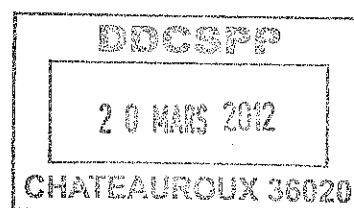


# **ENQUETE PUBLIQUE**

**En vue de régulariser la situation  
administrative d'un atelier de découpe de  
viande et de l'étendre 10 Bd d'Anvaux à  
Châteauroux**

**Commune de Châteauroux**



## **Conclusions de l'enquête**

Commissaire enquêteur  
Jean-Louis Desaix

## **Avis et conclusions :**

Spécialisée dans la découpe d'animaux bovins, porcins, ovins, la société est implantée sur la zone du Buxerieux commune de Châteauroux depuis 1993.

Cette société sollicite une autorisation d'exploiter conformant aux dispositions,

- de l'arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux rejets de toute nature.
- de l'ordonnance 2000-914 du 18 septembre 2000 relative à la partie législative du code de l'environnement.
- du décret 2007-1467 du 12 octobre 2007 relatif aux préventions des pollutions, des risques et des nuisances.
- de l'arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement.
- ainsi que des décrets réglementant le classement et l'élimination des déchets.

Le projet d'agrandissement des locaux vise à augmenter la superficie d'une salle de découpe, permettant ainsi de renforcer la capacité de production, en la portant de 3900 tonnes/an à 4400 tonnes/an. Ce projet d'agrandissement porte à 78m<sup>2</sup> la superficie de la salle de découpe ; il inclut la création de 3 chambres froides et annexes pour une superficie de 222m<sup>2</sup>, une zone d'emballage, une zone d'expédition et un hall pour une superficie de 177m<sup>2</sup>, des locaux techniques, une plonge et des lieux de stockage de 79m<sup>2</sup> et enfin des bureaux de 34m<sup>2</sup>.

Ces transformations font passer les surfaces actuelles de 1383m<sup>2</sup> à 1978m<sup>2</sup>.

L'activité comprend 6 phases : la collecte et la réception des carcasses et abats, la découpe, la fabrication de charcuterie, le traitement des abats, le conditionnement et l'expédition.

L'intégralité est destinée au marché français, 60% à la grande distribution et 40% aux détaillants.

24 personnes travaillent 5 jours par semaine du lundi au vendredi de 2H à 10H pour la découpe et de 5H à 12H pour l'administratif et les chauffeurs.

L'étude d'impact a répertorié, analysé les risques et les besoins de cette nouvelle structure.

Située dans une zone industrielle sur l'ancien site des abattoirs de Châteauroux sur un terrain de 8341m<sup>2</sup> dont 5841m<sup>2</sup> de parking et voirie et 500m<sup>2</sup> d'espaces verts la société se trouve en zone UYi dans le PLU de Châteauroux, zone réservée à l'implantation d'activités à dominante industrielle.

Un périmètre de danger est répertorié et en cours de classification ; il concerne un établissement proche, la société CECA, mais le risque ne semble pas être majeur.

Concernant l'eau, l'utilisation d'eau potable est maîtrisée et l'extension prévue modifiera peu la consommation puisque le maxi prévu est 2000m<sup>3</sup> pour une production de 4400 tonnes (1820m<sup>3</sup> en 2004 pour 3900 tonnes). La grande majorité de l'eau utilisée est destinée au lavage des locaux de travail et des camions de livraison. Des matériels nouveaux permettent de limiter la consommation d'eau.

L'eau utilisée est également contrôlée régulièrement par l'exploitant.

Les rejets des eaux usées et des eaux pluviales sont séparatifs, les eaux usées sont rejetées dans le réseau d'assainissement communal suivant les prescriptions puisque une convention est signée entre l'exploitant, la CAC et la Lyonnaise des eaux. Des prélèvements sont réalisés tous les semestres afin de vérifier s'ils sont conformes à la convention de déversement.

Les eaux pluviales et eaux de toitures sont rejetées dans le réseau eaux pluviales de la ville et dirigées vers la rivière. Afin de limiter les risques de pollution la totalité des eaux pluviales seront traitées par un nouveau séparateur à hydrocarbures de classe 2.

Les eaux pluviales provenant de la station de lavage des camions sont rejetées dans le réseau d'eaux usées, protégeant ainsi les milieux naturels récepteur des eaux pluviales.

Les paniers dégrilleurs situés au niveau des siphons de sol sont enlevés régulièrement par la société SARIA chargée des déchets organiques.

Les rejets atmosphériques proviennent essentiellement des véhicules chargés de l'approvisionnement et des livraisons, ceux-ci restent limités.

Les émissions d'odeurs pourraient provenir des déchets organiques mais ils sont stockés dans un local réfrigéré et repris chaque jour par la société SARIA spécialisée dans ce ramassage.

Les émissions sonores proviennent des groupes frigorifiques, des nettoyeurs haute- pression et de la circulation des véhicules. Une seule habitation est située à proximité de ces sources : c'est celle de Mr Roumet directeur du site. Les

niveaux sonores enregistrés restent dans la limite des valeurs fixées par l'arrêté du 23 Janvier 1997.

La gestion des déchets organiques environ 600kgs jour est assurée quotidiennement par une société spécialisée la SARIA.

La gestion des sous produits emballages, papiers et autres sont stockés en benne spécifique et repris chaque mois par la société RIC environnement.

La gestion des déchets spéciaux, bidons vides de produits de nettoyage ou de maintenance est effectuée directement par l'établissement ; ces déchets sont collectés chaque semaine par les services de nettoyage de Châteauroux ; une convention de collecte a été signée avec la C.A.C le 11 mai 2010.

L'étude des dangers n'a pas décelé de risques importants liés à l'environnement du site, la réception, la préparation des matières organiques ainsi que leur conditionnement.

Les risques liés à l'activité sont limités puisqu'il n'est pas utilisé de substances dangereuses.

Concernant le site, il n'existe pas de gardiennage mais un dirigeant de l'entreprise a son habitation au sein de l'établissement.

Un plan de sécurité récapitule les moyens mis en place afin de lutter contre le risque d'incendie.

Le personnel dispose de locaux spécifiques vestiaires et sanitaires pour les femmes et vestiaires et sanitaires pour les hommes ; ils sont disposés de façon à ce que chaque personne doive y transiter avant d'accéder aux salles de travail. L'établissement est pourvu de nombreux lavabos et lave-mains avec distributeur de savon et de désinfectant ; chaque atelier en est doté ainsi que de lave-bottes à l'entrée des ateliers de production.

Chaque salarié est équipé d'une combinaison, d'une charlotte, de bottes, d'un casque, d'un tablier et d'une cote de travail.

Les personnes exposées aux risques de coupures disposent de tabliers de protection et de gants en maille anti-coupures.

Les tenues de travail sont fournies, nettoyées et livrées par une société spécialisée ; elles sont changées quotidiennement.

Les locaux sont nettoyés chaque jour en interne par une équipe de 8 personnes. Un plan de nettoyage est établi.

Compte tenu de l'activité de la société Châteauroux Viande un risque sanitaire existe mais les précautions prises par l'établissement dans l'élimination des déchets, le transport des eaux usées et le sérieux apporté dans l'entretien des salles de travail limitent très fortement ces risques.

## **Conclusion**

Le projet ne modifiera pas l'environnement général, les abords et les espaces verts ne seront pas modifiés.

L'étude d'impact a déterminé et analysé les risques liés à l'activité.

L'utilisation de l'eau est maîtrisée et l'extension modifiera peu la consommation d'eau potable.

Les rejets d'eaux usées sont séparés et dirigés vers la station d'épuration pour les eaux de consommation et vers la rivière Indre pour les eaux pluviales après avoir été traité par un séparateur à hydrocarbure.

Les émissions de bruits restent dans limites supportables.

Il n'est signalé aucune émission d'odeur ce qui détermine un nettoyage méticuleux et régulier.

Les déchets organiques sont stockés dans des locaux adaptés et réfrigérés ils sont enlevés quotidiennement par une Société spécialisée.

Les déchets « secs » font l'objet d'un tri séparé : emballages papiers dans une benne enlevée mensuellement et bidons nettoyage et maintenance collectés de façon hebdomadaire par les services de nettoyage de la ville de Châteauroux.

Si un risque sanitaire existe il est très limité dans la mesure où les précautions d'hygiène restent une priorité pour l'entreprise.

Considérant que l'information du public a été faite dans le principe et la forme prévus par les textes règlementaires,

Considérant que l'étude réalisée par la société CECIA 4 rue Albin Haller 86060 Poitiers est complète et précise,

Considérant qu'aucune observation contre le projet n'a été consignée ni sur le registre ni par courrier,

Considérant que le milieu naturel et l'aspect visuel sont préservés,

Considérant que les risques sont déterminés et que les mesures prévues à leur maîtrise sont adaptés,

Considérant que l'impact environnemental sera limité et peu influencé par le projet,

Considérant que les dangers extérieurs et intérieurs ont été mesurés et pris en compte dans l'élaboration du projet,

J'émet un **AVIS FAVORABLE** au projet développé dans la présente enquête.

Arthon le 17 Mars 2012  
Le commissaire enquêteur

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal stroke followed by a loop and a vertical stroke ending in a hook.

Jean-Louis Desaix