Direction Départementale de la
Cohésion Sociale et de la
Protection des Populations

Service de la Protection de
l'Environnement et de la Nature

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET D'ILLE-ET-VILAINE

Dossier suivi par : S. BOURREE
Tél. 02 99 59 97 76 - Fax : 02.99.59.89.68
Mél : Serge.bourree@ille-et-vilaine.gouv.fr

Nos réf. : IA1400010
Objet : Société CHARCUTERIES CUISINEES
DE PLELAN

Objet : Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.
Société CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN.

Projet d'arrêté préfectoral autorisant la **Société CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN**, à augmenter l'activité de son site implanté ZI La Pointe à PLELAN LE GRAND, spécialisé dans la transformation industrielle de viandes en produits finis.

Rapport de l'Inspection des Installations Classées

Le présent rapport concerne la demande présentée par Monsieur ROTURIER Rémi, agissant en qualité de Directeur du site de la Société CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN.

Il sollicite, au titre de la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, l'autorisation de faire évoluer son activité.
Le site est autorisé actuellement à 35 tonnes/jour maximum de produits alimentaires d'origine animale entrant en fabrication. Le projet présenté l'autoriserait à entrer 96 tonnes/ jour de matière première d'origine animale et à produire un maximum de 77 t/j de produits finis.
Ce projet soumettrait l'établissement à la directive IED.
L'évolution de production n'induira pas d'évolution des caractéristiques des installations existantes, ni de mise en place de nouveaux équipements de production.

❑ Présentation synthétique du dossier du demandeur

- **Situation actuelle**

Le siège social de la Société CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN se situe sur le site : Zone Industrielle de la Pointe 35380 PLELAN LE GRAND .

- **Historique du site**

Cet établissement existe depuis 1989 et est, depuis 2003, filiale de FLEURY MICHON à 100%.

Il est actuellement soumis à autorisation au titre de la législation des installations Classées (arrêté préfectoral du 3 octobre 2002).

❑ Rubriques de la nomenclature concernées par le projet

Rubrique	Régime	Désignation de l'activité	Capacité réelle maximale
3642.3	**A**	Traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement des matières premières ci-après, qu'elles aient été ou non préalablement transformées, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux issus 3. avec une capacité de production supérieure à 75 t/j de produits finis. (A= 98%)	**77 t/j**
2221. A	**E**	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. Installation dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642	**96 t/j**
2921	**E**	Refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle (installations de) : a) La puissance thermique évacuée maximale étant supérieure ou égale à 3 000 kW (E)	**5860 kW**
1412	**DC**	**Stockage en réservoirs** manufacturés de gaz inflammables liquéfiés (propane). La quantité total susceptibles d'âtre présente dans l'installation étant > à 6 t, mais < à 50 t.	**17 ,44 t**
1136. B	**DC**	**Emploi de l'ammoniac** La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 150 kg, mais inférieure ou égale à 1,5t.	**1, 10 t**

*A : autorisation / D : Déclaration / DC : Déclaration avec contrôles périodiques (prévu par l'article L.512-11 du code de l'environnement)

Pour les rubriques mentionnées dans le tableau ci-dessous, l'activité est inférieure aux seuils de classement. **NC : Non classé**

N° rubriques	Intitulé	Classement	Régime
		Caractéristique des équipements/volume d'activité	
1172	Stockage de produits très toxiques pour les organismes aquatiques. La quantité susceptible d'être présente sur le site étant supérieure à 20 t.	6,1 t	NC
1185-2	Emploi de fréon. La quantité susceptible d'être présente sur le site étant supérieure à 300 kg.	< 70 kg	NC
1432-2	Stockage de liquides inflammables visés à la rubrique 1430.	< 1 m^3	NC
1511	Entrepôts frigorifiques. Le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 1 000 m^3.	536,8 m^3	NC
1530	Stockage de papiers, cartons et matières combustibles analogues. Le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 5 000 m^3.	242 m^3	NC
1532	Stockage de bois sec et matières combustibles analogues. Le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 1 000 m^3.	105 m^3	NC
2220	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale. La quantité de matière utilisée étant supérieure à 2 t/j.	1 t/j	NC
2640	Emploi de colorants et pigments organiques. La quantité de matière utilisée étant supérieure à 200 kg/j.	2,5 kg/j	NC
2661	Transformation de polymères par des procédés exigeant des conditions particulières de température ou de pression, la quantité de matière susceptible d'être traitée étant supérieure à 1t/j.	0,07 t/j	NC
2663-2	Stockage de produits dont 50 % au moins de la masse totale unitaire est composée de polymères à l'état non alvéolaire ou non expansé. Le volume susceptible d'être stocké étant supérieur à 1 000 m^3.	328 m^3	NC
2920	Installation de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques	755 kW dont 1 compresseur en secours	NC

2925	Atelier de charge d'accumulateur. Lorsque la puissance de charge est supérieure à 50 kW.	< 50 kW	NC

- **Ressources humaines**

L'activité de découpe et de fabrication est de 240 jours par an, de 04h00 à 21h00.
Le désossage en 2 x 8, les autres services en horaires variables.
Le personnel de nettoyage intervient de 21h30 à 03h00.
L'établissement compte actuellement 166 personnes. A terme, les effectifs seront de 190 personnes.

- **Localisation**

Les installations autorisées sont situées sur la commune et les parcelles suivantes :

Commune	Parcelles
Plélan le Grand	Section ZP n^{os} 36 (en partie), 37, 38, 40.

La surface du site représente une emprise au sol de 54 000 m^2.

- **Mode de fonctionnement**

La Société CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN exerce une activité agro-alimentaire de transformation de produits carnés de type :

- fabrication de charcuteries (fleuron de canard, jambonneaux)
- préparation de jambon (jambon désossé, paré, haché de jambon, aides culinaires, chutes).

Ces produits sont directement commercialisés (grandes et moyennes surfaces, grossistes) ou envoyés vers d'autres unités du groupe pour transformation finale.

- Impacts sur l'eau :

➢ **Approvisionnement**

Les besoins en eau sont assurés par le réseau d'eau potable de la ville de PLELAN LE GRAND, un disconnecteur est installé à l'entrée de l'entreprise afin de sécuriser le réseau de la ville.

La consommation d'eau s'élève en moyenne à 38 000 m^3 par an. Le ratio de consommation d'eau pris en compte a été estimé à 1,6 m^3/tonne de produits finis.

➢ **Eaux résiduaires**

Les eaux résiduaires industrielles du site transitent par un pré-traitement avant de rejoindre le réseau d'assainissement de la commune afin d'y être traitées dans la station d'épuration de la ville de PLELAN LE GRAND.
La capacité de traitement maximale journalière de la station de prétraitement est de 125 m^3 d'effluent.

La station de prétraitement est composée de :

- un poste de relevage,
- un filtre sur tamis statique,
- un dégraisseur de type silo aéré avec racleur,
- une bâche à graisse (10 m^3).

Une installation de débitmètres et d'échantillonneurs réfrigérés permet l'autosurveillance en entrée et en sortie de la station de prétraitement.

La Société CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN est pourvue d'un arrêté municipal de la ville de PLELAN LE GRAND en date du 3 octobre 2002 autorisant le déversement des eaux usées dans sa station d'épuration ; une convention de déversement, en date du 4 juillet 2012, précise les conditions. L'autorisation de rejet est conforme à l'article L 1331-10 du code de la santé publique imposant entre autres les conditions de surveillance du déversement.

Les normes de rejet proposées sont présentées dans le tableau ci-dessous :

Paramètre	Concentration maximale journalière (mg/l)	Flux maximal journalier (kg/j)
Volume journalier	/	125 m^3
Matières en suspension (MES)	600 mg/l	75 kg
Demande chimique en oxygène* (DCO)	2800 mg/l	350 kg
Demande biochimique en oxygène* (DBO_5)	1320 mg/l	165 kg
NTK	160 mg/l	20 kg
Phosphore Total (PT)	48 mg/l	6 kg
Chlorures	560 mg/l	70 kg
Teneur en substances extractibles à l'hexane : SEH (graisses)	400 mg/l	50 kg

* sur effluents non décantés.
PH : 5,5 – 9,5.

- **Eaux pluviales**

L'obturation des réseaux d'assainissement (eaux pluviales) permet de recueillir les eaux polluées lors d'un accident ou d'un incendie (y compris les eaux d'extinction et de refroidissement), par leur mise en charge et le stockage d'eaux souillées dans ces réseaux ou sur les voiries.
En cas d'incendie, une partie des eaux d'extinction rejoint les réseaux d'eaux usées internes aux bâtiments et le bassin de stockage.

Les eaux pluviales provenant de voirie rejoignent après passage dans des débourbeurs, séparateurs à hydrocarbures le bassin d'orage. Elles sont rejetées après contrôle.
Les eaux de toiture passent par le bassin d'orage.
L'ensemble des EP du site rejoint le réseau public eaux pluviales à débit de fuite limité à 20 l/s.

Le bassin d'orage a une rétention de 900 m^3, il est muni d'une vanne de confinement.
Les modalités de confinement des eaux polluées font l'objet de procédures organisationnelles, qui doivent être maintenues actives en permanence et connues du personnel.

Les réseaux et bassins sont maintenus en temps normal au niveau permettant une pleine capacité d'utilisation. Les organes de commande nécessaires à leur mise en service doivent pouvoir être actionnés en toute circonstance, y compris manuellement.

La capacité totale de rétention des eaux polluées tient compte du volume d'arrosage d'un incendie majeur sur le site.

- **Eaux sanitaires**

La collecte des eaux sanitaires se fait par le réseau des eaux usées et elles sont traitées par la station communale.

<u>- Impacts sur l'air :</u>

- Odeurs :

Il n'y a pas de déchets organiques développant des odeurs.

- Gaz :

Le stockage de propane présent sur le site (17,44 t) est soumis à déclaration avec contrôle, rubrique n° 1412.

➢ Bruit :

L'éloignement d'un quai de réception et des aires de stationnement des PL par rapport aux maisons d'habitations, induira un impact positif sur les émissions sonores du site.
De plus, l'échappement de la chaîne de conditionnement sera insonorisée.

Les valeurs en limite de propriété sont :

PERIODES	PERIODE DE JOUR allant de 7h à 22h, (sauf dimanches et jours fériés)	PERIODE DE NUIT allant de 22h à 7h, (ainsi que dimanches et jours fériés)
Niveau sonore limite admissible en limite de propriété	65 dB (A)	55 dB (A)

- **<u>Avis de l'autorité environnementale, du 28 octobre 2013 :</u>**

Résumé de l'avis

La société « Charcuteries Cuisinées de Plélan » exploite actuellement une unité de découpe et fabrication de jambon et mousse de canard au sein de la zone industrielle de la Pointe, localisée en limite Est de la commune de Plélan-le-Grand, dans le département d'Ille-et-Vilaine. Bénéficiaire d'une autorisation d'exploiter en date du 3 octobre 2002, dans la limite de 45 t/j de matières premières entrantes d'origine animale, la société souhaite que ce seuil soit porté à 96 t/j, afin d'accompagner le projet de développement de son activité.

Le principal enjeu inhérent à la mise en service du projet a trait à la préservation du bon état écologique du milieu récepteur des effluents aqueux de la société, en particulier à l'échelle du ruisseau du Pas du Houx, affluent de l'Aff. La proximité de secteurs habités implique également la prise en compte des préoccupation liées à la préservation de la commodité du voisinage ainsi qu'aux risques sanitaires induits par le fonctionnement des installations techniques de la société.

L'étude d'impact offre un rendu relativement exhaustif des différents enjeux induits par la réalisation du projet, à la faveur d'un état initial de l'environnement permettant une approche pertinente de la sensibilité de son aire d'influence.

La démarche d'évaluation retenue demeure toutefois inaboutie. Au delà des observations par ailleurs détaillées dans le corps du présent avis, l'Ae recommande plus particulièrement de consolider la démonstration attendue s'agissant de l'absence supposée d'incidence du projet en termes de nuisances acoustiques ainsi que sur la qualité du milieu récepteur des eaux usées de la station d'épuration communale, au sein de laquelle transitent les effluents de la société.

En réponse à cet avis, l'industriel a déposé à la préfecture des éléments complémentaires relatifs aux observations de l'Autorité Environnementale.

❑ L'enquête publique et consultations

L'enquête publique s'est déroulée du 16 décembre 2013 au 18 janvier 2014, M. Sylvain ANDRE étant Commissaire Enquêteur.

Aucune remarque n'a été consignée au registre.

- **AVIS MOTIVE DU COMMISSAIRE-ENQUÊTEUR**

A l'examen approfondi des faits, observations et informations recueillis lors de l'enquête publique, de l'analyse de la demande du maître d'ouvrage, de son dossier et de ses réponses, de la visite des lieux, et considérant :

- *que la procédure relative à la demande d'autorisation d'exploiter au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) a été régulièrement suivie et a respecté l'esprit de la loi relevant notamment du Code de l'Environnement ;*
- *que le dossier d'enquête publique mis à la disposition du public contenait tous les éléments d'appréciation sur la nature du projet ;*
- *que l'enquête publique s'est déroulée dans des conditions de régularité ; qu'en particulier les mesures de publicité ont été correctement et régulièrement réalisées et que le public a pu s'exprimer en toute liberté et dans de bonnes conditions ;*
- *que le dossier traduit bien les objectifs du demandeur de préserver le milieu naturel tout en limitant les risques liés à ses activités pour les personnes, les installations et les biens ;*
- *que, à l'examen des points forts et des points faibles de l'opération considérée tels que résumés ci-dessus, il s'avère que les avantages, de la demande d'autorisation sont prépondérants par rapport à ses inconvénients ;*

En conséquence des considérations qui précèdent,

*J'émets un **AVIS FAVORABLE** à l'autorisation déposée par le société « Charcuteries Cuisinées de Plélan. »*

- **Avis de la commune**

Le conseil municipal de PLELAN LE GRAND, *émet un avis favorable à l'unanimité, sous réserve :*

- *cette augmentation de production ne doit pas générer un rejet d'effluents qui par son volume ou sa composition n'obère les capacités de la station d'épuration au-delà de ce que prévoit la convention de déversement, la société devra strictement respecter les termes de cette convention.*
- *la société devra assurer une surveillance de ses rejets par des dispositifs d'autocontrôle, en rendre compte auprès de la commune.*

- **Avis des services de l'état**

- L'Agence Régionale de Santé Bretagne :

Au vu des observations formulées dans ce dossier, j'émets un avis favorable sur ce projet sous réserve que l'efficacité des mesures compensatoires destinées à remédier à la non-conformité de l'émergence sonore en période diurne soit vérifiée.

- La Direction Départementale des Territoires et de la Mer :

Emet un avis favorable au regard des dispositions d'urbanisme applicables à la commune.
Emet un avis favorable au regard de l'environnement, suivant les remarques citées.

- La Direction Régionale des Entreprises de la concurrence, de la Consommation du Travail et de l'Emploi de la Région Bretagne :

Précise que l'entreprise : *du fait de l'extension de son unité de production, devra procéder à la mise à jour de cette évaluation des risques, dans les conditions de l'article R4121-2 du Code du travail.*

- Le Service Départemental d'Incendie et de Secours d'Ille-et-Vilaine

Suite à l'étude réalisée, le Service Départemental d'Incendie et de Secours émet un avis favorable à la demande d'autorisation d'exploiter. Le projet présenté n'appelle aucune remarque particulière pouvant gêner l'accessibilité des secours et de la défense extérieure contre l'incendie .

❑ Analyse de l'inspection

- **Les enjeux du dossier :**

- en fonctionnement normal :

➢ *Les risques de pollution de l'eau par les eaux pluviales*

- Les circuits EP et EU sont séparés.
- Un séparateur hydrocarbure est mis en place à la sortie des bassins des EP.

➢ *Les eaux usées*

La Société CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN est pourvue d'un arrêté municipal de la ville de PLELAN LE GRAND en date du 3 octobre 2002 autorisant le déversement des eaux usées dans sa station d'épuration ; une convention de déversement, en date du 4 juillet 2012, précise les conditions.
Le projet de CHARCUTERIES CUISINEES DE PLELAN comprend à terme une augmentation de l'activité de découpe de jambon. Cette activité est manuelle et n'implique aucune production d'effluent supplémentaire en dehors des eaux de lavage de l'atelier de découpe et des équipements. Les équipements actuels assureront cette augmentation, seul un ajustement dû aux effectifs supplémentaires sera nécessaire.

➢ *Le bruit*

L'installation est construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits transmis par voie aérienne ou solidienne, de vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou de constituer une nuisance pour celle-ci.
Une mesure de la situation acoustique sera effectuée après la mise en service de l'augmentation d'activité ainsi que tous les 3 ans, par un organisme ou une personne qualifiée dont le choix sera communiqué préalablement à l'inspection des installations classées.

➢ *Les gaz*

En fonctionnement normal des installations, aucune émission de gaz frigorifique ou de propane ne peut intervenir. Toute fuite correspondrait à une situation accidentelle.

- Risques accidentels:

➢ *Pollution des eaux pluviales*

La capacité totale de la rétention des eaux polluées, munie d'une vanne de confinement tient compte du volume d'arrosage d'un incendie majeur sur le site soit : 900 m^3 .

➢ *Le risque d'incendie*

Le Service d'Incendie et de Secours d'Ille et Vilaine précise que le dossier présenté, ne fait pas état de changement de la défense extérieure contre l'incendie et d'augmentation des structures bâtimentaires.

❑ **Les propositions de prescriptions proposées par l'inspection :**

Comme le définit le décret n° 2013-374 du 2 mai 2013, l'installation sera réalisée et exploitée en se fondant sur les performances des meilleures techniques disponibles économiquement acceptables (MTD) et en tenant compte de la vocation et de l'utilisation des milieux environnants ainsi que de la gestion équilibrée de la ressource en eau. Il s'appuiera à cet effet sur le document de référence disponible dans l'Union Européenne à savoir le BREF.

L'envoi au service d'inspection d'un rapport de base décrivant l'état du sol et des eaux souterraines dans un délai d'un an , il sera pris en compte lors de la cessation d'activité.

❑ Conclusion

- étant donné que l'ensemble des réserves et observations soulevées lors des consultations a fait l'objet de réponses par le pétitionnaire et d'engagements écrits ;
- étant donné les avis favorables des services de l'état, de la municipalité et du commissaire enquêteur ;

Nous émettons un avis favorable à la demande de la CHARCUTERIE CUISINEES DE PLELAN et proposons aux membres du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques d'adopter le projet d'arrêté préfectoral d'autorisation ci-joint.

Fait à Rennes le 31 mars 2014

Pour Le Directeur Départemental de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations,
Le Chef de Service de la Protection de l'Environnement et de la Nature

Luc PETIT

L'Inspecteur de l'Environnement

Serge BOURRÉE