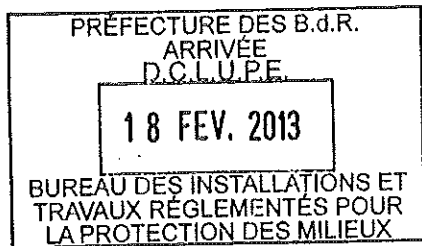


Jean-Pierre Vallauri
Commissaire Enquêteur



ENQUETE PUBLIQUE

relative à une demande d'exploiter un atelier de préparation de produits alimentaires d'origine animales et des installations de réfrigération au sein de la cuisine centrale de Marseille situé 54, boulevard de Pont de Vivaux 13010 Marseille. Cette demande est présentée par la Société marseillaise de restauration et services (SMRS).

7 janvier au 7 février 2013 inclus

RAPPORT DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

Carnoux le 18 février 2013

Le directeur de la Société marseillaise de restauration et services (SMRS), connu sous le nom commercial de SODEXO, a sollicité le 31 mars 2010 une autorisation préfectorale en vue d'exploiter un atelier de préparation de produits alimentaires d'origine animale et des installations de réfrigération au sein de la cuisine centrale située au 54, boulevard Pont de Vivaux (13010) Marseille. Conformément à l'arrêté préfectoral du 5 novembre 2012 n°) 2010-188A, le dossier de demande a été soumis à une enquête publique du 7 janvier au 7 février 2013 inclus sur le territoire de la commune de Marseille, avec un rayon d'affichage de 1 km autour des installations.

Nous soussigné, Jean-Pierre VALLAURI, avons été désigné en qualité de commissaire enquêteur suppléant par décision du président du tribunal administratif. Cette décision date du 15 octobre 2012 et porte le numéro E 12000159/13.

En raison du désistement de M. Yves PRIGENT, nommé commissaire enquêteur titulaire par la même décision, nous avons été amené à conduire l'enquête, élaborer le rapport et établir les conclusions. Ces dispositions sont précisées dans la lettre préfectorale du 6 novembre 2012 n°) 2010-188A.

Nous avons tenu 5 permanences pour recevoir le public (7, 16, 21, 28 janvier et 7 février 2013).

A) OBJET DE L'ENQUETE

Rappelons qu'en France, Sodexo est un leader mondial des services de restauration collective, avec environ 1,3 millions de consommateurs chaque jour, 3000 sites, 25000 collaborateurs et un chiffre d'affaires de 1,5 milliards d'euros.

Les installations soumises à l'enquête publique existent et les activités sont exploitées par la SMRS qui est locataire des locaux appartenant à la commune de Marseille. L'exploitant possède un contrat de délégation de service public pour une durée de 7 ans, signé avec la ville de Marseille, à compter du 12 juillet 2011.

Cette installation n'est pas autorisée par le préfet au titre de la réglementation des Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE). Par lettre du 10 mars 2008, sur proposition de l'inspecteur des ICPE, le préfet a demandé à l'exploitant de se mettre en conformité.

Par la suite, et en attendant la fin de la procédure de régularisation, un arrêté préfectoral complémentaire du 19 juillet 2012 n°) 2012-252 PC a été pris pour fixer les modalités de surveillance des rejets de substances dangereuses dans le milieu aquatique.

Actuellement, l'installation permet de cuisiner et de livrer de l'ordre de 50000 repas par jour pour les écoles maternelles et primaires de la ville de Marseille (28 tournées pour 314 points de livraison), ainsi que les repas pour le personnel travaillant à Pont de Vivaux (140 personnes environ). Le rythme des activités sur le site, du lundi au vendredi, se déroule de 6h à 19 h pour la production des repas.

Situées sur un site entièrement enrobé dont la surface estimée s'élève à 10573 m², les installations de la cuisine centrale de Marseille à Pont de Vivaux occupent un bâti de 3500 m².

A l'intérieur du bâtiment, se trouvent les activités principales suivantes :

- des activités administratives en étage et des locaux sociaux,
- des quais et des stockages de matières premières, avec des chambres froides et des réserves sèches,
- des zones de préparation et de cuisson,
- des zones d'expédition par camions,
- des locaux techniques (groupes froids en terrasse, chaufferie et locaux électriques, compresseurs, locaux pour les déchets).

A l'extérieur du bâtiment, on trouve notamment:

- une cuve de gaz carbonique réfrigéré,

- un stockage de barquettes repas en polypropylène ou polyéthylène avec une unité de broyage et de compactage,
- des aires de stationnement des nombreux véhicules de livraison des repas fabriqués, avec une aire de lavage,
- une aire de stockage de déchets(déchets organiques, cartons, divers).

I) Description des principaux équipements techniques

- Installations de réfrigération.

Il existe un local de 2 groupes froids (180 et 300 kW) situé dans un local fermé accessible depuis les bureaux, avec détection d'incendie et report d'alarmes, alarmes de pannes, détecteur de chaleur avec extracteur d'air. De ce local, on accède en terrasse où sont implantés 3 autres groupes froids (105, 105 et 85 kW) et 2 batteries d'aéroréfrigérants en circuit fermé. Les groupes utilisent des fluides frigorigènes respectant à ce jour le règlement européen(sauf pour 2 groupes situés en terrasse non encore mis en conformité). Ces groupes permettent d'apporter du froid, par détente directe ou par de l'eau glycolée, dans les divers locaux de travail de la cuisine, les zones de circulation et les chambres froides. La puissance totale des installations s'élève à 771 kW.

- Installations de compression d'air.

Dans le local des 2 groupes froids, se trouvent implantés 2 compresseurs dont la puissance totale est de 11kW. Le réseau d'air comprimé alimente divers équipements de la cuisine et les installations de la chaufferie.

- Installations de combustion

La chaufferie comporte 2 chaudières fonctionnant au gaz naturel. Elle est située dans un local indépendant accolé à l'arrière du bâtiment. Le chauffage des locaux et de certains équipements de cuisson est assuré par un fluide caloporteur (eau surchauffée) mis en température par ces chaudières. Dans ce local sont implantés 2 détecteurs d'incendie avec report d'alarmes dans le bureau du responsable de la maintenance. Le local et le sol sont construits en dur. La toiture est en bardage métallique. Certaines portes sont coupe feu 2 heures. Des extincteurs sont en place(à eau et additifs, au CO2, à roue). A l'extérieur du bâtiment, on trouve 2 boîtiers de coupure d'électricité, une vanne de coupure du gaz et une armoire abritant le compteur de gaz. La puissance thermique maximale des 2 chaudières est de 2,68 MW. L'une d'entre elle fonctionne pratiquement en continu. Elle est suivie en permanence par télésurveillance par une société extérieure qui en a la charge pour la conduite et l'entretien. L'autre est utilisée environ 8 heures par jour et dépend du service de maintenance.

- Zones de stockage: de produits alimentaires

Il existe des locaux de stockage réfrigérés de produits secs et des chambres froides. Selon le cas, on y entrepose des produits d'origine végétale ou animale, frais ou emballés en barquettes de polypropylène ou polyéthylène, des conserves dans des emballages en verre ou en métal... Les produits sont stockés en palette ou sur des étagères dans des cartons. Ils sont repris dans des caisses en plastique pour leur transport.

- Cuve de gaz carbonique réfrigéré de 8 tonnes de capacité

Le produit stocké sert de complément de refroidissement rapide pour les repas préparés, avant stockage. La cuve est installée à l'extérieur, dans la cour, dans un enclos grillagé et à l'écart des autres installations.

- Stockage de polypropylène ou de polyéthylène

Lors de la récupération des plateaux repas dans les diverses cantines, les barquettes ayant servi

d'emballage pour la nourriture sont triées et broyées dans un compacteur de déchets, afin de recycler les produits. L'installation reçoit quatorze sacs de 500 kg, entreposés sur palette, dans la cour dans un angle du bâtiment, en face d'immeubles d'habitations situés à une cinquantaine de mètres (HLM). Il s'agit d'un équipement bruyant occupant une faible surface (20 m²), situé à l'air libre.

• Stockages extérieurs de déchets

Une zone est dédiée à ces stockages dans un angle du site, côté est. Une grande benne reçoit les déchets organiques non recyclables destinés à être évacués en décharge. Une autre benne sert à entreposer les papiers et les cartons en vue de leur valorisation à l'extérieur. Les palettes usagées et divers produits en bois sont également stockés sur cet emplacement qui occupe une surface d'environ 60 m².

• Transport et manutention

Il existe un chariot automoteur et des transpalettes à traction manuelle pour les manutentions internes. Pour les transports externes vers les cantines, la société dispose d'une flotte de 26 camions réfrigérés de 3,5 tonnes qui sont stationnés dans une partie dédiée de la cour du site. Ces véhicules font une à deux livraisons par jour ouvré. L'entretien des véhicules est réalisé par l'entreprise qui loue les véhicules, à l'extérieur du site. Cependant, le lavage intérieur et extérieur des véhicules est fait sur une aire dédiée du site, étanche et en creux pour recueillir les eaux. Les rejets, contenant les produits de lavage et les salissures, sont actuellement rejetés dans le réseau des eaux pluviales.

II) Fonctionnement des installations

La principale mission du service de production consiste à élaborer des plats présentant les garanties d'hygiène et de sécurité alimentaire répondant à la législation en vigueur et donnant satisfaction aux élèves et aux personnels enseignants concernés des écoles de Marseille.

La cuisine centrale est donc équipée et contrôlée pour répondre à ces besoins, environ 50000 repas journaliers. Les quantités nécessaires sont cuisinées ou préparées à partir de produits végétaux, de produits carnés ou de poissons, de fromages, de produits laitiers ou de fruits, congelés ou frais dans certains cas. Ces quantités doivent correspondre aux effectifs prévus et elles sont pré commandées régulièrement et réajustées quotidiennement. La cuisine utilise des chambres froides de stockage et travaille en liaison froide.

La partie cuisine n'est pas alimentée en gaz naturel. Les aliments sont cuits dans des autoclaves électriques. Les équipements de préparation sont composés de malaxeurs sous vide, d'armoires de stérilisation à couteaux, de plonges de pré-lavage, de postes de lavage et de désinfection, de turbo-mixeurs. L'emballage des produits est réalisé dans des barquettes en polyéthylène. Les produits à livrer sont mis dans des caisses en plastique pour les transporter. Toutes les opérations sont accomplies dans des locaux réfrigérés.

Les livraisons sont effectuées par camions de 3,5 tonnes, en respectant la sécurité alimentaire et l'exactitude nécessaires, dans le cadre d'une logistique stricte. Ces camions assurent également les livraisons de produits d'entretien, de la vaisselle et des conditionnements à jeter pour les restaurants scolaires. Ils permettent le retour à la cuisine centrale de produits à recycler (barquettes en plastique notamment).

B) REGLEMENTATION APPLICABLE

Le dossier de demande est présenté en application du titre 5 du code de l'environnement relatif aux Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE). Plus précisément, il est établi conformément aux articles R 512-2 et suivants de ce code.

Précisons qu'aucune activité exercée n'est visée par la loi sur l'eau (L 214-1 à 6 du même code).

Dans son dossier de demande du 31 mars 2010, le pétitionnaire a fait état des activités classées suivantes répertoriées dans la nomenclature des ICPE :

- n°) 2220-2 : préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale. Capacité de 9,2 tonnes par jour. Soumis à déclaration, avec contrôle périodique.
- n°) 2221-1 : préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale. Capacité de 3,7 tonnes par jour. Soumis à autorisation.

-n°) 2910-A-2 : Installation de combustion au gaz naturel. Puissance thermique maximale de 2,68 MW.
Soumis à déclaration.

-n°) 2920- 2-a : installation de réfrigération ou de compression. Puissance totale de 771 kW.
Soumis à autorisation.

La rubrique 2920-2 a été supprimée par décret du 30 décembre 2010 et n'est plus concernée. D'autres activités n'atteignent pas les seuils de classement(compresseurs d'air, stockages et broyage de barquettes et cagettes en plastique, atelier de charge d'accumulateurs, traitement de lait).

Les installations relèvent donc du régime d'autorisation « A » prévu à l'article L 512-1 du code de l'environnement, avec un rayon d'enquête publique de 1 km.

Le dossier de demande d'autorisation, complété en octobre 2011 notamment, a été entériné par l'inspecteur des ICPE dans son rapport de recevabilité du 4 janvier 2012 ainsi que le par le chef du service « prévention des risques » de la DREAL dans son avis de l'autorité environnementale du 17 septembre 2012.

La demande du pétitionnaire, en date du 31 mai 2012 et figurant à la fin du dossier, n'a pas été prise en compte par le préfet pour modifier la procédure d'autorisation. L'exploitant considérait en effet dans sa lettre que ses installations dépendaient alors de la procédure d'enregistrement en raison de la modification de la nomenclature des ICPE. Les services compétents de la préfecture ont fait savoir que la procédure était en cours.

Le dossier mis à l'enquête comprend :

- la raison de la présentation d'un dossier de demande d'autorisation d'exploiter, l'identification du pétitionnaire, une lettre d'engagement de paiement des frais de publicité et des taxes afférentes à la demande, un glossaire des principaux termes utilisés ainsi que le contenu du dossier,
- une notice juridique et technique, présentant la société, récapitulant les classements, décrivant l'établissement et précisant les raisons du choix du site,
- une étude d'impact, avec son résumé non technique,
- une étude de danger avec son résumé non technique,
- une notice d'hygiène et de sécurité,
- de nombreuses annexes permettant d'explicitier les parties précédentes,
- une carte au 1/25000 permettant de localiser le rayon d'affichage, un plan des abords au 1/2500 permettant de situer le voisinage dans un rayon de 100 mètres et les parcelles dans un rayon de 35 mètres,
- l'avis de l'autorité environnementale, compte tenu de l'importance et des incidences du projet sur l'environnement. Cet avis a été rédigé le 17 septembre 2012.
- une mise à jour de 12 pages du dossier de demande d'autorisation initial élaboré à plusieurs dates(novembre 2009, février et mars 2010, mars 2011 notamment). Cette mise à jour d'octobre 2012 concerne la présentation de l'établissement, les divers volumes des fabrications par rubriques et divers engagements du pétitionnaire sur différentes nuisances et pollutions,
- une lettre du 30 mai 2012 sur les classements des installations(cf. ci-dessus).

C) NOTRE DEMARCHE AVANT, PENDANT ET APRES L'ENQUETE PUBLIQUE

Nous avons étudié soigneusement le dossier officiel de demande remis par SMRS afin de bien comprendre sa teneur, la démarche de l'exploitant menée à plusieurs reprises depuis 2009 et les modifications successives apportées.

Le 20 décembre 2012, nous avons coté et paraphé le registre d'enquête (16 pages). Nous avons également coté et paraphé les pièces du dossier de demande(348 pages).

Nous avons vérifié le même jour que l'enquête publique était bien annoncée visiblement par voie d'affiche à la DPSP 44, avenue Alexandre Dumas 13008, lieu des permanences, à la mairie de secteur de Marseille et à la Mairie principale. Au cours de l'enquête, lors de chacune de nos vacations, nous avons vérifié que l'affichage était resté en place dans les lieux où nous avons tenu nos permanences et à la mairie de secteur.

Le 21 décembre 2012, nous avons vérifié que le pétitionnaire avait bien procédé à l'affichage de l'avis d'enquête. Il était en train de le faire lors de notre passage.

Le 28 décembre 2012, nous avons rencontré M. René FAVRE, directeur technique et nous avons commencé à examiner avec lui un certain nombre de questions concernant le dossier avant d'aller visiter une partie des installations existantes.

Le 4 janvier, nous avons rencontré à nouveau M. FAVRE, qui avait demandé à Mme Mélanie MOULAY de se joindre à nous pour la discussion et la visite complète des locaux et des installations qui étaient en pleine exploitation.

Nous nous sommes fait remettre plusieurs documents nous permettant de mieux appréhender le dossier de demande (organigramme complet et à jour, un plan des circuits du bâtiment, un plan des diverses zones des ateliers, un plan cadastral au 1/1000, un bilan sur 24 heures des rejets d'eau du site d'octobre 2011, le même bilan plus détaillé d'avril 2012, le rapport de détermination des zones à risques d'explosion et les mesures d'amélioration mises en place). Ces documents sont joints à notre rapport et sont répertoriés « pièces jointes 1 à 8 ».

Aucune observation ou proposition à débattre n'ayant été recueillie du 7 janvier au 7 février inclus (cf. la partie « déroulement de l'enquête »), nous avons clos et signé le registre le 7 février à 17h.

Le 12 février à l'usine, nous avons informé le pétitionnaire du résultat de l'enquête. Nous lui avons remis la lettre datée du même jour accompagné du procès verbal de fin d'enquête (pièce jointe 9). Nous n'avons pas demandé de mémoire en réponse. Nous nous sommes également fait préciser quelques points du dossier pour nous permettre de finir de rédiger notre rapport.

Nous considérons que notre mission relative à la procédure d'enquête s'est déroulée conformément à la réglementation.

D) DEROULEMENT DE L'ENQUETE PUBLIQUE ELLE-MEME

Nous rappelons que l'enquête s'est déroulée à Marseille du 7 janvier au 7 février inclus. Elle a été annoncée dans la Provence et la Marseillaise, comme cela figure dans les annonces légales du 20 décembre 2012. Elle a été rappelée le 10 janvier 2013.

Le registre d'enquête était tenu à la disposition du public dans les locaux de la DPSP, 44, avenue Alexandre Dumas, bureau 103 au premier étage, aux jours et heures d'ouverture. Nous avons assuré 5 permanences :

lundi	7 janvier	de 9h à 12h,
mercredi	16 janvier	de 14h à 17h,
lundi	21 janvier	de 14h à 17h,
lundi	28 janvier	de 14h à 12h,
jeudi	7 février	de 14h à 17h.

Aucune annotation n'a été consignée par le public sur le registre d'enquête. Aucune personne ne s'est présentée à nos permanences. Nous avons noté ces points sur le registre. Par ailleurs, nous n'avons reçu aucune correspondance à notre domicile ou au lieu d'enquête.

Le 7 février, nous avons clos et signé le registre.

E) EXAMEN DU DOSSIER

I) IMPACTS DE L'INSTALLATION

1°) Etat initial du site

Il convient de souligner que le lieu d'implantation de l'installation de la cuisine centrale de Marseille repris par la SMRS est situé assez favorablement par rapport aux principaux éléments caractérisant l'état initial du site :

- on se trouve à la limite entre une zone d'activités industrielles et une zone d'habitations avec seulement quelques habitations et quelques groupes d'HLM situés à une cinquantaine de mètres. Les habitations et commerces du quartier sont plus éloignées (une centaine de mètres pour les plus proches). L'ERP principal est situé à plusieurs centaines de mètres,
- il n'y a pas d'enjeux particuliers pour l'agriculture, le tourisme, les loisirs ainsi que pour le patrimoine culturel et architectural,
- les risques de feu de forêt, de mouvement de terrain et de sismicité sont très faibles,
- il n'y a pas d'influence de la société ARKEMA pour les risques industriels, en ce qui concerne les zonages d'isolement,
- le contexte paysager est celui d'une zone d'activités proche d'une zone urbaine, avec une autoroute à 500m, une route principale traversant le quartier et des voies de desserte, donc sans intérêt particulier,
- le contexte écologique (habitats naturels, flore et faune) ne sera pas perturbé par l'activité, en raison de sa présence dans la zone d'activités depuis de nombreuses années déjà, n'ayant pas donné lieu à des perturbations constatées,
- le projet est situé en dehors de toute zone naturelle à protéger ; il n'existe aucun périmètre de protection de captage pour l'alimentation en eau potable à proximité,
- la zone ne pose pas de problème particulier pour les odeurs et la pollution atmosphérique reste convenable pour les oxydes d'azote et l'ozone notamment, eu égard à la présence d'une circulation automobile importante dans le secteur,
- la station d'épuration de Marseille reçoit les eaux résiduaires de l'installation avec celles du secteur,
- L'Huveaune est située à 150 mètres de l'installation et ne pose pas de problème d'inondation pour l'installation.

2°) Les impacts principaux et les mesures prises pour l'environnement

La pollution de l'eau

Réseau d'eaux pluviales

Les eaux de pluie du site sont rejetées dans le réseau d'eaux pluviales de la ville et rejoignent l'Huveaune. Comme, il s'y était engagé lors des discussions liées à la demande d'autorisation, le pétitionnaire a installé un bac à hydrocarbures sur le parking. Ce bac pourra traiter les eaux contenant des traces d'hydrocarbures, qui proviennent des surfaces de roulement. Il n'y aura pas de contact avec le réseau d'eaux polluées.

En ce qui concerne, les eaux provenant de l'aire de lavage des véhicules, nous considérons qu'elle devraient être considérées comme des eaux chargées en pollution, en raison notamment des produits de lavage et des salissures entraînées, et rejetées dans le réseau des eaux polluées

Le pétitionnaire a prévu de confiner les eaux d'extinction d'un incendie au sein même du bâtiment. Il doit mener une étude de faisabilité. (Cf. partie étude de danger).

En conséquence, les mesures prises tiennent bien compte de la présence de l'Huveaune à proximité, sous réserve de notre observation sur les eaux de lavage.

Réseau d'eaux polluées

Les eaux polluées sont rejetées dans le réseau d'égout de la ville de Marseille et rejoignent la station d'épuration.

Comme il s'y était engagé, l'exploitant vient de mettre en place un bac à graisse de 29,5 m3 en remplacement d'un vieux bac de 9m3.

Les discussions sont en cours avec la Séram, le gestionnaire du réseau, pour obtenir une autorisation de rejet dans le réseau, ce qui fait défaut à ce jour.

Cette autorisation précisera les normes de rejet à respecter, pour les paramètres classiques (pH, DCO, DBO5, hydrocarbures, MEST notamment) et pour toutes les substances dangereuses pour le milieu aquatique.

Les résultats des mesures réalisées par le laboratoire AQUAPROX du 17 au 18 avril 2012 et ceux attendus après de nouveaux contrôles devraient permettre au pétitionnaire de poursuivre les discussions avec la Séram.

Pour notre part, sur la base des résultats déjà connus, nous considérons que les charges journalières de pollution organiques rejetées et les débits sont acceptables pour le réseau (76 k/j de DCO, 35k/j de DBO5, 14k/j de MEST pour 39 m3/j) et paraissent bien dégradables.

Quant aux substances dangereuses rejetées, elles devraient de manière intrinsèque être pratiquement inexistantes, pour les produits mis en œuvre dans le cadre de l'alimentation humaine. Cependant, les produits utilisés pour les nettoyages peuvent avoir une certaine toxicité. Les résultats de mesures paraissent faibles, mais il faudra que la Séram les entérinent ou fasse part de ses remarques.

Dans ces conditions, nous considérons que l'exploitant devrait réengager très rapidement les discussions avec la Séram pour l'obtention de l'autorisation de rejet.

Le bruit

Les mesures effectuées en juin 2009 par un cabinet d'études spécialisé (Veritas) ont montré des non-conformités pour les points 1 et 2 et le respect des normes pour le point 3. Le point 1 se situe sur le parking de l'usine, au plus près des immeubles HLM. Le point 2 est situé au coin sud-ouest du terrain. Le point 3 est situé à proximité du garage Toyota, à l'angle nord-ouest du terrain. En janvier 2011, les dernières mesures faites par l'Apave ont confirmé les nuisances pour le seul point 1, tant pour l'émergence de jour (12 dB(A) au lieu de 5) que pour la nuit (16 dB(A) au lieu de 3).

Pour la valeur du niveau sonore en limite de propriété au point 1, elle est de 66dB(A) au lieu de 60 autorisé, en période de nuit.

L'Apave a conclu son rapport en précisant que ces dépassements étaient liés aux déchargements qui ont lieu à partir de 6h du matin.

L'exploitant a mis en œuvre un plan d'actions pour faire face à ces non-conformités, qui soulignons le, n'entraînent pas de plaintes du voisinage :

- les réceptions de marchandises auront lieu à partir de 7h,
- le broyage des barquettes sera décalé à 9h,
- arrêt systématique des moteurs lors des déchargements,
- interdiction de klaxonner
- mise en place d'une flotte de véhicules particulièrement respectueux de l'environnement et achat de quelques véhicules électriques.

Ces dispositions nous paraissent satisfaisantes.

Cependant, nous considérons que le broyage des barquettes doit être aménagé. Actuellement, l'installation est totalement à l'air libre, sans protection contre le bruit et nous avons constaté personnellement qu'elle est particulièrement bruyante en direction des bâtiments des HLM. Cet aménagement pourrait consister en murs anti-bruit. L'installation pourrait être aussi déplacée dans une zone moins sensible. Enfin, les barquettes pourraient faire l'objet d'une valorisation sans broyage, ce qui éliminerait tout bruit.

La pollution de l'air

La chaufferie, utilisée pour la production d'eau surchauffée pour le chauffage des locaux et la cuisson, fonctionne au gaz naturel. Les rejets de polluants dans l'air sont donc peu importants si l'installation fonctionne correctement, ce qui nous paraît le cas.

Les 26 véhicules utilisés pour les livraisons sont de puissance moyenne s'agissant de 3,5 tonnes. Comme nous l'avons dit précédemment, depuis 1 an il s'agit de véhicules particulièrement

respectueux de l'environnement pour les émissions de gaz d'échappement. De plus, quelques véhicules électriques ont été mis en service. Pour les véhicules de livraison, la mise à l'arrêt pendant les déchargements sera très bénéfique et les chauffeurs seront sensibilisés à cette disposition. Pour l'envol de poussières, il faut noter que toute la voirie est en enrobé.

Les groupes froids, avec fluide frigorigène, sont hermétiques, sans risque de fuite. Il n'existe aucun refroidissement en circuit ouvert, avec utilisation d'eau.

En ce qui concerne les odeurs, les activités n'en engendrent pas. Les vapeurs de cuisson des aliments sont aspirées et traitées par des filtres pour arrêter les graisses. Ces filtres sont changés annuellement. Les déchets alimentaires sont stockés dans un local réfrigéré en attendant leur enlèvement 2 à 3 fois par semaine.

En terme de pollution de l'air, le projet n'apportera donc que peu d'impact. En effet, les concentrations, calculées par modélisation, sont très largement inférieures aux valeurs réglementaires françaises(d'un facteur de 10 à 100 environ suivant les polluants), en tout point du domaine d'étude(principales écoles voisines et habitations les plus proches du site).

Les mesures prises de prévention et de protection pour l'environnement nous paraissent donc acceptables.

Les déchets

Tous les déchets des installations sont triés et envoyés régulièrement dans des entreprises autorisées pour traitement ou valorisation (déchets organiques de cuisine, déchets gras et hydrocarbures, boîtes métalliques, néons, cartons et papiers, plastiques, déchets de maintenance...).

Les déchets sont récupérés dans des containers, sacs, bennes... étanches.

La zone extérieure stockant les déchets paraît correctement entretenue.

Etude sanitaire pour la santé des populations avoisinantes

Dans l'étude d'impact, l'exploitant a fait étudier les impacts sanitaires liés à un fonctionnement normal des installations. Le risque accidentel est étudié dans l'étude de danger. La santé des travailleurs est abordée dans la notice d'hygiène et de sécurité.

Dans ses conclusions, l'exploitant considère que son activité n'est pas de nature à engendrer un risque pour les populations voisines, tant par les produits stockés que par les produits rejetés, notamment les gaz de combustion de la chaufferie et les eaux pluviales pouvant contenir des traces d'hydrocarbures après le déshuileur.

Compte tenu des mesures de prévention et de protection mises en place par le pétitionnaire et examinées précédemment, nous considérons également que le risque sanitaire de cet établissement est négligeable pour les populations voisines. La mise en place d'une capacité de rétention pour recueillir les eaux d'incendie améliorerait encore la situation. Bien entendu, cet avis ne traite pas de l'impact que pourraient avoir les plats fabriqués et distribués en cas de contamination accidentelle. Pour nous, cette question relève d'autres critères que ceux pris en compte dans une étude d'impact relative aux installations classées, et fait l'objet d'une autre réglementation.

Remise en état du site après exploitation

Cette remise en état permettra notamment de ne pas laisser de déchets, de nettoyer les lieux, de supprimer tout risque d'incendie et d'explosion avec interdiction d'accéder jusqu'à une éventuelle réutilisation des locaux ou autre décision de la ville de Marseille, le propriétaire des installations. Ces dispositions paraissent convenables.

II) DANGERS DE L'INSTALLATION

L'étude de danger examine de manière complète et détaillée tous les risques que peuvent présenter les installations : incendie, explosion, pollution de l'air en situation accidentelle, risques électriques, circulation interne et externe, chargement et déchargement de produits, risques naturels, matières dangereuses, pollution des eaux de surface en situation accidentelle, erreurs humaines, défaillance des matériels...

Sur la base des retours d'expériences (accidentologie à partir de la base de données ARIA du site BARPI pour des établissements similaires ainsi qu'après analyse détaillée des risques des installations) le cabinet d'étude Véritas, retenu par la SMRS, considère que les risques majorants pour l'environnement sont :

- l'incendie sur le stockage de produits secs, situé à l'est du bâtiment, dont les effets sortent de moins de 1,2 mètres des limites de propriétés pour un flux thermique de 3kW/m² qui est le seuil des effets irréversibles délimitant la zone de dangers significatifs pour la vie humaine,
- l'incendie des groupes froids en terrasse, à l'air libre, qui dégagerait une émission de fumées toxiques et corrosives, liée à la décomposition des fluides frigorigènes.

Bien entendu, il existe de nombreux autres risques, mais nettement moins probables ou moins graves pour l'environnement. L'étude de danger cite notamment : une fuite de fluide frigorigène, une explosion de la chaufferie au gaz naturel, un incendie du stockage de déchets de barquettes en plastique, un incendie du stockage en chambres froides et des stockages de cassettes froides. Les mesures de prévention et de protection prévues pour ces autres risques non-majorants sont détaillées dans l'étude de danger et dans des études complémentaires.

Ainsi par exemple pour le risque d'explosion, l'exploitant a confié une étude de détermination des zones à risques à l'Apave. Dans son rapport de septembre 2010, ce cabinet conclut qu'il n'y a pas de risque d'explosion classé inacceptable sur le site pour les zones recensées (détendeur du gaz de la chaufferie, zone de chargement des batteries, armoire de stockage des liquides inflammables et stockage extérieur de bouteilles de gaz). L'Apave préconise de réaliser certaines mesures spécifiques d'amélioration. L'exploitant a pratiquement terminé de les mettre en place (cf. les pièces jointes 7 et 8).

Toutes les mesures de prévention et de protection prévues pour les risques non-majorants ont paru suffisantes au cabinet Véritas, rédacteur de l'étude de danger, et à l'exploitant, tant pour les produits que pour les équipements, l'organisation et la formation du personnel. Elles n'ont pas donné lieu à des observations de l'autorité environnementale.

Dans ces conditions, nous allons porter notre attention sur les 2 risques principaux retenus.

A) L'incendie du stockage de produits secs

Le stockage possède de nombreuses barrières de prévention et de protection :

- barrières de prévention : maintenance préventive, vérification électrique périodique, permis de feu et permis de travail obligatoire, interdiction de fumer, avec affichage et clôture périphérique pour les actes de malveillance,
- barrières de protection : détection incendie avec report d'alarme vers une société de télésurveillance, équipements incendie par extincteurs dans un environnement immédiat, personnel formé pour une première intervention, exercices périodiques sur le site, accès facile pour les marins pompiers de Marseille, absence d'effets dominos car il n'y a pas de locaux à risque en contact direct avec des tiers.

Cependant, nous devons noter qu'il n'existe ni poteaux d'incendie sur le site, ni robinets d'incendie armés à proximité. Les poteaux d'incendie les plus proches sont situés à 200m, à l'extérieur de l'usine.

Un incendie pourrait survenir malgré les précautions prises. Comme nous l'avons dit plus haut ses conséquences pour les brûlures des personnes du voisinage resteraient limitées à 1,2m au maximum à l'extérieur des clôtures de l'usine. Soulignons que cette zone extérieure de 1,2m au

maximum est une zone enherbée le long du mur de séparation et qu'aucun riverain ne s'y trouve habituellement (côté est vers la cour des HLM et le bâtiment Auchan SAV). Au sud, cette distance est ramenée à 0,3m.

La conséquence la plus importante pour l'environnement, en dehors des émissions de fumées, non nocives dans ce cas, reste le rejet dans le milieu(par le réseau des eaux polluées ou le réseau d'eaux pluviales) d'eaux d'incendie, mélangées avec les émulseurs, des produits de décomposition ou des produits entraînés. En effet, il n'existe pas de bassin de rétention de ces eaux et l'exploitant a précisé dans son dossier qu'il étudiait la question de sa mise en place (bordures et dos d'âne mis en place autour du site pour assurer une rétention sur les 10573m², sur une hauteur de 5 à 6 cm. Les besoins en eau d'extinction sont en effet estimés à 222 m³/h et le volume de rétention à 586 m³ environ.

Si cette option de confinement était retenue, il conviendrait lors d'un incendie de faire en sorte qu'il n'y ait aucune communication des eaux d'incendie avec les réseaux d'eaux polluées ou pluviales rejoignant l'extérieur de l'usine, (par la mise en place par exemple de vannes de fermeture automatiques).

En tout état de cause, nous considérons qu'il faut mettre en place un bassin de rétention des eaux d'extinction d'un incendie, d'un volume adapté, permettant d'empêcher la pollution du réseau d'eaux polluées de la Séram et du réseau des eaux pluviales qui se rejettent dans l'Huveaune.

Par ailleurs, nous pensons que pour améliorer encore la prévention et la protection contre le risque incendie en général, l'exploitant devrait apporter quelques améliorations pour la chaufferie (identification des canalisations, éclairage de sécurité, isolation coupe feu) et pour le site lui-même (moyens de lutte fixes sur le site grâce à des poteaux et des robinets armés d'incendie).

B) L'incendie des groupes froids en terrasse

Des barrières de prévention et de protection sont, là aussi, mises en place : maintenance préventive, vérification électrique périodique, permis de travail et permis de feu, report des défauts au personnel d'astreinte ou à une société extérieure... Le bureau Véritas considère que l'impact des fumées composées de gaz corrosifs et toxiques liés à la décomposition des fluides frigorigènes R22 et R408A pourra être important notamment en raison de la proximité (45m)des immeubles HLM et de la concession Toyota située à 20m des groupes froids).

L'exploitant a précisé dans son dossier mis à jour en octobre 2011 que par anticipation il a mis en conformité l'ensemble des équipements de froid avec la nouvelle réglementation européenne applicable en 2015 : le fluide frigorigène (R22 chlorodifluorométhane) pour 835 kg) et le fluide R408A(chlorodifluorométhane et trifluoroéthane notamment pour 240kg) ont été remplacés par du R404A beaucoup moins toxique et corrosif à la décomposition par la chaleur.

Dans ces conditions, nous considérons que ce scénario pourrait ne plus être majorant et que les mesures de prévention et de protection prises seraient suffisantes. Cependant, l'inspecteur des installations classées pourrait faire confirmer ce point par un écrit du bureau Véritas . Il paraît également nécessaire de faire réaliser une étude de diffusion par un cabinet spécialisé pour voir l'impact des polluants atmosphériques dégagés par un incendie sur l'environnement, notamment situé à proximité(HLM).

III) NOTICE D'HYGIENE ET DE SECURITE

Cette notice succincte fait le point sur l'organisation de la sécurité et les mesures d'hygiène et de sécurité prises pour protéger la santé des travailleurs internes et externes. Les mesures prises nous semblent correctes et complètent les mesures de prévention et de protection mises en place pour la protection du voisinage et de l'environnement qui, bien entendu, permettront aussi d'assurer la protection des travailleurs.

F) SUITE DONNEE AU RAPPORT

Nous faisons parvenir le présent rapport avec ses 9 pièces jointes à Monsieur le préfet des Bouches du Rhône, direction des collectivités locales, de l'utilité publique et de l'environnement, bureau des installations et travaux réglementés pour la protection des milieux.
Nous y joignons notre conclusion avec avis motivé et le registre d'enquête.

Jean Pierre Vallauri
commissaire enquêteur



Jean-Pierre Vallauri
Commissaire Enquêteur

ENQUETE PUBLIQUE

relative à une demande d'exploiter un atelier de préparation de produits alimentaires d'origine animales et des installations de réfrigération au sein de la cuisine centrale de Marseille situé 54, boulevard de Pont de Vivaux 13010 Marseille. Cette demande est présentée par la Société marseillaise de restauration et services (SMRS).

7 janvier au 7 février 2013 inclus

CONCLUSION DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

Carnoux le 18 février 2013

Le directeur de la Société, marseillaise de restauration et services(SMRS appelée Sodexo commercialement) a sollicité le 31 mars 2010 une autorisation préfectorale en vue d'exploiter un atelier de préparation de produits alimentaires d'origine animale et des installations de réfrigération au sein de la cuisine centrale située au 54, boulevard Pont de Vivaux à Marseille 13361. Conformément à l'arrêté préfectoral du 5 novembre 2012 n°) 2010-188A, le dossier de demande a été soumis à une enquête publique du 7 janvier au 7 février 2013 inclus sur le territoire de la commune de Marseille, avec un rayon d'affichage de 1 km autour des installations.

Nous soussigné, Jean-Pierre VALLAURI, avons été désigné en qualité de commissaire enquêteur suppléant par décision du président du tribunal administratif. Cette décision date du 15 octobre 2012 et porte le numéro E 12000159/13.

En raison du désistement de M. Yves PRIGENT, nommé commissaire enquêteur titulaire par la même décision, nous avons été amené à conduire l'enquête, élaborer le rapport et établir les conclusions. Ces dispositions sont précisées dans la lettre préfectorale du 6 novembre 2012 n°) 2010-188A..

Nous avons tenu 5 permanences pour recevoir le public(les 7, 16, 21, 28 janvier et 7 février 2013).

OBJET DE L'ENQUETE

Les installations soumises à l'enquête publique existent et les activités sont exploitées par la SMRS qui est locataire des locaux appartenant à la commune de Marseille. Par lettre du 10 mars 2008, sur proposition de l'inspecteur des Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE), le préfet a demandé à l'exploitant de se mettre en conformité.

Actuellement, l'installation permet de cuisiner et de livrer de l'ordre de 50000 repas par jour pour les écoles maternelles et primaires de la ville de Marseille (28 tournées pour 314 points de livraison), ainsi que les repas pour le personnel travaillant à Pont de Vivaux(140 personnes environ). Le rythme d'activités sur le site, du lundi au vendredi, se déroule de 6h à 19 h pour la production des cuisines.

Situées sur un site entièrement enrobé dont la surface estimée s'élève à 10573 m², les installations de la cuisine centrale de Marseille à Pont de Vivaux occupe un bâti de 3500 m².

A l'intérieur du bâtiment, se trouvent les activités principales suivantes :

- des activités administratives en étage et des locaux sociaux,
- des quais et des stockages de matières premières, avec des chambres froides et des réserves sèches,
- des zones de préparation et de cuisson,
- des zones d'expédition par camions,
- des locaux techniques(groupes froids en terrasse, chaufferie et locaux électriques, compresseurs, locaux pour les déchets).

A l'extérieur du bâtiment, sont implantés notamment :

- une cuve de gaz carbonique réfrigéré,
- un stockage de barquettes repas en polypropylène ou polyéthylène avec une unité de broyage et de compactage,
- des aires de stationnement des nombreux véhicules de livraison des repas fabriqués et une aire de lavage,
- une aire de stockage de déchets(déchets organiques, cartons, divers).

FONCTIONNEMENT DES INSTALLATIONS

La principale mission du service de production consiste à élaborer des plats qui présentent les garanties d'hygiène et de sécurité alimentaire répondant à la législation en vigueur et qui donnent satisfaction aux élèves et aux personnels concernés des écoles de Marseille (50000 repas par jour) La cuisine centrale est donc équipée et contrôlée pour répondre à ces besoins. Les quantités nécessaires sont cuisinées ou préparées à partir de produits végétaux, de produits carnés ou de

poissons, de fromages, de produits laitiers ou de fruits, congelés ou frais dans certains cas. Ces quantités doivent correspondre aux effectifs prévus. Elles sont pré commandées régulièrement et réajustées quotidiennement. La cuisine utilise des chambres froides de stockage et travaille en liaison froide.

La partie cuisine n'est pas alimentée en gaz naturel. Les aliments sont cuits dans des autoclaves électriques. Les équipements de préparation sont composés de malaxeurs sous vide, d'armoires de stérilisation à couteaux, de matériels pour le pré lavage, de postes de lavage et de désinfection, de turbo- mixeurs. L'emballage des produits est réalisé dans des barquettes en polyéthylène. Les produits à livrer sont mis dans des caisses en plastique pour les transporter. Toutes les opérations sont accomplies dans des locaux réfrigérés.

Les livraisons sont effectuées par camions de 3,5 tonnes, en assurant la sécurité alimentaire et l'exactitude nécessaires, dans le cadre d'une logistique stricte.

REGLEMENTATION APPLICABLE

Le dossier de demande est présenté en application du titre 5 du code de l'environnement relatif aux Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE). Précisons qu'aucune activité exercée n'est visée par la loi sur l'eau reprise dans le même code.

Dans son dossier de demande du 31 mars 2010, le pétitionnaire a fait état des activités classées suivantes répertoriées dans la nomenclature des ICPE :

- n°) 2220-2 : préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale. Capacité de 9,2 tonnes par jour. **Soumis à déclaration, avec contrôle périodique,**
- n°) 2221-1 : préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale. Capacité de 3,7 tonnes par jour. **Soumis à autorisation.**
- n°) 2910-A-2 : Installation de combustion au gaz naturel. Puissance thermique maximale de 2,68 MW. **Soumis à déclaration.**
- n°) 2920- 2-a : installation de réfrigération ou de compression. Puissance totale de 771 kW. **Soumis à autorisation.**

La rubrique 2920-2 a été supprimée par décret du 30 décembre 2010 et n'est plus concernée. D'autres activités n'atteignent pas les seuils de classement(compresseurs d'air, stockages et broyage de barquettes et cagettes en plastique, atelier de charge d'accumulateurs, traitement de lait).

Les installations relèvent donc du régime d'autorisation « A » prévu à l'article L 512-1 du code de l'environnement, avec un rayon d'enquête publique de 1 km.

Le dossier de demande d'autorisation, complété en octobre 2011 notamment, a été entériné par l'inspecteur des ICPE dans son rapport de recevabilité du 4 janvier 2012 ainsi que le par le chef du service « prévention des risques » de la DREAL dans son avis de l'autorité environnementale du 17 septembre 2012.

La demande du pétitionnaire, en date du 31 mai 2012 et figurant à la fin du dossier, n'a pas été prise en compte par le préfet pour modifier la procédure d'autorisation. L'exploitant considérait en effet dans sa lettre que ses installations dépendaient alors de la procédure d'enregistrement en raison de la modification de la nomenclature des ICPE. Les services compétents de la préfecture ont fait savoir que la procédure était en cours.

DEROULEMENT DE NOTRE MISSION

La mission confiée s'est déroulée conformément à la réglementation et aucune difficulté particulière n'est à signaler.

Nous avons étudié soigneusement le dossier officiel de demande remis par SMRS afin de bien en comprendre les éléments techniques développés par l'exploitant à plusieurs dates depuis 2009 et les modifications successives apportées au dossier d'origine.

Le 20 décembre 2012, nous avons coté et paraphé le registre d'enquête (16 pages). Nous avons également coté et paraphé les pièces du dossier de demande(348 pages).

Nous avons vérifié le même jour que l'enquête publique était bien annoncée visiblement par

voie d'affiche à la DPSP 44, avenue Alexandre Dumas 13008, lieu des permanences, à la mairie de secteur de Marseille et à la mairie principale. Au cours de l'enquête, lors de chacune de nos vacations, nous avons vérifié que l'affichage était resté en place dans les lieux où nous avons tenu nos permanences et à la mairie de secteur.

Le 21 décembre 2012, nous avons vérifié que le pétitionnaire avait bien procédé à l'affichage de l'avis d'enquête. Il était en train de le faire lors de notre passage.

Le 28 décembre 2012, nous avons rencontré M. René FAVRE, directeur technique et nous avons commencé à examiner avec lui un certain nombre de questions concernant le dossier avant d'aller visiter une partie des installations existantes.

Le 4 janvier, nous avons rencontré à nouveau M. FAVRE, qui avait demandé à Mme Mélanie MOULAY de se joindre à nous pour la discussion et la visite complète des locaux et des installations qui étaient en pleine exploitation.

Nous nous sommes fait remettre plusieurs documents nous permettant de mieux appréhender le dossier de demande (organigramme complet et à jour, un plan des circuits du bâtiment, un plan des diverses zones des ateliers, un plan cadastral au 1/1000, un bilan sur 24 heures des rejets d'eau du site d'octobre 2011, le même bilan plus détaillé d'avril 2012, le rapport de détermination des zones à risques d'explosion et les mesures d'amélioration mises en place). Ces documents sont joints à notre rapport et sont répertoriés « pièces jointes 1 à 8.

Du 7 janvier au 7 février inclus, aucune annotation n'a été consignée par le public sur le registre d'enquête et aucune personne ne s'est présentée pendant nos permanences. Par ailleurs, nous n'avons reçu aucune correspondance ni au lieu d'enquête ni à notre domicile.

Le 7 février à 17h, nous avons clos et signé le registre, en consignnant ces résultats. Rappelons que le registre d'enquête était tenu à la disposition du public dans les locaux de la DPSP, 44, avenue Alexandre Dumas, bureau 103 au premier étage, aux jours et heures d'ouverture et que nous avons assuré 5 permanences (lundi 7 janvier de 9h à 12h, mercredi 16 janvier, lundi 21 janvier et lundi 28 janvier de 14h à 17h et enfin jeudi 7 février de 14h à 17h).

Le 12 février, nous avons remis une lettre à l'exploitant, avec le procès verbal de fin d'enquête. Vu les résultats de l'enquête, nous n'avons pas demandé de mémoire en réponse. Au cours de la réunion, nous avons recueilli les dernières informations nous permettant de terminer notre rapport.

SYNTHESE DE L'EXAMEN DU DOSSIER

La notice d'hygiène et de sécurité n'appelant pas de remarque de notre part, l'examen du dossier a porté principalement sur l'étude d'impact et l'étude de dangers.

A) Etude d'impact

Il ressort de l'étude du dossier que les impacts significatifs des installations sur l'environnement concernent la pollution des eaux et le bruit. Les autres pollutions en fonctionnement normal (pollution de l'air et déchets notamment) font l'objet de mesures de prévention et de protection qui paraissent suffisantes.

L'impact sanitaire et la remise en état des lieux après cessation d'activité n'appellent pas d'observation de notre part

I) Pour la pollution de l'eau

Réseau d'eaux pluviales

Les eaux de pluie du site sont rejetées dans le réseau d'eaux pluviales de la ville, après un déshuileur, et rejoignent l'Huveaune. Pour vérifier qu'aucune pollution significative n'est rejetée, le pétitionnaire fait réaliser un suivi annuel à la sortie du déshuileur.

Les eaux de l'aire de lavage des véhicules devront être rejetées dans le réseau des eaux polluées.

Réseau d'eaux polluées

Le réseau de l'usine se rejette dans le réseau communal des eaux usées de la ville de Marseille, après un bac dégraisseur d'environ 30 m³, installé récemment. Cependant, le pétitionnaire ne possède pas d'autorisation de rejet dans le réseau de la ville exploité par la Seram.

Par ailleurs, il a procédé à une campagne de mesure de la qualité des eaux rejetées à la demande du préfet. Cette campagne a eu lieu du 17 au 18 avril 2012 et concerne des pollutions classiques (organiques, minérales) mais aussi de très nombreux toxiques, conformément à une réglementation européenne. L'exploitant attend les résultats d'une campagne complémentaire engagée.

Dans ces conditions, nous considérons que l'exploitant devrait maintenant mener à son terme très rapidement les discussions avec la Seram pour l'obtention de l'autorisation de rejet

II) Pour le bruit

Des mesures effectuées en juin 2009 par un cabinet d'études spécialisé (Veritas) avaient montré des non-conformités en trois localisations par rapport aux normes, en trois localisations. En janvier 2011, les mesures faites par l'Apave ont confirmé les nuisances pour un seul point tant pour l'émergence de jour (12 dB(A) au lieu de 5) que pour la nuit (16 dB(A) au lieu de 3). Pour la valeur du niveau sonore en limite de propriété ce point, elle est de 66dB(A) au lieu de 60 autorisé, en période de nuit.

L'Apave a conclu son rapport en précisant que ces dépassements étaient liés aux déchargements qui ont lieu à partir de 6h du matin.

L'exploitant a mis en œuvre un plan d'actions pour faire face à ces non-conformités qui, soulignons le, n'entraînent pas de plaintes du voisinage :

- les réceptions de marchandises auront lieu à partir de 7h,
- le broyage des barquettes sera décalé à 9h,
- arrêt systématique des moteurs lors des déchargements,
- interdiction de klaxonner,
- mise en place d'une flotte de véhicules particulièrement respectueux de l'environnement, et achat de quelques véhicules électriques.

Ces dispositions nous paraissent satisfaisantes.

Cependant, nous considérons que le broyage des barquettes doit être aménagé. Actuellement, l'installation est totalement à l'air libre, sans protection contre le bruit et nous avons constaté personnellement qu'elle est particulièrement bruyante en direction des bâtiments des HLM. Cet aménagement pourrait consister en murs anti bruit. L'installation pourrait être aussi déplacée dans une zone moins sensible. Enfin, les barquettes pourraient faire l'objet d'une valorisation sans broyage, ce qui éliminerait tout bruit.

B) Etudes de dangers

Il ressort de l'étude du dossier que les risques majorants pour l'environnement sont l'incendie sur le stockage de produits secs, situé à l'est du bâtiment et l'incendie des groupes froids en terrasse, à l'air libre.

Bien entendu, il existe de nombreux autres risques, mais nettement moins probables ou moins graves pour l'environnement (fuite de fluide frigorigène, explosion de la chaufferie au gaz naturel, incendie du stockage de déchets de barquettes en plastique, incendie du stockage en chambres froides et des stockages de cagettes froides).

De nombreuses mesures de prévention et de protection sont prévues pour ces risques considérés comme non-majorants. Elles ont paru suffisantes au cabinet Véritas, rédacteur de l'étude de danger, et à l'exploitant.

Elles n'ont pas donné lieu à des observations de l'autorité environnementale et paraissent donc satisfaisantes.

La synthèse pour les 2 risques principaux retenus est la suivante

D) L'incendie du stockage de produits secs

Le stockage possède de nombreuses barrières de prévention et de protection notamment pour la maintenance préventive, les vérifications électriques périodiques, les permis de feu et permis de travail obligatoires, les interdictions de fumer, les détections incendie avec report d'alarme vers une société de télésurveillance, les équipements incendie mobiles dans un environnement immédiat, le personnel formé pour une première intervention, les exercices périodiques sur le site, des accès faciles pour les marins pompiers de Marseille.

Un incendie pourrait malgré tout survenir mais ses conséquences pour les brûlures devraient rester limitées à 1,2m au maximum à l'extérieur des clôtures de l'usine, zone non occupée habituellement.

La conséquence la plus importante pour l'environnement, en dehors des émissions de fumées, serait la pollution du réseau d'eaux usées et du réseau d'eaux pluviales par les eaux d'incendie chargées en émulseur, en produits de décomposition ou en produits entraînés.

En tout état de cause, nous considérons qu'il faut mettre en place un bassin de rétention des d'extinction d'un incendie, d'un volume adapté, permettant d'empêcher le rejet de pollution dans le réseau d'eaux polluées de la Séram et dans réseau des eaux pluviales qui elles rejoignent l'Huveaune.

Par ailleurs, nous pensons que pour améliorer encore la prévention et la protection contre le risque incendie en général, l'exploitant devrait apporter quelques améliorations pour la chaufferie (identification des canalisations, éclairage de sécurité, isolation coupe feu) et pour le site lui-même (moyens de lutte par poteaux et robinets armés d'incendie qui n'existent pas).

II) L'incendie des groupes froids en terrasse

Des barrières de prévention et de protection sont, là aussi, mises en place (maintenance préventive, vérification électrique périodique, permis de travail et permis de feu, report des défauts au personnel d'astreinte ou à une société extérieure...). Le bureau Véritas considère que l'impact des fumées composées de gaz corrosifs et toxiques liés à la décomposition des fluides frigorigènes R22 et R408A peut être important notamment en raison de la proximité (45m)des immeubles HLM et de la concession Toyota située à 20m des groupes froids. Il note toutefois que « le retour d'expérience sur les incendies d'entrepôts et les modélisations de dispersion montrent que les valeurs maximales de concentration observées sont très inférieures aux seuils de toxicité. En effet, en milieu non confiné, la chaleur des fumées concourt à la formation d'un panache qui s'élève avec une dilution atmosphérique notable ».

L'exploitant a précisé dans son dossier mis à jour en octobre 2011 que par anticipation il a mis en conformité l'ensemble des équipements de froid avec la nouvelle réglementation européenne applicable en 2015 : le fluide frigorigène (R22 chlorodifluorométhane) pour 835 kg) et le fluide R408A(chlorodifluorométhane et trifluoroéthane notamment pour 240kg) ont été remplacés par du R404A moins toxique et corrosif à la décomposition par la chaleur car il ne contient plus de chlore.

Dans ces conditions, ce scénario pourrait ne plus être majorant et les mesures de prévention et de protection prises seraient alors suffisantes.

Toutefois, nous proposons que l'inspecteur des installations classées demande la réalisation d'une étude de diffusion des gaz de combustion dans le cas d'un incendie des groupes froids en terrasse pour bien s'assurer de l'innocuité des fumées pour le voisinage, notamment le plus proche (HLM).

AVIS MOTIVE DU COMMISSAIRE ENQUETEUR

- Vu le dossier soumis à l'enquête publique,
- vu nos visites des lieux les 28 décembre 2012 et 4 janvier et 2013 et nos réunions avec l'exploitant les mêmes jours et le 12 février 2013,
- vu les résultats favorables de l'enquête publique tenue du 7 janvier au 7 février 2013,
- vu notre lettre du 12 février 2013 remise le jour même au directeur de la SMRS avec le procès-verbal de fin d'enquête, qui ne nécessitait pas de réponse,
- vu notre rapport détaillé du 18 février 2013, qui analyse le dossier et rend compte du bon déroulement de la procédure d'enquête,
- vu les éléments récapitulatifs rassemblés dans notre conclusion,

nous donnons un avis favorable au projet avec les recommandations suivantes :

- terminer très rapidement les discussions avec la Séram pour obtenir l'autorisation de rejet,

- revoir le broyage des barguettes pour lutter contre le bruit engendré notamment en direction des bâtiments des HLM. Cet aménagement pourrait consister en murs anti bruit, ou en un déplacement dans une zone moins sensible, ou en une valorisation sans broyage ce qui éliminerait tout bruit,

- mettre en place un bassin de rétention des eaux d'extinction d'un incendie, d'un volume adapté, permettant d'empêcher, en cas de sinistre, la pollution du réseau d'eaux polluées de la Séram et le réseau des eaux pluviales qui rejoignent l'Huveaune,

- rejeter les eaux de lavage des camions dans le réseau des eaux usées de l'usine,

- améliorer encore la prévention et la protection contre le risque incendie en général en apportant quelques aménagements pour la chaufferie (identification des canalisations, éclairage de sécurité, isolation coupe feu) et pour le site lui-même (poteaux et robinets armés d'incendie),

- réaliser une étude de diffusion des gaz de combustion dans le cas d'un incendie des groupes froids en terrasse pour bien s'assurer de l'innocuité des fumées pour le voisinage, notamment le plus proche (HLM).

Jean Pierre Vallauri
commissaire enquêteur



Carnoux le 12 février 2013

Jean-Pierre Vallauri
commissaire enquêteur

à

Monsieur le directeur
de la Société marseillaise
de restauration et services
54, boulevard Pont de Vivaux
BP 32 13361 Marseille cedex 10

Objet : Fin d'enquête publique.

Monsieur le directeur

Comme vous le savez, l'enquête publique relative à votre demande d'autorisation d'exploiter un atelier de préparation de produits alimentaires d'origine animale et des installations de réfrigération au sein de la cuisine centrale de Marseille est terminée depuis le 7 février.

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance, comme précisé dans le procès-verbal de synthèse ci-joint, que le registre d'enquête ne comporte aucune observation consignée par le public et que je n'ai reçu aucune lettre ou note écrite concernant votre demande.

Dans ces conditions, je considère qu'il n'y a pas lieu de me faire parvenir un mémoire en réponse pour ce courrier que je vous remets ce jour.

Je vous prie de croire, Monsieur le directeur, à l'expression de ma considération distinguée.



Annexe à la lettre du 12 février adressée au directeur de la Société marseillaise de restauration et services (SMRS) à la suite de la fin de l'enquête publique.

PROCES-VERBAL

Le registre d'enquête publique concernant la demande d'autorisation d'exploiter un atelier de préparation de produits alimentaires d'origine animale et des installations de réfrigération au sein de la cuisine centrale située au 54, boulevard de Pont de Vivaux 13361 Marseille ne comporte aucune observation du public.

J'ai consigné ce point en déclarant clos le registre le 7 février dernier à 17 heures et en précisant en outre que je n'avais reçu aucune lettre ou note écrite relative à cette enquête.



Jean-Pierre Vallanni
Commissaire enquêteur