

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITER

UNE INSTALLATION CLASSEE
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

LES FROMAGERIES OCCITANES

LANOBRE (15)

RESUME NON TECHNIQUE



les fromageries
occitanes



Auvergne-Roquefort-Pyrénées

DOSSIER REALISE AVEC LE CONCOURS DU
BUREAU VERITAS
12 rue Michel Labrousse- Bât 15- BP 64797- 31 047 TOULOUSE

LES FROMAGERIES OCCITANES- Lanobre (15)
Dossier d'autorisation d'exploiter des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

RESUME NON TECHNIQUE

RESUME NON TECHNIQUE

DE L'ETUDE D'IMPACT ET DE L'ETUDE DE DANGERS

SOMMAIRE

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITER.....	1
RESUME NON TECHNIQUE	1
DE L'ETUDE D'IMPACT ET DE L'ETUDE DE DANGERS	1
I. RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT.....	3
1. SITUATION ET ENVIRONNEMENT GENERAL	3
2. DESCRIPTION ET IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT NATUREL	5
3. PREVENTION DE LA POLLUTION ET CONSOMMATION DES EAUX.....	5
4. REJETS ATMOSPHERIQUES.....	7
5. BRUITS – VIBRATIONS	9
6. DECHETS	9
7. SOL ET SOUS SOL	10
8. TRANSPORT ET TRAFIC.....	10
9. IMPACT SUR LES RESSOURCES ENERGETIQUES	11
10. EFFETS DE L'ACTIVITE SUR LA SANTE	11
II. RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE DE DANGER.....	12
1. DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DU VOISINAGE	12
1. Points de concentration des personnes	12
1.3. Voies de communication et de transport	12
2. IDENTIFICATION DES POTENTIELS DE DANGERS.....	13
4. ACCIDENTOLOGIE	15
5. EVALUATION DETAILLEE DES RISQUES	15
6. RESULTATS DE LA MODELISATION DU SCENARIO ACCIDENTEL POTENTIEL	17
7. MESURES DE PREVENTION ET MOYENS D'INTERVENTION	17

LES FROMAGERIES OCCITANES- Lanobre (15)
Dossier d'autorisation d'exploiter des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

RESUME NON TECHNIQUE

Ce résumé non technique a pour objectif de faciliter la prise de connaissance par le public des informations contenues dans l'étude d'impact et l'étude de danger du dossier de demande d'autorisation d'exploiter.

Avant propos

La société LES FROMAGERIES OCCITANES, appartenant au groupe 3A, exploite des installations et utilités permettant la production et fabrication de fromages, sur le site de Lanobre (CANTAL 15).

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES est implanté sur la commune de Lanobre depuis 1980. Le site représente aujourd'hui un ensemble opérationnel déployé de 4500 m² de surface bâtie regroupant notamment des salles de production de fromages et des caves d'affinage, situé sur un terrain de 16 974 m².

Actuellement, l'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES de Lanobre est une Installation Classée soumise à Déclaration pour les activités suivantes :

- 2230 : Réception, stockage, traitement, transformation du LAIT ou des produits issus du lait
- 2921 : Installation de refroidissement : une tour aéroréfrigérante.

En application de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement, l'objet de la présente étude est d'établir l'autorisation d'exploiter cette activité suite à une augmentation de production sur le site.

I. RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT

1. SITUATION ET ENVIRONNEMENT GENERAL

1.1. Situation géographique et implantation

L'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES est situé sur la commune de Lanobre, au Nord Ouest du département du Cantal, dans la région Auvergne. Le site est implanté dans une zone à caractère agricole et rural, le long de la route départementale RD 922.

L'accès à l'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES de Lanobre se fait par la route départementale RD 922.

**Site
LES
FROMAGERIES
OCCITANES**



1.2. Urbanisme

L'entreprise LES FROMAGERIES OCCITANES se situe, au lieu dit « Veillac », à l'ouest de la commune de Lanobre, et à environ 1 km du centre de Lanobre.

La commune de Lanobre compte 1500 habitants et couvre une superficie de 4 099 ha.

Le règlement du POS de la commune de Lanobre autorise l'implantation d'installations d'activités industrielles dans cette zone. Le site LES FROMAGERIES OCCITANES respecte les dispositions du règlement de la zone UY (accès, voirie, emprise, implantation..) sur laquelle il est implanté.

1.3. Voisinage

Le site n'est pas implanté dans une zone à vocation industrielle.

Aucune installation classée pour la protection de l'environnement (enregistrement DREAL ou DDCSPP) n'est située à proximité du site, dans un rayon de 500 m autour des FROMAGERIES OCCITANES à Lanobre.

La commune de Lanobre, recense à proximité du site LES FROMAGERIES OCCITANES, au lieu dit « Veillac », 3 exploitations agricoles.

Aucun établissement recevant du public est situé à proximité immédiate (- de 1 km) du site des FROMAGERIES OCCITANES.

1.4. Paysage et patrimoine architectural voisin

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES est implanté dans la région des Volcans d'Auvergne.

Cependant, aucun site classé, inscrit est recensé dans un rayon de 500 mètres constituant le périmètre de protection.

Le site des FROMAGERIES OCCITANES à Lanobre est situé le long de la route départementale N° 922, en marge de la ville de Lanobre, et implanté sur une zone à caractère agricole. Il fait l'objet de constructions neutres et homogènes et d'un entretien régulier permettant une bonne intégration paysagère du site.

► L'impact paysager du site LES FROMAGERIES OCCITANES de Lanobre est non significatif.

2. DESCRIPTION ET IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT NATUREL

2.1. Faune, flore et sites classés

Les données de la DIREN Auvergne (Direction Régionale de l'Environnement Auvergne) ne révèlent aucune zone naturelle protégée dans un rayon de 1 km autour du site LES FROMAGERIES OCCITANES.

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES est implanté à une altitude de 635 m et est entouré par un environnement agricole. L'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES n'est pas situé dans un environnement protégé et ne comporte pas de particularité environnementale naturelle.

Les activités de l'usine des FROMAGERIES OCCITANES n'engendrent pas d'impact particulier sur la faune et la flore environnante.

Pour protéger un éventuel impact sur la faune et la flore environnante, Les FROMAGERIES OCCITANES stocke tous les produits dangereux sur des rétentions adaptées et correctement dimensionnées en fonction des capacités à stocker. De plus, le stock des produits se font sur des zones étanches et imperméabilisées.

► L'impact sur la faune et la flore de l'activité générée par LES FROMAGERIES OCCITANES est donc peu significatif.

3. PREVENTION DE LA POLLUTION ET CONSOMMATION DES EAUX

3.1. Consommation

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES est alimenté en eau potable par le réseau public d'alimentation d'eau potable de la ville de Lanobre.

La consommation annuelle d'eau par l'établissement, est comprise entre 50000 et 65000 m³.

L'eau est principalement utilisée pour :

- le lavage et la désinfection des équipements et du matériel, soit manuellement, soit en tunnel ou cabine de lavage ou en système automatisé appelé NEP (Nettoyage chimique en place avec circulation d'eau et recyclage des eaux en partie),
- le nettoyage des locaux et des sols des différents ateliers,
- et de façon moindre : pour le process de production, l'alimentation des utilités techniques, et pour les usages sanitaires.

La consommation d'eau est nécessaire pour le bon fonctionnement du site de Lanobre : Il s'agit d'une ressource indispensable pour garantir la sécurité alimentaire des produits. En terme de réduction des ressources en eau, le site de Lanobre à mis en place un système de nettoyage automatisé par le procédé de Nettoyage En Place permettant de réduire la consommation d'eau potable.

3.2. Incidence sur le milieu : Description des rejets

Le site de Lanobre dispose d'un réseau d'eau séparant les eaux de ruissellement dirigées vers le pluvial et les eaux usées dirigées vers la station d'épuration interne existante.

Les rejets en eaux engendrés par l'activité de Lanobre sont principalement les suivants :

- Les eaux de lavage/nettoyage/désinfection des équipements, matériel et des sols, qui sont collectés par les regards et siphons dans les ateliers et envoyés vers la station d'épuration interne pour leur traitement
- Les eaux usées sanitaires : celles-ci sont collectées et traitées par la station d'épuration du site.
- Les eaux pluviales ou de ruissellement des voiries, aires de stationnement et par les eaux de toitures : Ces eaux sont dirigées vers le milieu naturel via le collecteur situé à l'aval de la sortie d'épuration.

3.3. Risque de pollution accidentelle et impact sur le sol et les eaux

Sur le site de Lanobre, les risques de pollution accidentelle pouvant être identifiés sont les suivants :

- au niveau du réseau d'eau potable, utilisé pour le lavage et le nettoyage des équipements et du matériel : Le site LES FROMAGERIES OCCITANES a mis en place un disconnecteur entre l'établissement et le réseau collectif d'alimentation permettant ainsi d'éviter tout risque de pollution par retour d'eau.

- au niveau des stockages de produits de désinfection et de nettoyage (produits basiques, et acides..) : Tous les produits sont stockés sur des rétentions dimensionnées et adaptés aux produits et stockés en intérieur sur sol étanche. Aussi, le risque de pollution due à un déversement accidentel ou une fuite est limité.

3.4. Traitement des eaux par la station d'épuration

Soucieuse de la qualité de l'environnement, la société LES FROMAGERIES OCCITANES a décidé de traiter ses eaux usées, en construisant et en gérant sa propre station d'épuration sur le site, afin d'obtenir un effluent respectant les normes de rejets en vigueur.

La station d'épuration interne est une station à boues activées : les bactéries se développent dans des bassins alimentés d'une part en eaux usées à traiter et d'autre part en oxygène par des apports d'air. Les bactéries, en suspension dans l'eau des bassins, sont donc en contact permanent avec les matières polluantes dont elles se nourrissent et avec l'oxygène nécessaire à leur assimilation.

Une fois traitées les eaux, sont rejetées vers le milieu naturel : le ruisseau « Les Granges », et les boues générées par le fonctionnement de la station sont collectées et font l'objet d'épandage sur plusieurs communes des départements du Cantal et de la Corrèze : épandage encadré par un plan d'épandage et autorisé par un arrêté préfectoral du 21 décembre 2004 réglementant l'épandage de ces boues.

Pour s'assurer du bon fonctionnement de la station d'épuration, un suivi rigoureux de ses performances est assuré par le service maintenance du site.

- Un programme d'autosurveillance est mis en place sur le site qui s'appuie notamment sur le Plan de Contrôle Environnement établi. En effet, le plan de Contrôle Environnement a mis en place un suivi et relevé hebdomadaire et mensuel qui est réalisé en interne pour les paramètres physico-chimiques.
- En complément du suivi interne, des campagnes d'analyses sont réalisées annuellement par un organisme indépendant mandaté par l'Agence de l'eau Adour-Garonne et mensuellement par un laboratoire indépendant extérieur.

Les résultats du suivi, des prélèvements et des analyses montrent que :

- Les concentrations des rejets issus du site sont conformes aux valeurs limites indiquées par l'arrêté du 2 février 1998 pour l'ensemble des paramètres
- Les taux d'abattement sont bons indiquant un bon fonctionnement de la station d'épuration

De plus afin de limiter son impact sur le ruisseau des Granges, et de conserver le bon état des eaux, notamment en période d'étiage, sur la partie du cours d'eau présentant un faciès naturel favorable à la faune aquatique (poissons, invertébrés,...), les Fromageries Occitanes déplaceront le rejet de 260 mètres en aval du point de rejet actuel (jusqu'au pont de la RD922).

► L'impact des rejets aqueux engendrés par l'activité des FROMAGERIES OCCITANES de Lanobre est faiblement significatif car les moyens de maîtrise sont d'un bon niveau de traitement.

4. REJETS ATMOSPHERIQUES

L'activité industrielle de la société LES FROMAGERIES OCCITANES, fabricant des fromages, n'émet pas de rejets atmosphériques générés par un process industriel mais par des activités annexes. En effet, les seuls rejets atmosphériques liés à l'activité sont :

- les effluents gazeux issus des chaudières fonctionnant au propane, un des combustibles les plus propres utilisés actuellement : les émissions de poussières et de SO₂ sont très faibles et un suivi des chaudières est réalisé en interne et contrôlé par organisme extérieur
- les gaz d'échappement des véhicules qui transitent sur le site : trafic de livraison (lait, produits, propane..), un trafic d'expédition des produits fabriqués et la circulation du personnel et des visiteurs. Les principaux polluants émis sont ceux liés à une circulation routière classique.
- Les rejets de la tour de refroidissement présente sur le site : panaché, nuage constitué de vapeur d'eau condensée et de gouttelettes d'eau entraînée.

En ce qui concerne la tour de refroidissement sur le site de Lanobre, il s'agit d'une installation classée soumise à déclaration et enregistrée auprès de la Préfecture du CANTAL. La société LES FROMAGERIES OCCITANES se conforme donc à la réglementation existante qui est applicable à ce type d'installation.

Des mesures et actions ont été mises en place sur le site pour se conformer à la réglementation et supprimer l'apparition d'une contamination éventuelle :

En ce qui concerne l'implantation et l'aménagement de la tour, celle ci est implantée en extérieur et est accessible notamment pour toutes les visites d'entretien.

Les rejets d'air provenant de la tour ne sont pas effectués à proximité des prises d'air.

En matière de surveillance et l'entretien de l'installation, la société LES FROMAGERIES OCCITANES, a confié cette opération à une entreprise spécialisée dont le personnel est spécialement formé.

En effet une maintenance et un entretien sont effectués afin de maintenir en bon état de fonctionnement la tour de refroidissement: un traitement bactéricide/chimique est mis en œuvre en continu via un dispositif automatique. Le produit biocide choisit, pour le traitement, est adapté à l'installation de refroidissement.

De plus conformément à la réglementation, les Fromageries Occitanes font l'objet d'un audit par un organisme indépendant agréé tous les 2 ans, afin de vérifier l'application des prescriptions réglementaires.

En matière de gestion documentaire, le service maintenance et moyens généraux du site tient à jour un carnet de suivi pour la tour de refroidissement, qui trace

- les volumes d'eau consommés chaque mois ;
- les périodes de fonctionnement et d'arrêt ;
- les opérations de vidange, nettoyage et désinfection
- les interventions et opérations spécifiques.

En matière d'analyse de légionelle, une analyse des legionella a été réalisée tous les 2 mois conformément à la norme en vigueur NF T90-6431. Les résultats des analyses étant inférieurs à 1000 unités formant colonies par litre, les analyses sont alors réalisées trimestriellement pendant toute la période de fonctionnement de la tour de refroidissement.

Le prélèvement est réalisé par le personnel formé et l'analyse est réalisée par un laboratoire accrédité.

Le bilan de ces analyses est envoyé à l'inspection des ICPE annuellement.

En cas de détection de contamination/prolifération, la société LES FROMAGERIES OCCITANES s'engage à mettre en œuvre la procédure décrite, conformément à la réglementation :

- prélèvement et analyse d'échantillon
- Informer immédiatement l'inspection des installations classées
- transmission des résultats d'analyse à la préfecture
- Arrêt de la tour de refroidissement
- traitement et désinfection de la tour
- recherche de l'anomalie et analyse des causes de défaillance enregistrée

► L'impact sur l'air de l'activité générée par la société LES FROMAGERIES OCCITANES est peu significatif.

5. BRUITS – VIBRATIONS

L'impact sonore imputable à l'activité industrielle de l'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES est essentiellement lié :

- aux fonctionnements des installations techniques et notamment des groupes froids, des climatiseurs, de la tour de refroidissement, des compresseurs à air, de la chaufferie, des ventilateurs de la laverie.
- au dépotage du lait, des camions de livraison vers les tanks de réception.

Une campagne de mesure de bruit émis dans l'environnement, par l'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES, a été réalisée en novembre 2006 par un organisme spécialisé.

Le site des FROMAGERIES OCCITANES, respecte la réglementation en matière d'émissions sonores en limites de propriété.

► L'impact sonore généré par la société LES FROMAGERIES OCCITANES est non significatif.

6. DECHETS

L'activité du site LES FROMAGERIES OCCITANES génère une diversité de déchets.

Les principaux déchets produits sont :

- les déchets d'emballage : cartons, plastiques, palette bois.
- les déchets industriels banals
- les déchets liés aux opérations d'entretien et de maintenance

L'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES assure le tri de ses déchets sur son site et fait éliminer ses déchets selon des filières de traitement agréées et adaptées.

► L'impact de la société LES FROMAGERIES OCCITANES sur la production de déchets est peu significatif

7. SOL ET SOUS SOL

Le site génère un impact potentiel vis-à-vis des situations suivantes :

- Epanchage des boues de la station de traitement interne sur parcelles agricoles depuis 2005. L'épandage de ces boues produites par la société LES FROMAGERIES OCCITANES est autorisé par arrêté préfectoral du 21/12/2004 et est réalisé selon la réglementation en vigueur et en respectant notamment les zones de vulnérabilité.

Or les analyses effectuées par la campagne de suivi révèlent que :

- les teneurs en éléments traces métalliques et organiques dans les boues sont conformes aux valeurs limites fixés par la réglementation.
- les teneurs en éléments traces métalliques dans les sols sont conformes aux valeurs limites fixés par la réglementation

- Stockage des produits liquides chimiques : les produits sont stockés sur rétention (récipients, bac) adaptée, résistante, et correctement dimensionnée en respect avec les obligations décrites dans la réglementation

► L'impact engendré par l'activité du site LES FROMAGERIES OCCITANES, sur le sol ou le sous-sol est non négligeable mais correctement maîtrisé par le site.

8. TRANSPORT ET TRAFIC

Le trafic généré par l'activité du site LES FROMAGERIES OCCITANES peut être caractérisé comme décrit ci-dessous :

Type de trafic	Impact éventuel
Approvisionnement de matières premières (lait, produits..) par camions citernes et camionnettes	2 camions d'approvisionnements par jour Au cours de la journée et le matin pour la livraison du lait
Enlèvement de déchets par camions	Ponctuel Trafic peu représentatif
Expédition des produits laitiers	2 camions d'expédition par jour/par semaine
Visiteurs et salariés du site par véhicules légers	45 véhicules par jour environ Changement des équipes de production sur 2*8

Au total, le fonctionnement de l'usine LES FROMAGERIES OCCITANES sur la commune de Lanobre, génère en moyenne 5 rotations de camions par jour et un mouvement d'une quarantaine de véhicules légers du personnel et des visiteurs par jour.

Ceci représente au global moins de 3% du trafic de la route départementale 922 permettant d'accéder à l'établissement.

Le réseau routier par le RD 922 est apte à supporter ce trafic.

L'incidence sur le trafic routier de la RD 922 est très limitée.

► L'impact du trafic routier généré par l'activité de la société LES FROMAGERIES OCCITANES est très limité.

9. IMPACT SUR LES RESSOURCES ENERGETIQUES

Le site de production de Lanobre, comme tout site industriel, est consommateur d'énergie : électricité et gaz propane. Il s'agit d'éléments indispensables difficilement remplaçables.

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES assure le suivi de ses consommations énergétiques afin de détecter toute surconsommation ou défaillance, dans un souci d'amélioration et de non épuisement des ressources.

► L'impact de l'activité du site LES FROMAGERIES OCCITANES, sur les ressources énergétiques est assez significatif.

10. EFFETS DE L'ACTIVITE SUR LA SANTE

Les substances ou nuisances émises ou potentiellement générées par le site LES FROMAGERIES OCCITANES sont essentiellement :

▪ Au niveau du milieu eau :

- les rejets d'eaux usées issus de la production et traitées en station d'épuration interne

▪ Au niveau du milieu sol/sous sol :

- l'épandage des boues issues de la station de traitement interne sur les parcelles agricoles. Vis-à-vis du risque d'ingestion à travers l'épandage des boues produites par l'usine, le site LES FROMAGERIES OCCITANES est soumis par arrêté préfectoral au respect du plan d'épandage établi et de ce fait, que les boues doivent répondre à des critères de qualité et notamment ne pas présenter de risques sanitaires ni toxiques.

► En l'état actuel des connaissances, les activités générées par le fonctionnement de l'usine LES FROMAGERIES OCCITANES de Lanobre induisent des niveaux de risque sanitaire non préoccupants pour la santé humaine.

II. RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE DE DANGER

1. DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DU VOISINAGE

1. Points de concentration des personnes

Par rapport aux zones d'occupation par la population, l'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES se situe à environ :

- 1,5 km du centre ville de Lanobre
- 200 m d'une habitation individuelle occupée par un tiers.

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES sur la commune de Lanobre n'est pas implanté dans une zone urbanisée ni dans un quartier résidentiel.

1.2. Etablissements et installations voisines

Les principaux établissements recevant du public situés dans un rayon de 1 km autour du site LES FROMAGERIES OCCITANES sont regroupés dans le tableau suivant :

Etablissement	Direction par rapport au site étudié	Distance par rapport à la future implantation
Maison d'accueil pour personnes âgées	A l'Est	Environ 1,5 km
Ecoles élémentaires et maternelles	A l'Est	Environ 1,5 km
Camping	Au sud ouest	Environ 2 km

Aucun établissement recevant du public est situé à proximité immédiate du site des FROMAGERIES OCCITANES.

Aucune installation classée pour la protection de l'environnement (enregistrement DREAL ou DDCSPP) n'est située à proximité du site, dans un rayon de 500 m autour des FROMAGERIES OCCITANES à Lanobre.

La commune de Lanobre, recense à proximité du site LES FROMAGERIES OCCITANES, au lieu dit « Veillac », 3 exploitations agricoles.

1.3. Voies de communication et de transport

L'unique accès à l'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES s'effectue par la route départementale RD 922. Cette route départementale est distante de plus de 250 m des installations, situées en contre bas vis-à-vis de cet axe. L'activité sur le site ne présente à priori pas de risque d'agression pour cet axe routier.

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES n'est pas situé à proximité de voie ferrée :

- Voie ferrée Aurillac-Paris : passe à 20 km à l'est du site.

L'activité LES FROMAGERIES OCCITANES ne présente pas de risque d'agression pour le trafic ferroviaire.

2. IDENTIFICATION DES POTENTIELS DE DANGERS

Les principales sources de danger associées au site LES FROMAGERIES OCCITANES sont essentiellement dues aux produits présents et aux équipements mis en œuvre, comme résumé ci-dessous :

➤ Dangers associés aux produits :

Les dangers associés aux produits sont repris ci-dessous :

Produit et description	Utilisation/ Production	Caractéristiques	Dangers potentiels associés	Quantité maximale
Ammoniac	Utilisé dans une installation de réfrigération	Gaz toxique	Intoxication, anoxie	1300 kg
Propane	Chaudière gaz	Gaz extrêmement inflammable	Inflammation, explosion	56 m3
Produits désinfection	Désinfection, nettoyage	Solution acide ou basique	Pollution pour l'environnement en cas de fuite	< 8000 kg
Fromages	Fabrication	Matière organique	Matière combustible	Capacités maximales de production de fromage : 11 t/j
Matières plastiques	Support de stockage des fromages	Solide combustible	Matière combustible	6000 paniers plastiques pour stockage des fromages : 120 m3

LES FROMAGERIES OCCITANES- Lanobre (15)

Dossier d'autorisation d'exploiter des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

RESUME NON TECHNIQUE

➤ Dangers associés aux équipements :

Les dangers associés aux équipements sont repris ci-dessous :

Equipements	Caractéristiques	Dangers associés
Installation réfrigération à l'ammoniac	Appareil et canalisation sous pression (partie HP 10 bars et BP 3,8 bars)	Rupture mécanique d'équipement ou de canalisation (projectiles, fuite de gaz ou liquide ammoniac) Perte d'étanchéité (fuite d'ammoniac liquide ou gazeux)
Cuve de propane	Cuve sous pression (5 bars)	Perte d'étanchéité au niveau de la cuve (fuite de propane) Rupture mécanique du réservoir (projectiles, fuite propane..)
Tour aéroréfrigérante	Equipement de réfrigération de l'ammoniac avec échange eau-air	Emission de légionnelles en cas de dysfonctionnement ou de dérive
Chaudière gaz	Equipement énergie thermique	Perte d'étanchéité (fuite de gaz)
Transformateur à bain d'huile	Equipement électrique	Danger électrique Echauffement et incendie

Tableau récapitulatif des configurations pouvant engendrer des situations accidentelles sur le site :

Configurations accidentelles	Installations concernées
Effets associés à un dysfonctionnement/rupture, perte étanchéité au niveau de l'installation d'ammoniac.	L'ensemble de l'installation de réfrigération à l'ammoniac
Effets d'un scénario accidentel au niveau de la cuve de propane	La cuve de propane
Effets d'un scénario accidentel au niveau de la chaufferie	L'ensemble de la chaudière gaz
Effets associés à un scénario accidentel d'un déversement, fuite de lait ou produit de désinfection sur le site	Tank et aire de réception du lait, aire de stockage des produits

3. REDUCTION DES POTENTIELS DE DANGERS

L'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES prend toutes les mesures techniquement possibles pour réduire les potentiels de dangers liés aux procédés, et aux produits utilisés sur le site de Lanobre.

La société n'a pas envisagé le remplacement du fluide ammoniac, ni du propane, pour le moment.

La société LES FROMAGERIES OCCITANES prend les mesures nécessaires, en vue de réduire les risques liés au stockage et à l'emploi d'ammoniac, notamment:

- le confinement de l'installation et réservoir d'ammoniac dans un local technique spécifique équipé d'une détection NH₃ et d'une extraction mécanique,
- la gestion de cette installation uniquement par le personnel technique formé,
- la surveillance périodique par une société spécialisée.

Concernant la présence de propane sur le site, son utilisation est indispensable au fonctionnement des chaudières à défaut d'un réseau public de gaz naturel alimentant le site de Lanobre.

4. ACCIDENTOLOGIE

L'accidentologie issue du BARPI (Bureau d'Analyse des Risques et des Pollutions Industrielles) est analysée pour des produits et installations similaires à celles projetées sur le site LES FROMAGERIES OCCITANES.

L'accidentologie impliquant des sites de fabrication de fromages, activité identique à celle des FROMAGERIES OCCITANES relève :

- dans 72 % des cas : l'accident déclaré est un déversement de produit
- dans 23,5 % des cas : l'accident déclaré est un incendie
- dans 0,5 % des cas : l'accident déclaré est une explosion.

Pour limiter les défaillances relevées dans cette accidentologie : le site de Lanobre assure le suivi et l'entretien de ses installations par des sociétés spécialisées ou par le service technique et le site dispose de dispositifs et moyens de prévention et protection adaptés.

Au vu des retours d'expérience d'accident dans les sites de fabrication de fromages, le principal risque pour l'environnement potentiellement généré par le site est celui lié à l'ammoniac, avec le risque de fuite avec dispersion d'un nuage toxique.

5. EVALUATION DETAILLEE DES RISQUES

L'analyse des risques a été réalisé à partir d'une méthode d'analyse de type AMDEC (Analyse des Modes de Défaillance, de leurs Effets et de leur Criticité), avec cotation du risque sans puis avec prise en compte des moyens de protection et de prévention mis en œuvre. Les critères de cotation ont été choisis conformes à la réglementation en vigueur.

L'analyse des risques a été réalisée :

- en recherchant toutes les défaillances possibles, les causes et les conséquences associées sur chacun des éléments constituant un générateur d'hydrogène,
- en cotant en terme de probabilité et de gravité les différents évènements avant et après prise en compte des moyens et mesures de protection

A l'issue de la démarche d'analyse, l'analyse des risques a indiqué que l'évènement susceptible d'avoir des conséquences graves, liés au fonctionnement de l'usine, provient de l'installation de réfrigération d'ammoniac. Les scénarios détaillés sont les suivants :

Repère	Scénario	Commentaires
Local technique		
A1	Rupture guillotine canalisation NH ₃ HP gaz, en sortie des compresseurs.	<p>Ce scénario correspond au rejet d'ammoniac gaz HP à plus fort débit, dans le local technique puis rejet via l'extraction mécanique en toiture</p> <p>→ Rejet d'ammoniac gaz HP par les compresseurs (à la pression nominale et au débit de refoulement des compresseurs, jusqu'à l'arrêt des compresseurs par la détection ammoniac) + rejet d'ammoniac gaz HP par les compresseurs à pression et débit dégressif (après arrêt des compresseurs) + contribution ciel gazeux des condenseurs (durée : jusqu'à Patm dans le condenseur)</p>
A2	Rupture guillotine canalisation NH ₃ HP liquide, en amont bouteille BP	<p>Ce scénario correspond au rejet d'ammoniac liquide HP à plus fort débit, dans le local technique puis rejet via l'extraction mécanique.</p> <p>rupture entre électrovanne et condenseur → vidange de toute la canalisation HP (HP liquide et gaz) et des condenseurs (dégazage) + contribution ciel gazeux de la bouteille BP (pas de clapet)</p>
A3	Rupture guillotine canalisation NH ₃ BP liquide,	<p>Ce scénario correspond au rejet de la plus grande quantité d'ammoniac liquide BP dans le local technique, puis émission à l'extérieur via l'extraction mécanique.</p> <p><i>Si rupture entre l'électrovanne et la bouteille BP → vidange de la bouteille BP le temps que la détection coupe l'électrovanne + dégazage de la bouteille BP (pas de clapet)</i></p>

6. RESULTATS DE LA MODELISATION DU SCENARIO ACCIDENTEL POTENTIEL

Parmi les 3 scénarii retenus, le scénario majorant celui correspondant à la rupture de la canalisation haute pression en sortie d'un condenseur avec vidange du condenseur (HP), depuis la bouteille BP, puis décompression de la phase gaz du circuit.
Le rejet se fait à l'atmosphère via l'extracteur du local technique.

Le logiciel de calcul va modéliser les zones de danger d'un nuage d'ammoniac potentiel qui pourrait être émis en cas de défaillance sur l'installation de réfrigération et qui serait émis à l'atmosphère : Les zones de dangers sont calculées pour différentes valeurs de concentrations seuils des effets toxiques sur un individu (dépendent de la concentration en ammoniac et de la durée d'exposition).

Les valeurs de concentration toxique pour l'ammoniac sont données par les autorités : il s'agit d'un seuil des effets irréversibles et d'un seuil des effets létaux.

Les résultats de la modélisation par logiciel montrent que les zones de dangers d'effets létaux et irréversibles ne sont jamais atteintes. Il n'y a pas de scénario majeur envisagé sur le site des FROMAGERIES OCCITANES.

7. MESURES DE PREVENTION ET MOYENS D'INTERVENTION

Pour limiter la probabilité d'occurrence d'un accident au niveau de l'installation de réfrigération d'ammoniac, et en vue de limiter la propagation d'un sinistre, il est nécessaire de prévenir l'occurrence de l'accident initiateur et d'éliminer les causes pouvant conduire à un tel événement.

Le site LES FROMAGERIES OCCITANES a mis en place les moyens de protection et de prévention permettant de limiter les probabilités d'apparition de tel événement :

- dispositif de ventilation
- vérification de l'installation périodiquement
- L'exploitation de l'installation d'ammoniac sur le site de Lanobre est confiée sous la surveillance du personnel de maintenance, Travaux neufs ayant la parfaite connaissance de cette installation, de ces dangers.
- Le local technique abritant l'installation de réfrigération est équipé d'une détection Ammoniac avec une alarme sonore et visuelle permettant d'informer rapidement le personnel de tout incident.

En terme de protection incendie :

Sur le site de Lanobre, les moyens de lutte contre l'incendie comprennent :

- Un réseau de 4 RIA qui couvre l'ensemble du site.
- Une trentaine d'extincteurs portatifs à eau pulvérisée répartis sur l'ensemble du site
- Un poteau incendie à l'entrée du site
- Des consignes et des plans d'évacuation affichés

LES FROMAGERIES OCCITANES- Lanobre (15)
Dossier d'autorisation d'exploiter des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

RESUME NON TECHNIQUE

Une équipe d'intervention a été constituée parmi le personnel de l'établissement de Lanobre. Cette équipe peut immédiatement mettre en œuvre les moyens de lutte anti-incendie (extincteurs). Les consignes d'alerte et d'intervention et les conduites à tenir en cas d'incendie sont opérationnelles sur le site.

Le centre d'intervention des pompiers le plus proche est la caserne de Champs sur Tarentaine à 10 minutes.