

Clermont-Ferrand, le 28 décembre 2023

Nos réf. : 20231122-RAP-63-1435_rapport_IED_LFO_Saint-Flour.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-Flour
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-Flour.

Ce rapport propose également les suites de la modification des installations de traitement des eaux

résiduaire avec notamment l'acceptation des effluents de l'usine voisine de la société Bonilait Protéines qui appartient au même groupe Sodial.

2 PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

2.1. Données administratives

Exploitant	:	Les Fromageries Occitanes
Adresse du site	:	rue Léopold Chastang - 15100 Saint-Flour
Téléphone	:	04.71.46.81.50
Directeur du site	:	M. Pierre Charret

2.2. Localisation

Les installations du site Les Fromageries Occitanes sont situées dans la zone industrielle de Montplain, sur la commune de Saint-Flour, dans le département du Cantal.

La surface totale du site est de 33 588 m².

L'environnement de l'usine qui se situe à l'ouest du bourg de Saint-Flour, est caractérisé par la présence d'industries :

- Au Nord, la laiterie Bonilait qui est une installation de concentration et de séchage de sérum ;
- A l'Ouest, la jardinerie Gam Vert ;
- Au sud de la rue Léopold Chastang, plusieurs activités industrielles et artisanales : atelier de réparation automobile et de carrosserie, pharmacie, supermarché NETTO...

Le Nord-Ouest du site est occupé par des parcelles agricoles et les premières habitations se trouvent à l'Est à moins de 200 m.

2.3 Situation administrative

L'usine des Fromageries Occitanes à Saint-Flour 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 7 août 2009, modifié par les arrêtés complémentaires des 26 mai 2011 et 10 juillet 2020.

Deux rubriques 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 450 t/j > 200 t/j de produits reçus),
- rubrique 3710 : Traitement des eaux résiduaires dans des installations autonomes relevant des rubriques 2750 et qui sont rejetées par une ou plusieurs installations IED

Le site est également visé par les rubriques 4735-1.b) (utilisation de 600 kg d'ammoniac pour le refroidissement) et 4130-2.b) (Emploi de 5,2 t d'acide nitrique, toxique aiguë de classe 3 par inhalation) sous le régime déclaratif et par la rubrique 2750 (station d'épuration collective) 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 persillée (fourme d'Ambert, bleu d'Auvergne, etc.).

L'usine est divisée en 3 secteurs de production : réception du lait, fabrication, affinage 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.

- **Un atelier 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.

Lors du moulage, le sérum est récupéré et stocké dans un puisard.

- **Un atelier d'affinage**

Cette activité consiste en l'affinage c'est-à-dire à la maturation des produits en cave. La quasi-totalité de ces produits sont affinés en caisses et ne subissent pas de soin. En fin d'affinage, les produits sont orientés sur le site de Saint-Mamet pour les produits destinés au libre-service.

- **Traitement du lactosérum**

Le sérum issu des cuves de fabrication, de l'égouttage est récupéré dans un puisard. Il est ensuite stocké en réservoir puis il est repris pour être filtré. Il est chauffé, écrémé, refroidi à 10-12°C dans une cuve tampon avant d'être expédié vers l'usine voisine de la société Bonilait protéines par le biais d'un seroduc. Lors de la filtration, des fines sont récupérées. Ces fines sont mélangées aux rognures et constituent des blocs de fines destinées à la fabrication de fromages fondus.

Le sérum est transformé en poudre à 96 % d'extrait sec sur le site de la société Bonilait Protéines. Cette poudre sert de base à des préparations destinées à l'alimentation animale.

- **Un atelier de conditionnement**

Cet atelier comprend quelques machines d'emballage. La mise en caisse plastique se fait manuellement. Les palettes de produits sont ensuite stockées dans un entrepôt frigorifique.

- **Une zone de stockage de produit chimique pour le nettoyage des installations.**

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-Flour n'a pas de procédés de séchage et n'a pas de chaudières. 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 le réseau public. Un système de disconnexion est présent sur l'arrivée principale d'eau.

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 qui sont rejetées à la rivière l'Ander ;
- les eaux collectées sur la voirie transitent au préalable dans un séparateur à hydrocarbures,
- les eaux sanitaires rejoignent directement le réseau d'assainissement communal aboutissant à la station de traitement des eaux de Moulins.

Les eaux résiduares sont caractérisées par une pollution organique liée au nettoyage des installations. Une nouvelle station d'épuration a été installée en 2023. Elle reçoit en outre les eaux résiduares de l'entreprise voisine Bonilait Protéines.

Cela a nécessité de construire plusieurs ouvrages neufs : clarificateur, bassin d'aération, atelier de déshydratation des boues et les anciens ouvrages sont utilisées en tant que bassin tampon ou stockage de boues complémentaire. La parcelle AL 533 qui appartenait autrefois à la société Bonilait Protéines et où se trouvait son ancienne station de traitement a été cédée à la société Les Fromageries Occitanes.

Les eaux usées industrielles sont caractérisées par une pollution organique liée aux matières premières végétales. Le rejet journalier cumulé représente 675 m³.

La charge cumulée des deux usines étant constante, les zones d'épandages des boues restent identiques.

La nouvelle station de traitement dimensionnée pour abattre suffisamment les polluants pour respecter les niveaux d'émissions associées aux MTD (Nea-MTD), la pollution rejetée de la nouvelle station de traitement est inférieure au cumul des deux anciennes.

Ainsi, cette modification est non substantielle au sens de l'article R.181-46-I du code de l'environnement.

Le projet d'arrêté préfectoral réactualise les prescriptions du site pour que les valeurs limites respectent les Nea-MTD.

Par contre, l'Ander est un cours d'eau répertorié par la directive Natura 2000 et les règles de flux de polluants établit par la DDT datent de 2014. Il convient donc de vérifier que la nouvelle station de traitement n'aura pas d'incidence pour le milieu. Le projet d'arrêté complémentaire prévoit donc la remise d'une étude comparative de la qualité physico-chimique et hydrobiologique amont/aval par rapport au point de rejet des eaux résiduaires pour fin 2024.

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-Flour.

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-Flour 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.

3.7. 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 novembre 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.

3.8. 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-flour 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 AUTRES MODIFICATIONS

Le projet d'arrêté préfectoral propose aussi d'acter l'arrêt définitif de l'installation de refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air et de réglementer les installations d'acide nitrique et d'ammoniac soumises à déclaration.

6 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-Flour, 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 2023 Le chef délégué de l'Unité inter- Départementale Cantal / Allier / Puy-de-Dôme	Approuvé le 2023 Le chef délégué de l'unité inter-Départementale Cantal / Allier / Puy-de-Dôme
Régis Babel	Fabrice Chazot	Fabrice Chazot