

Département de l'Indre



CHATEAUROUX-VIANDE

10, Boulevard d'Anvaux
36000 CHÂTEAUROUX

INSTALLATION CLASSEE POUR

LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITER

Pièce n°1 : RESUME NON TECHNIQUE

INTRODUCTION

La Société CHÂTEAUROUX VIANDE est implantée sur la Zone Industrielle de Buxerieux sur la commune de CHÂTEAUROUX.

Elle est spécialisée dans la découpe de bovins, porcins et ovins.

L'établissement ne dispose pas encore d'arrêté d'autorisation d'exploiter.

Le projet d'agrandissement de la société concerne les locaux de production. Il vise à augmenter la superficie de la salle de découpe afin d'augmenter la capacité de production de l'usine et des chambres froides.

A terme, la capacité de découpe sera portée à 4400 tonnes de carcasses par an avec une découpe journalière moyenne de 17,5 tonnes de carcasses et une découpe en journée de pointe de 20 tonnes de carcasses.

La Société CHÂTEAUROUX VIANDE sollicite donc une autorisation d'exploiter au regard de la rubrique n° 2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, la quantité de produits entrant étant supérieure à 2 tonnes par jour).

Ce dossier comporte plusieurs pièces :

- une Présentation détaillée de l'atelier de découpe CHÂTEAUROUX VIANDE, des activités qui y sont conduites, des modes de fonctionnement utilisés et du projet de développement du site,
- une Etude d'Impact, mettant en évidence les effets sur l'environnement et sur la santé des activités de l'atelier de découpe, et proposant des mesures destinées à en limiter les conséquences négatives,
- une Etude des Dangers qui décrit les risques potentiels engendrés par l'exploitation de l'entreprise, puis propose des mesures préventives,
- une Notice d'Hygiène et de Sécurité qui décrit les conditions de travail du personnel.

La carte de la page suivante situe l'emplacement des Etablissements CHÂTEAUROUX VIANDE sur la carte Michelin au 1/200.000.

CARTE DE SITUATION AU 1/200 000



1 PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

La Société CHATEAUROUX VIANDE est spécialisée dans la découpe de bovins, porcins et ovins.

Le principe de l'activité repose sur les phases suivantes :

- collecte et réception des carcasses et abats,
- découpe,
- fabrication de charcuterie (viandes saumurées, saucisserie),
- traitement des abats,
- conditionnement,
- expédition.

A terme, la capacité de découpe sera de 4400 tonnes/an, ce qui représente une moyenne journalière de 17,5 tonnes et une journée de pointe de 20 tonnes.

Les produits sont conditionnés sous vide en frais ou sous atmosphère protectrice.

La production est expédiée à la grande distribution française pour environ 60 % et à des détaillants pour les 40 % restants.

L'intégralité des produits est destinée exclusivement au marché français.

L'usine emploie actuellement 24 personnes qui travaillent cinq jours par semaine du lundi au vendredi, de 2h00 à 10h00 pour les équipes de découpe et de 5h00 à 12h00 pour le personnel administratif et les chauffeurs. Au terme du projet d'extension, 26 personnes pourraient être employées sur le site soit l'embauche de 2 personnes supplémentaires.

Un nettoyage des ateliers de fabrication de l'usine est réalisé chaque jour en interne en fin de production.

Différents moyens de production sont mis en œuvre pour assurer le fonctionnement de l'usine :

- l'électricité est fournie par le réseau EDF,
- l'eau potable est fournie par le réseau d'adduction public,
- la production d'eau chaude est assurée par deux ballons électriques,
- l'air comprimé est fabriqué sur place par trois compresseurs,

- les besoins en froid sont assurés par des groupes frigorifiques fonctionnant au fréon R 22 et R 404 A. Notons cependant que les compresseurs R 22 seront entièrement remplacés par des compresseurs au fréon R 404 A (ou équivalent) dans le cadre du projet,
- le gazole nécessaire aux camions d'expédition ou de livraison est fourni par une station de distribution comportant une cuve enterrée de 12 m³ et une pompe de 3 m³/h.

2 PRESENTATION DU PROJET

Afin de faire face à l'évolution du marché, la Société CHATEAUROUX VIANDE envisage de construire des surfaces complémentaires de locaux frigorifiques.

Le projet porte sur :

- L'agrandissement de la salle de découpe de près de 78 m², de la zone emballage - conditionnement de près de 34 m² et de la création des locaux annexes (chambre froide déchets de 24 m², un local plonge de 11 m², un stockage de rolls propres de 38 m² et un stockage d'appoint d'emballages vides de 15 m²),
- La création d'une nouvelle chambre froide pour le stockage des carcasses de bovins de 107 m²,
- Deux chambres froides sous vide de 24 m² et 67 m²,
- Une zone d'expédition des produits emballés de 12 m²,
- Un hall d'expédition de 109 m²,
- Une zone bureau - accueil de 34 m²,
- Un local technique de 15 m²,
- Une aire de lavage.

La surface totale du projet d'extension est de 590 m².

3 ETUDE D'IMPACT

3.1 IMPACT SUR LE SITE D'IMPLANTATION

L'établissement est implanté sur un terrain de 8.341 m² dans une zone ayant pour vocation d'accueillir des activités industrielles.

La surface au sol du bâtiment de production actuel est de 1 276 m².

Une extension de 590 m² est prévue dans le projet portant la surface bâtie de 1 866 m² pour le bâtiment de production à laquelle il faut ajouter 106 m² pour le logement de direction et 20 m² pour un ancien garage transformé en débarras portant la surface totale à 1 992 m².

La hauteur maximale des bâtiments ne dépasse pas 15 mètres. L'extension sera réalisée en tenant compte de l'architecture existante. Elle sera construite en bardages simple peau acier pré laqué de couleur identique. La couverture sera en bac acier étanchéité type multicouche isolée.

3.2 IMPACT SUR LA QUALITE DES EAUX

Les eaux usées (eaux industrielles et eaux vannes) sont collectées sur le site par un réseau spécifique qui aboutit au réseau d'assainissement communal. Elles sont donc traitées à la station d'épuration de CHÂTEAUROUX.

3.2.1 Station d'épuration de CHÂTEAUROUX :

La station d'épuration de CHÂTEAUROUX, d'une capacité nominale initiale de 90 000 Equivalents - Habitant (EH), a été mise en service en 1988.

Des travaux finis en début d'année 2009 ont permis de porter la capacité de cette station d'épuration à 168 500 EH et pouvoir raccorder de nouvelles zones (résidentielles et industrielles). Il s'agit d'une station à boues activées faible charge avec des équipements de traitement des graisses (hydrolyse et carbofil), de lavage des sables et de déshydratation des boues. Les boues issues du traitement sont épandues via un plan d'épandage. La capacité de la STEP est de 148 000 Eq.hab avec possibilité de pousser cette dernière à 170 000 Eq.hab

Les autocontrôles réalisés sur les eaux épurées que la station actuelle rejette dans le cours d'eau de l'INDRE, montrent que les rejets respectent quasiment toujours les concentrations maximales autorisées dans l'arrêté préfectoral de la station de CHÂTEAUROUX.

La station d'épuration de CHÂTEAUROUX épure donc correctement les effluents reçus dont ceux de la Société CHÂTEAUROUX VIANDE.

3.2.2 Epandage des boues d'épuration

Les boues produites par cette station sont valorisées en agriculture sur 2 854 hectares de terres agricoles épandables répartis sur 21 communes autour de CHÂTEAUROUX. Ces terres sont mises à disposition par 16 exploitations agricoles.

Le suivi agronomique des épandages est confié à la Chambre d'Agriculture de l'Indre qui veille à une utilisation rationnelle des boues sans surfertilisation et dans un souci de protection du milieu récepteur et des riverains.

3.2.3 Les eaux pluviales

Les eaux pluviales des toitures et surfaces imperméabilisées sont collectées par un réseau spécifique aboutissant dans le réseau collectif pluvial desservant le Boulevard d'Anvaux. Ce réseau véhicule les eaux collectées jusqu'à l'INDRE.

Pour réduire significativement les risques de fuite accidentelle d'hydrocarbures dans le réseau pluvial, la Société CHÂTEAUROUX VIANDE a mis en place en 2005 une nouvelle station de distribution de gazole composée d'une cuve double paroi équipée d'un dispositif de détection de fuite pour remplacer de vieilles cuves sans rétention.

En outre, les eaux pluviales éventuellement souillées de l'aire de lavage des camions sont dirigées vers le réseau eaux usées du site et non vers le réseau pluvial.

3.3 IMPACT SUR LA QUALITE DE L'AIR

La Société CHÂTEAUROUX VIANDE génère un certain trafic routier, responsable d'émissions de gaz de combustion dans l'atmosphère.

Cependant, le flux de véhicules est très faible par rapport au flux total recensé sur les routes desservant la Zone Industrielle de Buxerieux.

Les gaz de combustion émis par l'usine CHÂTEAUROUX VIANDE sont très limités car seul le petit nettoyeur haute pression utilisé pour le lavage des camions fonctionne avec un carburant à base de pétrole : dans un souci de simplicité, il est alimenté avec la cuve de gazole destinée aux camions.

En ce qui concerne les nuisances olfactives, la gestion rigoureuse du stockage et du devenir des déchets permettra de limiter au maximum les risques de dégagement de mauvaises odeurs.

3.4 NUISANCES SONORES

3.4.1 Le bruit

L'atelier de découpe de viandes CHÂTEAUROUX VIANDE se situe dans une Zone Industrielle. Aucune zone sensible (habitations, ...) n'est située à proximité de l'usine et n'est donc gênée par les émissions sonores du site.

De jour, la circulation est relativement dense sur la route de desserte de la Zone Industrielle de Buxerieux, ce qui génère des niveaux sonores importants.

Les émissions sonores de l'usine sont liées au fonctionnement d'équipements fixes (essentiellement compresseurs frigorifiques des chambres froides et groupes froid des camions) et à la circulation des véhicules.

Une campagne de mesure de bruit a été réalisée en deux points autour du site.

Les mesures réalisées montrent que la Société CHÂTEAUROUX VIANDE respecte les niveaux de bruit réglementaires en limites de propriété excepté en période nocturne en limite du Boulevard d'Anvaux. Ce dépassement est à attribuer aux groupes froids en fonctionnement des camions de l'usine garés à proximité du point de mesure. Mais aucune zone sensible n'est présente à proximité.

Les niveaux sonores émis par l'établissement suite à l'extension projetée de l'usine ne devraient pas augmenter significativement. Par ailleurs, les chauffeurs seront sensibilisés à éteindre le moteur de leurs camions lors du stationnement à quai afin de limiter la gêne sonore occasionnée.

3.4.2 La circulation

L'accès à l'usine se fait à partir du Boulevard d'Anvaux.

Des parkings sont aménagés à l'intérieur du site pour les véhicules légers et les poids lourds.

Le trafic lié aux activités de la Société CHÂTEAUROUX VIANDE est majoritairement représenté par les véhicules du personnel, ainsi qu'aux camions nécessaires à son activité : approvisionnement en carcasses, expédition des produits finis, évacuation des déchets.

Cette circulation n'évoluera pas significativement dans le cadre du projet.

3.5 GESTION DES DECHETS

La découpe de viandes génère des quantités assez importantes de sous-produits animaux qui sont repris par la SARIA pour être incinérés à BAYET (03).

Les refus de dégrillage à 6 mm de l'usine seront également repris par la SARIA.

Les déchets industriels banals (DIB) en mélange sont stockés dans une benne étanche et évacués par la Société RIC ENVIRONNEMENT, qui les trie. Les déchets ultimes sont ensuite envoyés au Centre d'Enfouissement Technique agréé de SAINT HILAIRE DE COURS (18).

La faible quantité de déchets industriels spéciaux (DIS) produits sur le site (bidons vides de produits de nettoyage, tubes de néon, ...) est apportée dès que nécessaire à la déchetterie voisine.

3.6 IMPACTS SANITAIRES - EFFETS SUR LA SANTE

Au regard des activités de la Société CHÂTEAUROUX VIANDE, l'impact sur la santé des populations environnantes est négligeable.

En effet, les produits fabriqués n'induisent aucun risque particulier tant par les matières premières que par les procédés mis en œuvre.

A aucun stade de la fabrication, il n'est fait appel à des procédés dangereux ou à substances toxiques.

Les rejets aqueux concernent principalement les eaux de nettoyage des locaux, matériels et des camions, et, dans une plus faible mesure, des eaux des sanitaires de l'usine.

Bien que l'activité de découpe de viandes de l'établissement entraîne un risque lié à la présence de germes pathogènes dans les eaux usées, les précautions prises par l'usine pour éviter la formation d'aérosols lors du futur tamisage et lors du transport de ces effluents jusqu'à la station d'épuration de CHÂTEAUROUX limitent fortement les risques.

En outre, l'épuration biologique réalisée par la station d'épuration de CHÂTEAUROUX permet d'abattre une quantité importante de la charge microbiologique des eaux usées traitées.

Les boues produites par la station d'épuration de CHÂTEAUROUX sont épaissies, déshydratées et chaulées, ce qui permet de bloquer l'activité biologique grâce à une élévation du pH. Les risques de fermentations et donc les dégagements d'odeur sont ainsi éliminés. Le chaulage permet en outre de détruire les éventuels organismes pathogènes éventuellement encore présents dans les boues.

Les boues sont ensuite épandues sur les parcelles du plan d'épandage en respectant les distances réglementaires par rapport aux tiers, au cours d'eau, ...

Du fait de la surveillance préventive des personnels, les eaux usées sanitaires du personnel devraient présenter des risques moindres que ceux liés aux eaux usées urbaines.

La gestion des déchets et notamment celle des déchets « à risques » est rigoureuse et leur enlèvement est confiée à des sociétés agréées.

4 RISQUES LIES A L'ACTIVITE

4.1 RISQUES D'INCENDIE

Les risques d'incendie sont essentiellement liés au fonctionnement des installations techniques alimentées en électricité, au stockage des cartons et des matières plastiques en réserve et au stockage d'hydrocarbures.

Les caractéristiques architecturales (murs en parpaings pour les locaux techniques, murs en panneaux isolants pour les salles de travail), l'isolement et les contrôles des installations électriques, et les moyens d'extinction (extincteurs, lances de nettoyage) sont autant de paramètres prévenant le déclenchement et facilitant l'extinction de sinistres.

4.2 RISQUES D'EXPLOSION PAR SURPRESSION

Les risques d'explosion sont limités au risque d'explosion par surpression et concernent le fréon sous 13 à 20 bars des groupes frigorifiques et l'air comprimé sous 7 à 9 bars.

Ces installations sont munies de dispositifs de sécurité réglementaires et sont régulièrement contrôlées et entretenues.

4.3 RISQUES LIES AUX PRODUITS CHIMIQUES

Ce risque relativement minime est uniquement lié à la présence de produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection.

Ces produits sont stockés dans un local spécifique sur des rétentions adaptées de façon à prévenir tous risques de déversement accidentel.

La quantité stockée est faible. Ces produits sont utilisés suivant les recommandations du fabricant qui nécessitent une dilution des produits. Une deuxième dilution est réalisée dans du rinçage des locaux, puis une troisième au niveau du réseau d'assainissement communal.

Ils ont tous reçu l'agrément du Ministère de l'Agriculture pour l'utilisation en industries agroalimentaires et aucun ne présente un risque important de toxicité.

Le personnel amené à utiliser ces produits est informé sur les risques et formé à leur utilisation.

4.4 HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

Les bâtiments ont été conçus pour assurer de bonnes conditions de travail réglementaires au personnel de l'usine.

Les installations sanitaires, le chargement quotidien des tenues de travail et le nettoyage quotidien des locaux contribuent aux bonnes conditions d'hygiène.

Le personnel est en outre formé par rapport aux règles d'hygiène et de sécurité à respecter sur le site.

Les installations électriques, les installations frigorifiques et les extincteurs sont régulièrement contrôlés.

Il existe aussi dans le personnel de l'usine deux membres possédant leur brevet de secourisme qui sont donc formés aux premiers soins à apporter lors des accidents du travail.

