

AVIS DE L'AUTORITE ENVIRONNEMENTALE

6 MARS 2012

Ce projet soumis à autorisation est soumis à l'avis de l'autorité environnementale, conformément aux articles L122-1 et R122-1-1 du code de l'environnement.

OBJET : Demande d'autorisation d'exploiter une installation classée pour la protection de l'environnement

PÉTITIONNAIRE : Monsieur Thierry LALO

COMMUNE : SEVRAN

REFERENCE : Demande d'autorisation d'exploiter au titre des installations classées pour la protection de l'environnement en date du 3 février 2011 complétée le 23 décembre 2011.



1 Présentation du demandeur, de son projet et du contexte de la demande

1.1 Le pétitionnaire

Suite à une mise en demeure de régulariser sa situation administrative au titre des installations classées pour la protection de l'environnement la Société Carrefour Hypermarché France SAS représentée par Monsieur Thierry LALO directeur du site de l'Hypermarché CARREFOUR route des Petits Ponts à Sevran a déposé le 23 décembre 2011 une demande d'autorisation d'exploiter pour l'établissement précité.

1.2 Principales caractéristiques de la demande

L'hypermarché faisant l'objet de la demande est exploité depuis 1973. Il emploie aujourd'hui 450 personnes sur une structure qui s'est vue progressivement s'agrandir pour atteindre aujourd'hui une surface de 12800 m² destinées à la vente de produits alimentaires et non alimentaires. Un rayon boucherie, charcuterie et poissonnerie sont ainsi mis à la disposition de la clientèle. L'approvisionnement de ces rayons est en partie effectué par des ateliers de préparation de denrées alimentaires d'origine animale par découpage et cuisson situés dans le magasin. Ces ateliers sont, un atelier de désossage et de découpe de carcasse, un atelier de préparation de poisson, une charcuterie et une rôtisserie. Ces ateliers élaborent des unités de vente consommateurs à partir de carcasse ou de poisson. La demande d'autorisation d'exploiter porte sur la préparation de 2,5 tonnes de ces denrées alimentaires d'origine animale.

Le procédé de préparation de denrées alimentaires consiste à déconditionner, désosser, découper et mettre en barquette de la viande et du poisson.

Le site classé comprend donc à la fois des espaces dédiés à la vente et des espaces dédiés à la préparation de denrée alimentaire. Sont exclus de l'installation la galerie marchande et le parking dont la gestion relève d'un autre exploitant.

1.3 Description de l'environnement du projet

L'hypermarché se situe dans une zone dédiée par le plan d'urbanisme aux activités économiques. Les nouvelles installations classées n'y sont autorisées que si elles n'entraînent aucune incommodité ou soient susceptibles en cas de sinistre de causer des dommages graves aux personnes et aux biens.

Ce plan d'occupation du sol précise aussi que la totalité du territoire communal est touché par un aléa faible en matière de retrait gonflement des sols argileux.

L'installation est située dans une zone fortement urbanisée. Le centre commercial jouxte ainsi, une zone industrielle (40 m), une gare RER (120 m), un centre hospitalier une école (250 m) et des habitations (250 m). La Francilienne passe aussi à moins de 1 km au nord du site et un boulevard de circulation à 16 mètres.

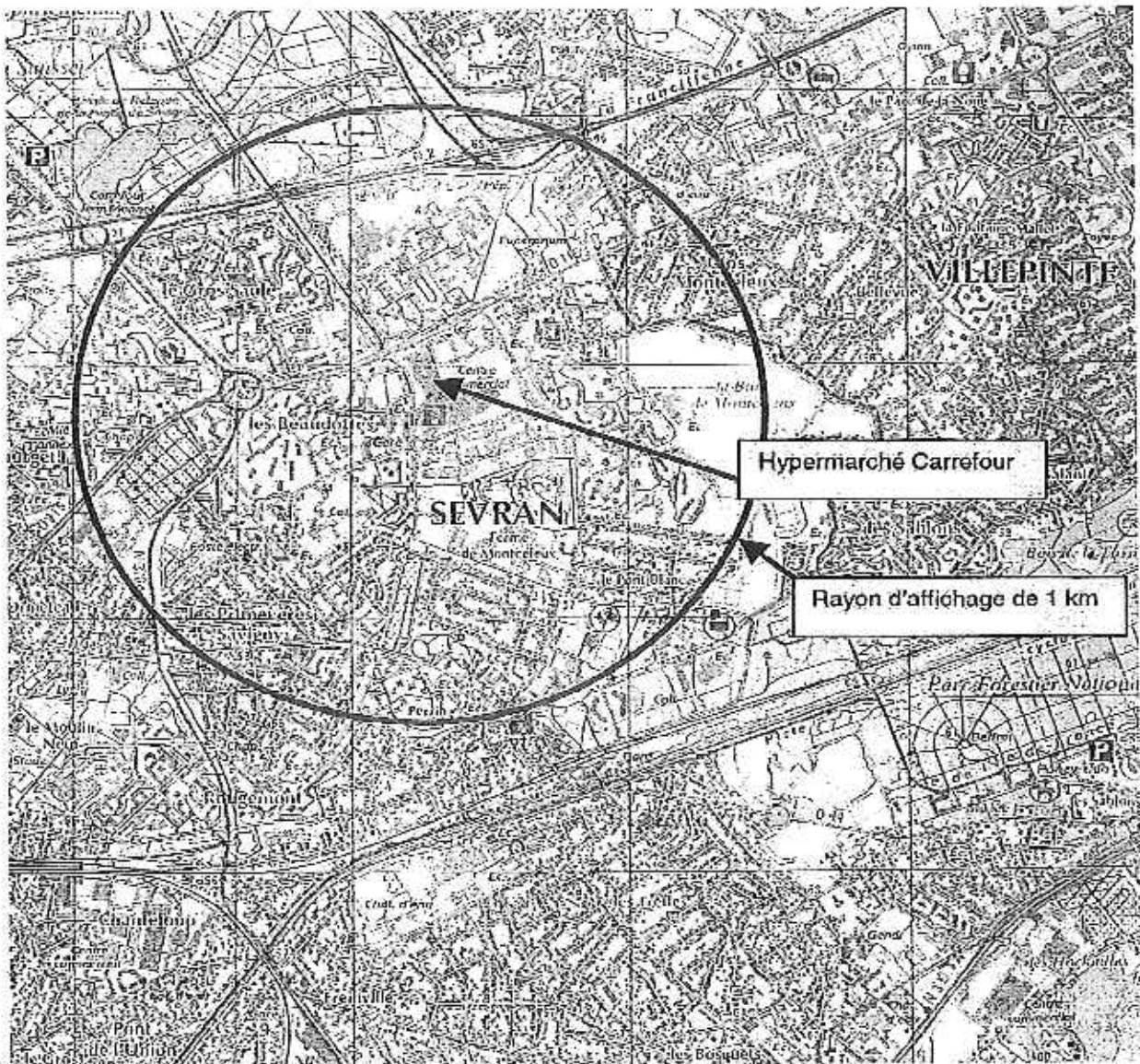
En outre l'hypermarché, est situé au sein d'un centre commercial. La galerie marchande, considérée comme un tiers, est donc mitoyenne à l'installation du pétitionnaire. Le dossier ne mentionne ni servitudes ni document opposable hormis le plan local d'urbanisme.

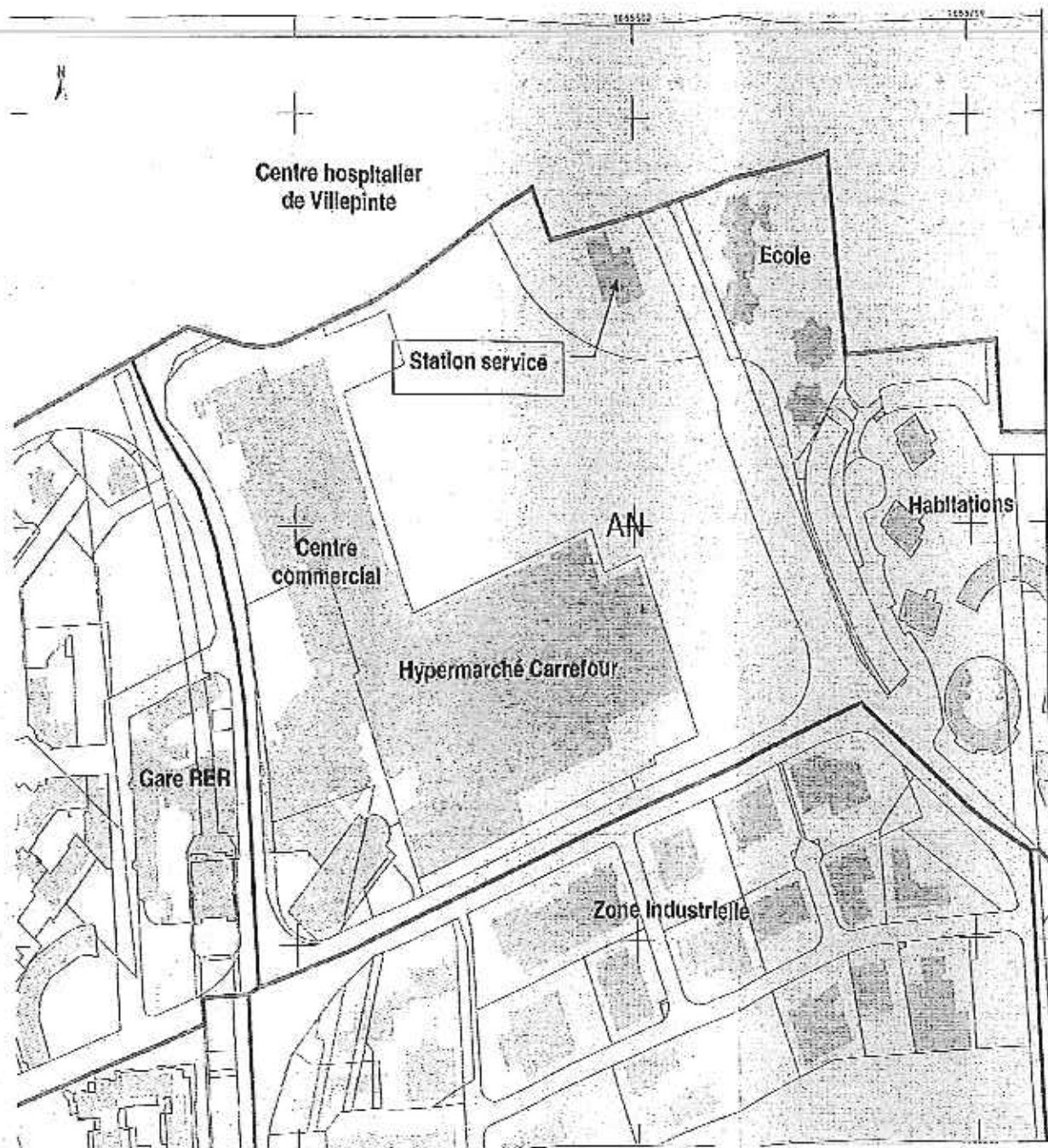
Au niveau patrimoine le seul site inscrit de la zone est le parc national forestier de Sevrans qui bénéficie d'un périmètre de protection. L'installation n'est pas située dans ce périmètre de protection.

D'après les plans fournis aucun réseau hydrographique de surface ne se situe dans un rayon de 1 km et aucun captage d'alimentation en eau potable n'est recensé sur la commune concernée.

L'installation ne disposant pas de chaudière, elle n'est pas concernée par les mesures réglementaires du Plan de Prévention de l'Atmosphère.

1.4 Implantation et environnement proche





Aucun environnement naturel n'est présent autour du site d'implantation. L'état initial était constitué de remblais. Ce dernier a été imperméabilisé pour les besoins de l'exploitation (bâtiment et parking). La vulnérabilité de la zone est essentiellement représentée par la gestion des eaux de pluie en cas de forte précipitation.

1.5 Nature et volume des activités

Les installations projetées relèvent du régime de l'autorisation prévue à l'article L 512-1 du code de l'environnement au titre des rubriques listées dans le tableau ci-dessous (ou au titre des modifications des installations existantes visées par l'article R. 512-33).

Rubrique	Alinéa	AS,A ,D,NC	Libellé de la rubrique (activité)	Volume autorisé
2221.1	1	A	Préparation ou conservation de denrées alimentaires d'origine animale par cuisson, découpage, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation salage, saurage, séchage, enfumage etc.... à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant supérieure à deux tonnes par jour	2,5 tonnes

AS autorisation - Servitudes d'utilité publique
A-SB autorisation – Seuil Bas de l'arrêté ministériel du 10 mai 2000
A autorisation
D déclaration
NC installations et équipements non classés mais proches ou connexes des installations du régime A, ou AS, ou A-SB

2 Étude d'impact

2.1 Analyse de l'état initial du site et de son environnement

Aucune ZNIEFF n'est recensée à proximité. Le site inscrit le plus proche est le parc Forestier National de Sevrans situé à 1,2 km. Ce parc est l'une des 14 grandes entités des zones Natura 2000. Ce site est classé depuis avril 2006 au titre de la directive oiseaux pour sa fréquentation par le blongios, le pic noir, le martin pêcheur et la bondrée apivore.

L'hypermarché n'est ni situé au sein au sein d'une Zone Importante pour la Conservation des Oiseaux ni situé dans une réserve naturelle ni dans une zone d'arrêté de protection du biotope.

Le plan d'occupation du sol précise que la totalité du territoire communal est touché par un aléa faible en matière de retrait gonflement des sols argileux.

D'après les plans fournis aucun réseau hydrographique de surface ne se situe dans un rayon de 1 km et aucun captage d'alimentation en eau potable n'est recensé sur la commune concernée.

La présentation de l'état initial du site apparaît relativement restreinte dans la mesure où il n'est présenté que sous l'angle de l'urbanisme et des milieux naturels. Néanmoins, dans la mesure où la demande porte sur une régularisation administrative d'un établissement s'étant installé en 1973 dans une zone qui avait déjà une vocation industrielle et commerciale ce défaut d'information ne nuit pas au dossier. L'analyse des thématiques apparaît proportionnelle aux enjeux du site excepté sur l'évaluation du niveau de population et de leur sensibilité alors qu'une école et un hôpital jouxte le site. Aucun inventaire du réseau hydrographique qu'il soit de surface ou sous terrain et de l'état initial des sols n'est présenté mais l'intégralité des rejets aqueux rejoignent le réseau public.

2.2 Évaluation des impacts

Les principales sensibilités du site sont les risques de nuisance pour odeurs. Ces odeurs pouvant provenir, des déchets de déconditionnement (caisses et films plastiques souillés), des déchets issus de l'activité de transformation des produits alimentaires (partie non

consommable des carcasses et des poissons) ou de l'activité de cuisson (rôtisserie). Dans une moindre mesure le bruit issu des installations de réfrigération, du groupe électrogène ou des camions d'approvisionnement ainsi que les rejets en eau relativement riches en graisse sont aussi susceptibles de générer des nuisances et inconvénients.

L'évolution des quantités transformées de produits d'origine animale n'a nécessité aucune modification des locaux déjà exploités. Le passage sous le régime des installations classées ne modifie pas le site.

2.3 Mesures d'évitement prises par le pétitionnaire pour préserver l'environnement du site

odeur :

Afin de prévenir l'émanation d'odeurs l'exploitant a mis en place une gestion de ses déchets d'origine animale ou ayant été en contact avec les denrées animales. Ces déchets sont ainsi stockés dans un local fermé et réfrigéré et font l'objet d'un enlèvement régulier.

Il est à noter qu'aucune mesure de réduction d'odeur n'a été prise pour l'activité de rôtisserie.

Eau :

Afin de réduire les rejets des zones imperméabilisées un séparateur d'hydrocarbure des eaux pluviales a été mis en place avant leur déversement dans le réseau public.

Pour régulariser sa situation au regard des eaux usées issues de l'activité le pétitionnaire propose de conclure une convention de déversement avec le gestionnaire du réseau.

Climat :

Afin de réduire l'effet sur le climat le fonctionnement du groupe électrogène ne sera effectué qu'en cas de panne du réseau électrique et un contrôle régulier de l'étanchéité des groupes froids préviendra toute fuite de gaz frigorigène dans l'atmosphère.

3 Étude des dangers

3.1 Identification et caractérisation des potentiels de dangers et de leurs conséquences

Les enjeux environnementaux ont bien été présentés par l'étude de danger.

Le principal potentiel de danger du site est représenté par le risque incendie de la plus grande réserve de l'hypermarché (725 m²) qui se situe à 16 mètres de l'avenue Salvadore Allende. Les modélisations montrent que les zones d'effets thermiques de 3 kw/m² ne restent pas confinées à l'intérieur des limites de propriété.

3.2 Réduction du risque

Les mesures de prévention mises en place apparaissent relativement importantes. En terme de conception le bâtiment dispose de murs et portes coupe-feu, de cantonnements et d'exutoires. En terme d'équipement ont été installés un système de détection incendie couplé à un système de sprinklage. Au niveau de la surveillance un système de vidéo surveillance et du personnel de sécurité sont opérationnels sur le site 24 heures sur 24.

Au niveau environnemental afin de prévenir toute pollution des eaux par les eaux d'extinction un bassin de rétention doté d'une vanne de confinement permet la rétention des eaux incendie. Une consigne particulière formalise la fermeture de cette vanne en cas d'incendie.

4 Résumé non-technique

Le résumé non technique apparaît relativement accessible et suffisant. Il présente le projet dans son environnement, ses impacts par thématique et la gestion du risque d'incendie.

5 Conclusion

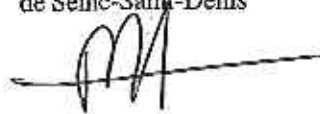
Au vu de l'analyse menée par le pétitionnaire dans son dossier de demande d'autorisation d'exploiter (étude d'impact et étude de dangers), l'autorité environnementale considère que :

- l'examen des effets du projet sur l'environnement (étude d'impact et étude de dangers),
- la justification du projet quant à la prise en compte des objectifs de protection de l'environnement,
- la définition des mesures de suppression et de réduction des incidences du projet sur l'environnement,

sont représentatifs du projet et en relation avec l'importance des risques engendrés par le projet.

Pour le Préfet de la région Ile-de-France et par délégation,
pour le directeur régional et interdépartemental
de l'environnement et de l'énergie empêché,

Le chef de l'Unité Territoriale
de Seine-Saint-Denis



Pascal HERITIER