

PREFECTURE DE LA LOIRE-ATLANTIQUE

**Direction Départementale
de la Protection des
Populations**

Antenne : Services
vétérinaires

Service environnement et
enjeux éthiques

Erdre Active la Bérangerais
2, rue de Thessalie - BP 4209
44242 La Chapelle-sur Erdre

Dossier suivi par : Christelle
MAURIS-DEMOURIoux

Mél : ddpp-se@loire-atlantique.gouv.fr

Objet : Installations Classées

Réf. : CM/IC

La Chapelle-sur-Erdre, le 20 05 2010

Tosca A : 0901605

Tosca D : 0901603 093

CODERST

◆ Séance du mois de mai 2010 ◆

Dossier : Société PIVETEAU S.A.S.
Z.A. Les Champs Brossard – 44 140 MONTBERT
Charcuterie Salaisons : préparation de produits alimentaires d'origine animale

Rapport : Christelle MAURIS-DEMOURIoux
Inspecteur des Installations Classées

La société PIVETEAU S.A.S, représentée par Monsieur Joël PIVETEAU, directeur de l'établissement, sollicite l'autorisation de procéder à l'extension de l'unité de fabrication de produits alimentaires d'origine animale qu'elle exploite dans la zone artisanale Les Champs Brossard, sur la commune de MONTBERT.

I - CLASSEMENT DE L'ETABLISSEMENT

Cet établissement est classé dans les rubriques suivantes de la nomenclature :

- activité soumise à autorisation :

n° 2221-1 : préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale par cuisson, appertisation, surgélation, congélation...la quantité de produits entrant étant supérieure à 2 tonnes par jour
La quantité de produits entrant est de 4,5 tonnes par jour.

- activité soumise à déclaration :

n° 2920-2-a : installations de réfrigération ou compression fonctionnant à des pressions manométriques supérieures à 10^5 Pa, ne comprimant ni n'utilisant de fluides inflammables ou toxiques, développant une puissance absorbée supérieure à 50 kW, mais inférieure ou égale à 500 kW
Installations fonctionnant au R22, au R404A et au R407C d'une puissance absorbée totale de 85 kW.

II - PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

1) Historique et situation administrative

La charcuterie PIVETEAU est une Société par Actions Simplifiées au capital de 250 000 €.

Elle a été créée en 1980 et transformée en Société Anonyme en 1988. Elle employait alors 11 personnes et occupait un laboratoire de 200 m².

En 1992, l'entreprise fait construire un nouveau laboratoire d'une superficie de 700 m² dans la zone artisanale Les Champs Brossard sur la commune de MONTBERT. Un programme régulier d'investissements a permis de développer l'outil de production. Le laboratoire occupe actuellement une surface de 2200 m².

La société PIVETEAU possède un récépissé de déclaration au titre des Installations Classées en date du 29 septembre 2004 pour une activité de préparation de produits alimentaires d'origine animale et des installations de réfrigération.

2) Présentation générale – Activité

L'activité de la société PIVETEAU consiste en la fabrication de charcuteries et de salaisons et de plats cuisinés (couscous, cassoulet, tripes, choucroute...) en majorité à base de porc (80%) et de bœuf (10%) ainsi qu'en la vente de produits de négoce. Ces produits sont conditionnés en caisses de polystyrène, en barquettes filmées, ou en emballages sous vide ou sous atmosphère modifiée et vendus aux grandes et moyennes surfaces, chez des grossistes ou en restauration collective.

La société a réalisé en 2006 un chiffre d'affaires de 5 300 000 € avec une quantité de produits finis de 1135 tonnes.

Le rythme d'activité et le type de produits fabriqués varient en fonction de la demande et des saisons.

La société emploie 48 personnes, soit 19 personnes en production, 14 au conditionnement, 10 aux expéditions, deux personnes au niveau administratif, un responsable de production, un commercial et un directeur. Le personnel de production travaille actuellement 5 jours et demi par semaine (du lundi matin au samedi midi) et des employés sont présents sur le site de 5h30 à 17h30.

3) Implantation

Le site de la société PIVETEAU occupe un terrain de 12 310 m² situé dans la zone artisanale Les Champs Brossard à environ 600 m au nord ouest de la commune de MONTBERT. Le site est desservi par la route départementale n°57 reliant LE BIGNON à LA PLANCHE.

La répartition au sol est la suivante :

- bâtiment : 1 926 m² comprenant une zone de réception, des locaux de production, des locaux techniques et des locaux administratifs ; ce bâtiment a fait l'objet d'une extension (avenant au dossier déposé en mars 2009) de 300 m² comprenant une chambre froide pour les produits finis, un local annexe aux expéditions et un local de réception des emballages ;
- voirie et parking : 1 446 m² comprenant également des aires de stockage (déchets de plastiques, métal, bois, cartons, déchets banals, stockage de bouteilles de gaz alimentaire et cuve de CO₂ cryogénique) et une aire de lavage pour les véhicules ;
- espaces verts : 3 176 m² ;
- prairie : 5 762 m².

Les bâtiments voisins de la société PIVETEAU abritent :

- au sud-est et au sud : un paysagiste, une entreprise de couverture, une entreprise d'électricité et un établissement de commerce de gros de céréales et de fioul domestique ;
- au sud-ouest : un commerce de gros de fournitures et équipements industriels ;
- à l'ouest : un cabinet vétérinaire et une maison médicale ;
- au nord-ouest : un atelier de menuiserie extérieure.

Du nord au sud-est, l'établissement est bordé par des champs et des espaces boisés qui longent l'Ognon.

4) Etude d'impact

a) Intégration paysagère

Le bâtiment est bien intégré dans une zone d'activité réservée aux constructions à usage industriel, artisanal, de dépôt, de service et de commerce.

Des aménagements paysagers ont été réalisés notamment la plantation de massifs, d'arbres de haute tige et de pelouse.

b) *Impact sur l'eau*

⇒ Consommation et usage de l'eau

L'établissement est alimenté en eau par le réseau public géré par la SAUR FRANCE REGION OUEST et dispose de trois réseaux distincts : un réseau d'eau potable pour l'usage sanitaire, un réseau destiné à l'usage industriel et un réseau destiné à la sécurité contre l'incendie.

La société PIVETEAU exploite également un puits d'alimentation en eau situé à l'ouest du site. L'eau du forage est traitée puis reliée au réseau d'eau potable au moyen d'un disconnecteur. Elle est utilisée exclusivement pour le nettoyage des locaux. L'installation est équipée d'un compteur d'eau. La quantité d'eau prélevée pour la période de juin 2009 à février 2010 était de 1 350 m³.

Les réseaux sont équipés d'un disconnecteur ou d'un clapet anti-retour.

La consommation d'eau du réseau public était estimée à environ 3900 m³ par an en 2006, soit environ 15 m³ par jour, répartis entre l'usage des sanitaires (1000 m³ par an), de la fabrication, le nettoyage et la lutte contre l'incendie, le cas échéant.

⇒ Eaux rejetées

Les eaux vannes (issues des sanitaires) sont rejetées directement dans le réseau d'assainissement public.

Les eaux usées industrielles sont issues des procédés de fabrication (eaux de cuisson, eaux de saumure, eaux de refroidissement des boudins) et du nettoyage (sols, ustensiles...).

Les eaux usées issues de la zone de fabrication sont essentiellement chargées en résidus de viandes, en graisses et en produits de nettoyage. Elles transitent par un dispositif de prétraitement composé :

- d'une cuve tampon de 5 m³ en amont des séparateurs à graisses afin de faire baisser la température des rejets (notamment après la vidange des marmites de cuisson) ;
- de deux débourbeurs-séparateurs à graisses fonctionnant en parallèle.

Les installations de prétraitement sont vidangées quinze fois par an. La vidange simultanée des marmites de cuisson est interdite.

Les eaux usées issues des zones expédition, réception/découpe et de l'atelier brochettes sont collectées au moyen d'une station de relevage et transitent par le dispositif de prétraitement.

Un canal de mesure des eaux usées de type Venturi, équipé d'un dispositif de mesure du débit, a été installé.

Les eaux usées de la station de lavage des véhicules transitent par un débourbeur-séparateur à hydrocarbures vidangé une fois par an. Le lavage des véhicules n'est effectué qu'une fois par mois.

Des campagnes de mesures sur une durée de 24 heures sont réalisées régulièrement par l'établissement.

	22 août 2007	
Paramètres	Concentration en mg/l	Flux en kg/j
Volume		17,5
Débit horaire maximum		6,4
Matières en suspension	531	9,3
Demande chimique en oxygène	2878	50,3
Demande biochimique en oxygène	1624	28,4
Azote Global	156	2,7
Phosphore	40	0,7
Graisses (SEH)	221	3,8
Chlorures	2569	3,8

Cependant, malgré le nouveau prétraitement mis en place, les concentrations mesurées dans les eaux usées sont supérieures aux valeurs limites prescrites par l'arrêté ministériel du 2 février 1998.

Des solutions pour améliorer la qualité des eaux usées rejetées par l'établissement PIVETEAU sont en cours d'étude.

Après pré-traitement, les eaux usées sont évacuées dans le réseau public de la commune de MONTBERT pour traitement dans la station d'épuration de la Grambaudière. Les eaux épurées sont stockées dans une lagune de 6

700 m³ et rejetées en période hivernale dans le ruisseau de la Sensitive, à proximité de sa confluence avec l'Ognon, qui appartient au bassin versant du lac de Grand Lieu dont l'exutoire est l'Acheneau, affluent de la Loire.

Une convention d'évacuation et de traitement des eaux usées de l'établissement est en préparation entre la commune de MONTBERT et la société PIVETEAU.

Les eaux pluviales sont dirigées vers le réseau communal. L'exutoire du collecteur situé en limite nord-est du site, déverse ses eaux pluviales dans l'Ognon.

c) Impact sur l'air

⇒ Installations de combustion

Les installations de combustion, d'une puissance totale de 436 kW, sont réparties de la façon suivante :

- 6 marmites de cuisson fonctionnant au gaz naturel (500, 160 et 120L) : 221 kW ;
 - 1 meuble de cuisson fonctionnant au gaz naturel : 18,5 kW ;
 - 3 chauffe-eau de 290 L fonctionnant au gaz naturel pour les eaux industrielles : 50,1 kW ;
 - un groupe électrogène fonctionnant au fioul utilisé en cas de coupure d'électricité : 146 kW ;
- La production d'eau chaude sanitaire est assurée par un chauffe-eau électrique de 1,8 kW.

⇒ Odeurs

Pour la fabrication des produits fumés, l'établissement est équipé d'une cellule de cuisson-fumage. Cette cellule est alimentée par un générateur de fumée fonctionnant avec de la sciure de hêtre. Les fumées sont produites sans combustion, directement par le contact entre la sciure et les résistances électriques du générateur. Elles sont ensuite rejetées en toiture à environ 6 m de hauteur.

Les vents dominants entraînent les émissions atmosphériques vers le nord, non urbanisé. L'établissement n'a pas fait l'objet de plaintes du voisinage concernant des éventuelles nuisances olfactives.

Les déchets organiques (résidus de viande, graisses...) sont stockés dans des bacs étanches dans une enceinte réfrigérée.

⇒ Gaz carbonique

L'établissement possède une cuve de CO₂ cryogénique (sous pression à l'état liquide) stockée en extérieur pour le refroidissement des viandes crues dans la machine cutter.

La machine est hermétiquement fermée lors de son utilisation et le CO₂, sous forme gazeuse, est ensuite canalisé et rejeté en toiture à environ 6 m de hauteur.

⇒ Trafic routier

Le flux de véhicules lourds est de 12 camions par jour pour l'approvisionnement en matières premières et en produits annexes (emballages, gaz alimentaires...), la reprise des produits finis et des déchets et les services.

L'établissement possède également 3 camionnettes de livraison.

Le flux de véhicules légers est d'environ 80 passages par jour.

d) Le bruit

La société PIVETEAU se situe dans une zone artisanale et est entourée d'entreprises industrielles, artisanales ou de service. Cependant, les plus proches habitations sont situées à 50 m au nord-ouest, 70 m au sud-est et 100 m au sud-ouest de l'établissement. Il est à noter que la société PIVETEAU n'est pas l'établissement le plus proche des ces habitations.

Une campagne de mesures acoustiques a été réalisée les 13 et 14 décembre 2006 par le Bureau VERITAS en quatre points de mesure situés respectivement en zone d'émergence réglementée au sud-ouest de l'établissement et en limite de propriété au nord-ouest, au nord-est et au sud est du bâtiment.

En zone d'émergence réglementée, les niveaux de bruit ambiant sont de 45,5 dB(A) le jour et 39 dB(A) la nuit.

Les émergences mesurées sont comprises entre -3,5 et 4 dB(A) ; elles respectent les normes fixées par l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997.

e) Les déchets

La nature des différents déchets produits sur le site et leur prise en charge est résumée dans le tableau suivant.

Nature déchets	Quantité (/an)	Stockage	Prise en charge
Déchets industriels banals	Au maximum 4000L	Benne extérieure fermée	COVED(44)

et ordures ménagères	par semaine		
Cartons	21 T	Benne extérieure	S.A.R.L. PROVOST (44)
Palettes en bois	Variable	En extérieur	Reprises par le personnel
Film plastique	Faible quantité	En extérieur dans des chariots	Amené en déchetterie par le personnel
Viandes et graisses	43,4 T	Bacs étanches dans un local réfrigéré	SARIA (44)
Graisses issues des décanteur	42 m ³	Bacs dégraisseurs	LE PETIT VIDANGEUR(44)

f) Impact sur la santé

L'établissement ne possède pas de tour aéroréfrigérante.

5) Etude de dangers

a) Intrusion – Malveillance

Le site est clôturé par un grillage d'une hauteur minimale de 2 m au sud-ouest du site le long de la rue des Champs Brossard, un mur en béton d'une hauteur de 2 m au sud et d'une haie bocagère du nord-ouest au nord-est du site.

Pour prévenir la malveillance, le site dispose :

- d'une centrale de détection d'intrusion avec un transmetteur téléphonique ;
- de détecteurs volumétriques ;
- d'une sirène dans l'entrée ;
- d'un report de l'alarme d'intrusion ; l'alarme est reportée chez le directeur de l'établissement PIVETEAU, le responsable de la production ou un membre du personnel et chez un prestataire extérieur (station de surveillance).

b) Risque d'incendie

Pour le conditionnement des produits en barquette sous atmosphère modifiée, l'établissement dispose d'un mélange N₂/CO₂ et d'un mélange N₂/CO₂/O₂ stockés sous pression à l'état liquide à l'extérieur au nord-ouest du bâtiment dans des bouteilles de 50L installées sur des racks. La consommation annuelle de ces gaz est respectivement de 1 900 et 1 700 m³ par an. Le mélange N₂/CO₂/O₂ est un comburant mais ce gaz est entreposé à l'écart de produits combustibles ou de gaz inflammables.

Pour la désinfection des mains, un gel hydroalcoolique est utilisé. Ce gel est inflammable mais stocké sur le site en faible quantité.

Les moyens de lutte contre l'incendie sont constitués par :

- des extincteurs en nombre et type appropriés aux dangers ;
- deux poteaux d'incendie à proximité du site permettant d'obtenir simultanément un débit de 190m³/h ;
- un Robinet d'Incendie Armé ;
- deux trappes de désenfumage à commande à distance dans le local de stockage des emballages.

Les installations électriques et techniques ainsi que les moyens de lutte contre l'incendie sont régulièrement contrôlés par un organisme agréé.

Une partie du personnel est formée à l'intervention en cas d'incendie. Dix membres du personnel ont reçu une formation de sauveteurs secouristes du travail. Le plan d'évacuation, les consignes en cas d'incendie ainsi que les numéros d'urgence sont affichés.

c) Risque de pollution accidentelle

Les produits d'entretien sont stockés sur bacs de rétention.

La cuve de fioul de 5 m³ utilisée pour l'alimentation du groupe électrogène est enterrée et équipée d'une double-enveloppe, d'un limiteur de niveau de remplissage, d'une jauge et d'un système de détection de fuite avec alarme et d'un boîtier de coupure de fioul.

d) *Risque toxique*

Le local des installations frigorifiques est ventilé (ouvert sur la façade) empêchant la formation d'une atmosphère toxique en cas de fuite du fluide frigorigène.

e) *Risque d'explosion*

Une vanne située à l'extérieur du bâtiment permet de couper l'arrivée de gaz.

III - ENQUETE PUBLIQUE- AVIS DU COMMISSAIRE ENQUETEUR.

Par Arrêté Préfectoral du 13 novembre 2008, l'ouverture d'une enquête publique du 15 décembre 2008 au 16 janvier 2009 inclus a été décidée à réception de la décision du Président du Tribunal Administratif de NANTES en date du 30 septembre 2008 désignant Monsieur Jean BILLARD en qualité de Commissaire Enquêteur.

L'enquête s'est déroulée à la Mairie de MONTBERT, après que l'avis d'ouverture a été régulièrement annoncé et affiché dans la commune de MONTBERT.

Au cours de l'enquête publique, deux personnes se sont présentées mais aucune observation n'a été formulée.

Dans son rapport en date du 30 janvier 2009, le Commissaire Enquêteur émet un avis favorable à la demande d'autorisation présentée par la société PIVETEAU S.A.S. en vue d'être autorisée à procéder à l'extension de son unité de fabrication de produits alimentaires d'origine animale située dans la zone artisanale « les Champs Brossard » à MONTBERT.

IV - AVIS DU CONSEIL MUNICIPAL DE MONTBERT

Avis favorable du 11 décembre 2008

V - CONSULTATION DES SERVICES - REPONSES DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES

Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt :

Avis du 22 décembre 2008. Les remarques suivantes ont été faites :

- il y a lieu pour la commune de s'assurer de la compatibilité du rejet avec les capacités épuratives de la station d'épuration communale. Pour ce faire, l'autorisation doit être conditionnée à la mise en place effective de la convention de rejet dans le réseau communal ;
- les eaux pluviales étant rejetées directement dans un collecteur communal qui se déverse dans l'Ognon, rivière particulièrement sensible qui se rejette dans le lac de Grandlieu, il y aurait lieu de définir les conditions d'une déconnexion de la rivière en cas de pollution accidentelle.

Réponses de l'inspecteur des installations classées :

- une convention de rejet est en cours de réalisation ; elle sera finalisée lorsqu'une solution pour améliorer la qualité des rejets aura été trouvée ;
- la mise en rétention du site est prévue dans le projet d'arrêté d'autorisation.

Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours :

Avis du 27 février 2009. Il convient :

- d'isoler le local à risques importants (hall de stockage), par des parois verticales et planchers hauts coupe-feu de degré 2 heures et bloc porte coupe-feu de degré 1 heure, muni d'un ferme-porte ou créer un nouveau hall de stockage isolé du bâtiment existant, par un mur coupe-feu de degré 2 heures ;
- d'isoler les stockages de gaz alimentaire et de bacs plastiques du bâtiment, par un mur coupe-feu de degré 2 heures ;
- s'assurer du degré coupe-feu 2 heures des locaux techniques ;
- de permettre le désenfumage des combles, par la mise en place d'exutoires de fumées et de chaleur à commande d'ouverture automatique (asservie à un système de détection incendie ou à un fusible sensible à une température de 70°C) et manuelle, dont la surface cumulée ne sera pas inférieure au 1/100^{ème} de la surface au sol des locaux avec un minimum de 1 m² par exutoire. Les dispositifs manuels d'ouverture des exutoires de fumées doivent être facilement manœuvrables depuis le plancher du local près d'une issue ;

- de supprimer les stockages anarchiques constatés lors de la visite du 12 janvier 2009 (dans le local du groupe électrogène, les combles et contre le bardage de l'atelier brochettes) ;
- de créer des portillons à proximité des portails coulissants ou des portes rideaux du hall de stockage ;
- d'apposer à l'entrée de chaque bâtiment un plan schématique, sous forme de pancarte inaltérable, destiné à faciliter l'action des secours et conforme à la norme NF S 60-303 relative aux plans et consignes contre l'incendie ;
- de prévoir la mise en rétention des eaux d'extinction d'incendie du site, en prenant en compte :
 - le volume d'eau nécessaire pour les services extérieurs de lutte contre l'incendie ;
 - le volume d'eau pour les moyens de secours internes (extinction automatique éventuelle) ;
 - le volume d'eau lié aux intempéries (10 l/m²) de surfaces étanches (toiture, voirie,...) ;
 - le volume des liquides inflammables ou non (20% du volume des liquides stockés dans le local contenant le plus grand volume).

Réponses de l'inspecteur des installations classées :

- en ce qui concerne l'isolation des zones à risque par des murs coupe-feu, compte-tenu de la configuration des locaux, il paraît difficile de mettre en place cette mesure ;
- en ce qui concerne le désenfumage, les stockages sans faux-plafond sont désormais équipés de désenfumage ;
- en ce qui concerne les stockages anarchiques, la société PIVETEAU s'est engagée à les évacuer ;
- suite à l'extension les plans seront remis à jour ;
- la mise en rétention du site est prévue dans le projet d'arrêté d'autorisation.

Direction Départementale de l'Équipement :

Avis favorable du 04 décembre 2008.

Préfecture de la Loire-Atlantique – Direction de la Sécurité et de la Prévention des Risques :

Pas d'observation particulière (avis du 18 novembre 2008).

Direction Régionale des Affaires Culturelles :

Le projet ne donnera pas lieu à prescription archéologique. Toute découverte fortuite de vestiges archéologiques à l'occasion de travaux quelconques doivent immédiatement être signalés au maire de la commune, lequel doit prévenir la D.R.A.C. (02 décembre 2008).

Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle :

Pas d'observation particulière (avis du 24 novembre 2008).

Direction Départementale des Services Vétérinaires :

Le directeur départemental des Services Vétérinaires a émis un avis favorable pour la mise en enquête publique du dossier le 05 août 2008.

Institut National de l'Origine et de la Qualité :

Pas d'observation à l'encontre de ce projet (avis du 21 novembre 2008).

VI - PROPOSITIONS DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES

En conséquence, compte tenu des réponses apportées ci-dessus aux observations émises par les différentes administrations concernées, je vous propose de vous prononcer sur le projet d'arrêté préfectoral d'autorisation sollicitée par la S.A.S. PIVETEAU en vue de procéder à l'extension de l'unité de fabrication de produits alimentaires d'origine animale, qu'elle exploite dans la zone artisanale Les Champs Brossard, sur la commune de MONTBERT, annexé à ce rapport.



L'Inspecteur des Installations Classées,

Mauris
C. MAURIS-DEMOURIOUX

VU et TRANSMIS,
Pour le Directeur Départemental de la Protection des Populations,
L'Inspectrice de la Santé Publique Vétérinaire,

J. FADAT