sup>2</sup> à l'intérieur des limites de propriété, un mur écran thermique de 3 mètres de hauteur, auto stable, doit être mis en place en doublage du bardage actuel présent en façade nord du bâtiment.

A l'intérieur du bâtiment, le mur coupe-feu existant aménagé en toiture et les issues de communications rendues coupe-feux 2 heures permettront de maintenir les flux au sein des installations Crusta'C sans risque d'effet domino vers les installations voisines de la société Somatref.

Ces mesures constructives et les autres prescriptions techniques du sdiss sont intégrées à l'arrêté.(art7.2.1.)

#### Ressources en eau

Les besoins en eau ( extinction d'une zone de feux, refroidissement du bâtiment attenant) sont estimés à 240m<sup>3</sup>/h délivrés par 4 poteaux incendie positionnés dans un rayon de 100 mètres autour du bâtiment d'un débit unitaire de 60 m<sup>3</sup>/h.

Le nombre de RIA sera porté à six afin de couvrir l'intégralité des installations.

L'exploitant met en oeuvre des mesures de prévention et de protection adaptées, notamment par la vérification annuelle, conformément à la réglementation, des :

- installations électriques, frigorifiques et de combustion ;
- appareils à pression ;
- moyens de lutte contre l'incendie.

Pour permettre la rétention des eaux d'incendie, Crusta'C fera installer un système de vannage sur le réseau pluvial aval permettant de retenir sur le terrain Est, aménagé d'un muret, un volume d'eau de 480 m<sup>3</sup> au minimum.

#### Dispersion de gaz

Les anciens fluides frigorigènes ont été remplacés par des hydrofluorocarbures HFC (R404a) qui présentent un danger moindre pour la santé et l'environnement.

Par décret n°2010-1700 du 30 décembre 2010, la rubrique 2920 a été supprimée pour les installations de réfrigération-compression n'utilisant pas de fluides inflammables ou toxiques. Les installations de l'usine Crusta'C ne sont plus classables.


## CONCLUSION

Les dispositions prévues par le pétitionnaire dans sa demande, l'ensemble des mesures préconisées par les différents services et celles supplémentaires que nous jugeons d'imposer nous permettent de donner un avis favorable à ce dossier.

Les prescriptions transcrites dans le projet d'arrêté préfectoral doivent permettre de limiter au maximum les nuisances et risques inhérents à ce type d'installation.

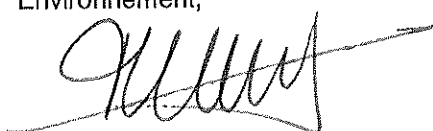
En conséquence, le Directeur départemental de la protection des populations propose à Monsieur le préfet des Bouches-du-Rhône, en application de l'article L.512-2 du code de l'environnement, après avis du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Techniques, de donner une suite favorable à cette demande d'autorisation d'exploiter présenté par la société Crusta'c.

L'inspecteur des installations classées



*Bruno TOCQUE*

Vu, adopté et transmis  
Pour le Directeur et par délégation,  
Le chef du service santé et protection animales,  
Environnement,



Dr. Magali BRETON