

Avignon, le 30 janvier 2007

OBJET : Installation classée pour la protection de l'environnement.
AZUR DISTILLATION à MAUBEC.

RÉFÉRENCE : Transmission de la sous-préfecture d'APT en date du
16 janvier 2007.

RAPPORT DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES

Résumé :

La Société AZUR DISTILLATION a déposé une demande d'autorisation temporaire pour faire des essais industriels sur un atelier d'extraction de polyphénols à partir d'écart de salade sur le site de la distillerie à MAUBEC.

L'objet de ce rapport est de proposer un arrêté préfectoral complémentaire temporaire pour réglementer les essais.

1/ OBJET DE LA DEMANDE

Par transmission citée en référence, Monsieur le Sous-Préfet d'APT nous adresse pour avis le dossier présenté par AZUR DISTILLATION à MAUBEC concernant une demande d'autorisation temporaire d'exploiter un atelier d'extraction de polyphénols à partir d'écart de salade sur le site de la distillerie.

En effet, la Société SCALIME NUTRITION souhaite traiter des écart de salades fraîches, déchets des Sociétés SOLECO ou les CRUDETTEs, dans le but d'en extraire les polyphénols qui ont un pouvoir antioxydant et des propriétés spécifiques,

et qui pourraient être commercialisés en agroalimentaire, nutraceutique, cosmétique et nutrithérapie.

Pour cela, elle a développé, en partenariat avec l'INRA, une technologie brevetée « Scan OlineTM » qui a fait l'objet d'une validation préindustrielle.

Maintenant, elle a besoin de faire des essais industriels et a déposé un dossier de demande d'autorisation temporaire d'exploitation, pour les réaliser.

De plus, elle a choisi le site de la distillerie de MAUBEC :

- pour sa proximité géographique avec les fournisseurs de salade,
- parce qu'elle peut fournir des matières premières (éthanol 70 %, soude 4 %, FOD) et a les moyens pour manipuler l'éthanol,
- parce que c'est une grosse unité qui permet d'intégrer un atelier sans difficulté et peut assurer un appui technique.

2/ DESCRIPTION DES INSTALLATIONS

Dans la phase d'essais industriels, le site de MAUBEC produira uniquement une solution hydroalcoolique de polyphénols. L'extraction des polyphénols à partir de cette solution sera faite sur un autre site dans le GARD.

L'atelier et les stockages nécessaires à la fabrication seront en intégralité dans un bâtiment non utilisé de la distillerie.

Seront stockés au maximum :

- 15 tonnes de salade qui, si elles ne sont pas utilisées dans les 24 heures seront renvoyées au fournisseur pour limiter les risques d'odeur ;
- 2 conteneurs de 1000 l d'éthanol 70 %,
- 1 conteneur de 1000 l de soude 4%,
- 10 tonnes de pâte de presse qui sera reprise par le fournisseur de salade, et stockée au maximum 48 heures pour limiter les risques d'odeur,
- 1000 l de solution hydroalcoolique de polyphénols.

Pour fabriquer la solution hydroalcoolique de polyphénols, les deux procédés utilisés sont :

- une chambre de chauffe et un flash détente (pressurage puis centrifugation),
- une absorption sur résine.

Ces procédés produisent des déchets qui seront traités de la manière suivante :

- pâte de presse renvoyée aux fournisseurs de salade qui la recycle en alimentation animale,
- boues de centrifugation compostées avec les boues de la distillerie,
- effluents aqueux recyclés et utilisés par la distillerie, ou envoyés dans la lagune de la distillerie.

Le trafic routier induit par cette activité est dû à la réception de salades fraîches, à l'évacuation des gâteaux de presse et à l'expédition de la solution polyphénolique. Il représente 3 véhicules par jour dont un véhicule léger. C'est négligeable au regard du trafic sur la route RD2 (3905 véhicules par jour).

Pour ce qui est des risques technologiques, dans le cas d'un incendie comme d'une explosion, les risques pour l'homme n'atteignent aucun bâtiment extérieur au site. De plus, les bâtiments intérieurs au site susceptibles de représenter un risque par effet domino, en particulier le stockage d'alcool de la distillerie, ne sont pas dans la zone concernée.

3/ PROPOSITIONS DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES

Les activités de la nomenclature des installations classées rajoutées sont :

- soit en dessous des seuils :
 - 2910 : une chaudière de 45 kW,
- soit soumises à déclaration :
 - 2260 : installations de traitement mécanique des salades de 107 kW,
 - 2921 : tour aéroréfrigérante de 25,1 kW.

Dans ces conditions, et vu les impacts possibles, il ne s'agit pas, à notre sens, d'une modification notable de nature à aggraver les dangers ou inconvénients par rapport à l'activité actuelle de la distillerie.

Par conséquent, nous proposons de prendre un arrêté préfectoral complémentaire autorisant cette installation pour une durée de six mois en ajoutant quelques prescriptions spécifiques pour l'activité d'extraction de polyphénols.

La procédure à suivre est celle fixée à l'article 18 du décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 sur les installations classées qui prévoit la consultation du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques.

Nous adressons le présent rapport à Monsieur le Sous-Préfet d'APT, Environnement, comme suite à sa transmission citée en référence.

L'Inspecteur des installations classées,