



**PRÉFET
DU CANTAL**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement
Auvergne-Rhône-Alpes**

Clermont-Ferrand, le 28 décembre 2023

Nos réf. : 20231222-RAP-63-1529_rapport_IED_LFO_Saint-Mamet-la-Salvetat.odt

Affaire suivie par : Régis Babel

Unité inter-Départementale Cantal / Allier / Puy-de-Dôme

Équipe RIA

Tél. : 04 73 43 18 40

Courriel : regis.babel@developpement-durable.gouv.fr

Département du Cantal

Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

Société Les Fromageries Occitanes – Commune de Saint-mamet-laSalvetat

Dossier de réexamen IED

Rapport de l'inspection de l'inspection des installations classées

Objet : Dossier de réexamen IED et rapport de base

P.J. : Projet d'arrêté préfectoral

1 OBJET DU RAPPORT

La directive relative aux émissions industrielles n°2010/75/UE (dite directive IED), dont relève le site de Saint-Flour de la société les Fromageries Occitanes, vise à prévenir et réduire, dans le cadre d'une approche intégrée, la pollution de l'air, de l'eau et du sol provenant des installations industrielles et impose aux installations en question, l'emploi des meilleures techniques disponibles (MTD).

Cette directive pose également le principe de la révision régulière de l'autorisation d'exploiter pour que celle-ci puisse suivre l'évolution des MTD. Les MTD relatives à chacun des principaux secteurs d'activité concernés (on en compte une trentaine) sont formalisées dans des documents appelés : "conclusions sur les MTD" et publiés par la Commission européenne. Chaque conclusion sur les MTD est révisée selon une fréquence décennale.

Pour faciliter la révision des autorisations d'exploiter, les textes de transposition en droit français de cette directive, imposent aux industriels concernés, de transmettre au préfet, dans le délai d'un an à compter de la publication des conclusions sur les MTD du secteur d'activité dont ils relèvent, un dossier de réexamen permettant de comparer la situation de leur établissement par rapport aux MTD.

Les conclusions sur les meilleures techniques disponibles dans les industries agroalimentaire et laitière ont été publiées au Journal officiel de l'union européenne le 4 décembre 2019. La société les Fromageries Occitanes a produit son dossier de réexamen en novembre 2020.

Le présent rapport fait la synthèse et l'analyse qualitative des éléments contenus dans ce document et propose une actualisation des prescriptions conformément à ce que prévoient les conclusions MTD des BREF applicables à la société Les Fromageries Occitanes à Saint-Mamet-la-Salvetat.

2 PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

2.1. Données administratives

Exploitant	:	Les Fromageries Occitanes
Adresse du site	:	Bedoussat - 15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
Téléphone	:	04.71.46.81.50
Directeur du site	:	M. Frédéric Seynaeve

2.2. Localisation

Les installations du site Les Fromageries Occitanes sont situées dans une zone à caractère agricole et rural, sur la commune de Saint-Mamet-la-Salvetat, dans le département du Cantal.

La surface totale du site est d'environ 62,4 ha.

L'environnement de l'usine est caractérisé par :

- des espaces boisés et des parcelles agricoles pour la majorité des parcelles environnantes ;
- quelques habitations à l'Est, situées à moins de 100 m le long de la route menant au site (chemin les Vernières).
-

Le bourg de Saint-Mamet-la-Salvetat est situé environ à 1,5 km à l'est de la zone d'étude.

2.3 Situation administrative

L'usine des Fromageries Occitanes à Saint-Mamet-la-Salvetat relève du régime de l'autorisation au titre des installations classées pour la protection de l'environnement. Son fonctionnement est aujourd'hui régi par l'arrêté préfectoral du 8 juin 2012.

Une rubrique ICPE correspondant aux activités de l'établissement entre dans le champ de la directive IED : rubrique 3643 : Traitement et transformation du lait exclusivement (capacité de 930 t/j > 200 t/j de produits reçus)

Le site est également visé par les rubriques 4735-1.b) (utilisation de 1480 kg d'ammoniac pour le refroidissement), 1511-2 (entrepôt frigorifique de 11926 m³), 2910-A.2 (installation de combustion de 9,473 MW), 4718-2.b (une cuve de GNL de 40,545t) et sous le régime déclaratif et par la rubrique 4130-2.a) (Emploi de 33,25 t d'acide nitrique, toxique aiguë de classe 3 par inhalation) sous le régime de l'autorisation.

2.4 Activité générale du site

Les Fromageries Occitanes est une société par actions simplifiées créée le 1^{er} juillet 1994. La société possède 21 établissements de production et transformation fromagère. C'est une filiale de la coopérative Sodiaal union International. La société est leader sur le marché des fromages de tradition.

Le site est dédié à l'activité de fabrication de fromage à pâte pressée et molle.

L'usine est divisée en 4 secteurs de production : réception du lait, fabrication, affinage, et conditionnement/expédition. Elle comprend :

- **un atelier de réception, écrémage, pasteurisation :**

Le lait arrive froid en camion-citerne. Il est dépoté puis stocké en cuve. Il est ensuite repris, pasteurisé et écrémé. Le lait et la crème sont refroidis et stockés en cuves séparément. La crème est réincorporée dans certaines fabrications et l'excédant est réexpédié vers d'autres sites.

- **deux ateliers de fabrication**

Le lait maturé est chauffé puisensemencé en ferments. En fin de maturation chaude, le lait est orienté en cuve où sera ajouté le pénicillium et la présure. Après coagulation, le coagulum est découpé, brassé. Une partie du lactosérum est ensuite extrait. Le caillé est moulé et les fromages égouttés. Ces fromages sont salés, dessalés puis stockés au froid.

Un atelier est dédié à la fabrication de pâtes molles (brie, fromages italiens, etc.) et l'autre est dédié aux pâtes pressées (Cantal, etc.).

- **Un atelier d'affinage**

Cette activité consiste en l'affinage c'est-à-dire à la maturation des produits en cave. L'usine possède 6 hâloirs et 5 caves d'affinage soit une capacité de 35 000 pièces.

- **Un atelier de conditionnement**

Cet atelier réalise le conditionnement et l'expédition des produits du site, mais aussi ceux de Lanobre et Saint-Flour qui appartiennent à la même société,. La mise en caisse plastique se fait manuellement.

3 EXAMEN DU DOSSIER DE RÉEXAMEN

Le dossier de réexamen a pour objectif d'analyser l'évolution des émissions et impacts de l'établissement au cours de la dernière décennie et d'évaluer sa situation au regard des conclusions sur les meilleures technologies disponibles. Sa composition est définie à l'article R. 515-72 du code de l'environnement.

Le dossier de réexamen réalisé par la société Les Fromageries Occitanes comporte les principaux éléments prévus par la réglementation.

En matière de bilan, le dossier présente une synthèse des impacts environnementaux : rejets atmosphériques, rejets et consommation d'eau, déchets, nuisances sonores, consommation d'énergie, etc.

L'inspection des installations classées estime que le dossier de réexamen est suffisant pour adapter les prescriptions applicables, conformément à ce que prévoient les différentes conclusions sur les MTD applicables à ce site.

3.1. Rejets atmosphériques

L'usine de Saint-Mamet-la-Salvetat n'a pas de procédés de séchage. Le site n'est donc pas concerné par les MTD des industries agroalimentaire et laitière.

3.2. Gestion de l'eau

L'alimentation est effectuée par une station de pompage sur la Cère située à 3,5 km de l'usine au nord-est. L'eau est au préalable potabilisée.

L'eau sert principalement pour le nettoyage des cuves de stockage et des circuits lait et sérum. Le reste sert principalement pour la production de froid et le maintien de l'hygrométrie des salles d'affinage.

Les réseaux d'eaux dans l'entreprise sont séparatifs.

Les eaux pluviales sont rejetées dans le milieu naturel après un prétraitement dans une lagune de 4000 m³. Un bassin de sécurité de 300 m³ permet de stocker des eaux polluées par lors d'un incident avant leur arrivée dans la lagune.

Les eaux résiduelles sont caractérisées par une pollution organique liée au nettoyage des installations. Elles sont traitées par une station dépurative au sud du site avant rejet dans le Monreysse, affluent de la Cère.

Le rejet journalier cumulé représente 1000 m³.

Le ruisseau de Monreysse est un cours d'eau répertorié par la directive Natura 2000 et fait partie du parc régional des volcans d'Auvergne. En conséquence, le 30 mai 2017 la DDCSPP du Cantal avait signifié à la société Les Fromageries Occitanes qu'elle devait abaisser ses normes de rejets. Cela correspond aux limites basses des Nea-MTD.

Des aménagements pourront être pris pour améliorer l'abattement de l'ammonium et les phosphates.

Le projet d'arrêté préfectoral réactualise les prescriptions du site pour que les valeurs limites respectent les Nea-MTD et les normes fixées par la DDCSPP. En outre il régit les rejets de métaux dus à l'érosion/corrosion des installations (zinc, nickel). Ces métaux avaient l'objet d'une campagne de recherche des substances dans l'eau mais cela n'avait pas donné lieu à une surveillance permanente. Néanmoins ces métaux sont dorénavant visés par l'arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation et doivent faire l'objet d'une surveillance.

En outre, la société Les Fromageries Occitanes devra inclure dans son SME (système de management environnemental), un plan d'utilisation rationnelle de l'eau pour faire face aux épisodes de sécheresse.

3.3. Déchets

L'activité de la société Les Fromageries Occitanes produit peu de déchets et la gestion des déchets dans l'entreprise ne pose pas de difficulté particulière.

La MTD 22 qui consiste à réduire la production de lactosérum acide est « en place sur le site de Saint-Mamet.

3.4. Bruits et vibrations

Le site n'est pas particulièrement bruyant et ne fait pas l'objet de plaintes. Un système de management spécifique sur le sujet n'apparaît pas nécessaire. Les installations les plus bruyantes ont des aménagements acoustiques qui répondent aux exigences de la MTD13.

3.5. Consommation d'énergie

L'usine consomme principalement de l'énergie électrique. L'usine applique la MTD 21 en utilisant notamment des pasteuriseurs en continu et en ayant des échangeurs thermiques de récupération de chaleur.

3.6. Appauvrissement de la couche d'ozone et réchauffement planétaire

L'usine de Saint-Mamet a arrêté l'emploi de fluides frigorigènes contenant des substances appauvrissant la couche d'ozone et favorisant le réchauffement planétaire. Elle est passée sur un système à l'ammoniac et à l'eau glycolée pour refroidir ses installations.

3.8. Effets sur le sol et le sous-sol

L'article R. 515-81 du code de l'environnement prévoit que l'exploitant adresse au préfet, en même temps que son premier dossier de réexamen, un rapport de base. Ce document doit contenir les informations nécessaires pour comparer l'état de pollution du sol et des eaux souterraines au moment où il est rédigé, avec l'état du site d'exploitation lors de la mise à l'arrêt définitif de l'installation.

La société Les Fromageries Occitanes a réalisé en mars 2020 son rapport de base. Il a été réalisé avec le concours du bureau d'étude Anteagroup. Il a été accompli selon le guide méthodologique pour l'élaboration du rapport de base prévu par la Directive IED de la direction générale de la Prévention des Risques. Le rapport remis correspond aux trois premiers chapitres : description du site et de son environnement, recherche, compilation et évaluation des données disponibles et définition du programme et des modalités d'investigations.

Par contre la mise en œuvre du programme d'investigation proposé, la présentation, l'interprétation des résultats et la discussion des incertitudes n'ont pas été réalisées et ces études sont prévues pour 2024.

Le projet d'arrêté préfectoral prévoit un délai de 6 mois pour fournir ces études complémentaires.

3.9. système de management

Au niveau du groupe Sodiaal Froamages, il existe une feuille de route environnement et sécurité des biens. Cette feuille de route est déclinée sur chaque site en fonction de son propre environnement. Chaque année, le site de Saint-Mamet réalise une revue de direction permettant de faire le bilan de s processus et d'engager des objectifs pour l'année suivante. Concrètement , via le processus « environnement », est passé en revue les indicateurs en lien avec l'environnement tels que le suivi de la station d'épuration et les consommations d'eau, le suivi des consommations des produits de nettoyage... Ce processus suivi selon différentes fréquences (quotidienne, hebdomadaire et mensuelle), permet via des tableaux de bords d'assurer le contrôle et la maîtrise des résultats par l'intermédiaire de rituels usine. En cas de dérive, les points sont traités soit via une action immédiate sur le terrain soit via une action moyen terme avec la saisie de celle-ci dans le tableau de bord. Par ailleurs, ce système est formalisé selon l'ensemble de procédures et d'enregistrements afin de cadrer le mode de suivi et les dérives si elles surviennent.

Enfin, le système qualité prévoit qu'il soit évalué. Pour cela, nous disposons d'audits internes et externes qui sont réalisés soit par des responsables qualité/sécurité/environnement d'autres sites LFO soit des personnes extérieures à LFO mais appartenant au groupe Sodiaal.

Ce système répond à la MTD1 qui est reprise dans le projet d'arrêté.

4 PLAN D'UTILISATION RATIONNELLE DE L'EAU

A la suite des derniers épisodes de sécheresse, il est demandé à la société Les Fromageries Occitanes de réaliser un plan d'utilisation rationnelle de l'eau. Ce plan doit comporter :

- d'une part le diagnostic précis de toutes les consommations d'eau du site (process, usages sanitaires, etc.) et de l'ensemble des rejets associés,
- d'autre part, les actions de réduction des prélèvements et de la diminution des rejets à envisager de manière graduée en fonction des seuils de référence de l'arrêté interdépartemental fixant les mesures de préservation des ressources en eau en période d'étiage du 20 juin 2023. Cette réflexion pourra déboucher sur des actions de réduction plus pérennes.

Ce plan est à remettre pour le 30 avril 2024.

5 PROPOSITION DE L'INSPECTION ET CONCLUSIONS

Le projet d'arrêté préfectoral joint en annexe actualise les prescriptions applicables à la société Les Fromageries Occitanes à Saint-Mamet, avec les niveaux d'émission correspondant aux meilleures techniques disponibles, formalisées dans les conclusions sur les MTD relatives aux industries agroalimentaire et laitière publié le 4 décembre 2019.

L'inspection des installations classées propose à Monsieur le Préfet de considérer favorablement le projet d'arrêté préfectoral joint en annexe, sans consultation du CODERST.

Le projet d'arrêté fera toutefois faire l'objet d'un échange contradictoire avec l'industriel.

Rédigé le 28 décembre 2023 par l'inspecteur de l'environnement spécialité installations classées	Vérifié le Le chef délégué de l'Unité inter- Départementale Cantal / Allier / Puy-de-Dôme	Approuvé le Le chef délégué de l'unité inter-Départementale Cantal / Allier / Puy-de-Dôme
Régis Babel	Fabrice Chazot	Fabrice Chazot