CONSEIL INDEPENDANT
EN ENVIRONNEMENT

Réseau PRODUIT EN BRETAGNE

HERBIGNAC CHEESE INGREDIENTS

HERBIGNAC CHEESE INGREDIENTS
à Herbignac (44)

Demande d'autorisation environnementale

PIECE N°1 : NOTE DE PRESENTATION NON TECHNIQUE DU PROJET	**X**
PIECE N°2 : MEMOIRE RESUME NON TECHNIQUE	
PIECE N°3 : ETUDE D'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT, LA SANTE ET ETUDE DE DANGERS	
PIECE N°4 : EXTENSION DU PLAN D'EPANDAGE	
PIECE N°5 : ANNEXES 1 à 20	
PIECE N°6 : ANNEXES 21 à 35	
PIECE N°7 : PLANS	

GES n°187332 Juin 2021

AGENCE OUEST
Z.I des Basses Forges
35530 NOYAL-SUR-VILAINE
Tél. 02 99 04 10 20
Fax 02 99 04 10 25
e-mail : ges-sa@ges-sa.fr

AGENCE NORD
80 rue Pierre-Gilles de Gennes
02000 BARENTON BUGNY
Tél. 03 23 23 32 68
Fax 09 72 19 35 51
e-mail : ges-laon@ges-sa.fr

AGENCE EST
870 avenue Denis Papin
54715 LUDRES
Tél. 03 83 26 02 63
Fax 03 26 29 75 76
e-mail : ges-est@ges-sa.fr

AGENCE SUD-EST-CENTRE
La Chapelle - 42155
ST-JEAN ST-MAURICE/LOIRE
Tél. 04 77 63 30 30
Fax 04 77 63 39 80
e-mail : ges-se@ges-sa.fr

AGENCE SUD-OUEST
Forge
79410 ECHIRÉ
Tél. 05 49 79 20 20
Fax 09 72 11 13 90
e-mail : ges-so@ges-sa.fr

HERBIGNAC CHEESE INGREDIENTS
La Gassun
44410 HERBIGNAC

Tél : 02.40.00.37.00
Fax : 02.40.88.93.65

Préfecture de la Loire-Atlantique
Service des Installations Classées
6, Quai Ceineray
BP 33515
44035 NANTES CEDEX 1

Herbignac, le 06 août 2020

Lettre recommandée avec AR

OBJET : SAS Herbignac Cheese Ingredients - Demande d'autorisation environnementale
Dossier suivi par Mme Petiteau

Monsieur le Préfet,

Je soussigné, M. Patrick PLAUCHUD, Directeur Général du Pôle Ingrédients et Nutrition EURIAL, sollicite une nouvelle autorisation environnementale pour notre laiterie Herbignac Cheese Ingredients située à Herbignac (44), dont l'activité est autorisée par l'arrêté préfectoral du 23 novembre 2006 modifié.

Pour pérenniser notre activité de production de mozzarella et de caséine à Herbignac, nous envisageons la construction d'une nouvelle unité de séchage qui permettra d'améliorer la valorisation des coproduits, et assurera l'autonomie de leur séchage sur site.

Cette nouvelle unité comprendra un atelier de concentration, une tour de séchage n°3 et un atelier d'ensachage. Elle remplacera la tour de séchage n°1 qui sera progressivement mise hors service après le démarrage de la nouvelle unité.

Le projet présenté intègre également les aménagements suivants :

- Extension du quai d'expédition de la fromagerie ;
- Réaménagement des bassins de régulation et de rétention des eaux pluviales ;
- Actualisation et extension du plan d'épandage des boues biologiques et d'irrigation des eaux traitées.

La capacité de production de mozzarella n'évoluera pas et restera inférieure à 130 t/j en moyenne.

La production de poudres sera portée de 100 t/j à 150 t/j et l'expédition de coproduits liquides diminuera en parallèle de 325 t/j à 95 t/j.

Ainsi, la capacité production totale de l'établissement sera de 375 t/j de produits finis au terme du projet, capacité inférieure au seuil de 640 t/j autorisé au titre de la rubrique ICPE n°3642-1.

Compte tenu des enjeux de ce dossier, nous avons pris la décision de procéder directement au dépôt d'un dossier de demande d'autorisation environnementale intégrant une évaluation environnementale sans passer par une demande préalable d'examen au cas par cas.

Vous trouverez ci-joint le dossier de demande d'autorisation environnementale, ainsi que le formulaire CERFA 15964*01 complété.

Le dossier comporte les éléments suivants conformément aux articles L122 et suivants du code de l'Environnement :

- Pièce 1 : note de présentation non technique du projet ;
- Pièce 2 : mémoire résumé non technique ;
- Pièce 3 :
  - Partie 1 : étude d'impact : notice de renseignements et de description du projet ;
  - Partie 2 : étude d'impact sur l'environnement ;
  - Partie 3 : évaluation des risques sanitaires ;
  - Partie 4 : étude de dangers ;
- Pièce 4 : dossier d'actualisation et d'extension du plan d'épandage ;
- Les annexes et les plans.

Par ailleurs, nous sollicitons l'autorisation de fournir le plan de masse localisant l'ensemble du site à une échelle réduite au 1/1500ème.

Je vous prie de vouloir agréer, Monsieur le Préfet, l'expression de ma haute considération.

M. Patrick PLAUCHUD

Directeur Général

Pôle Ingrédients et Nutrition EURIAL

Herbignac Cheese Ingrédients
La Gassun - 44410 HERBIGNAC
Tél. 02 40 00 37 00 - Fax. 02 40 88 93 65
SAS au capital de 30 030 000 euros
RCS 493 056 188 Saint-Nazaire
Siret 493 056 188 00011 - Code APE/NAF 1[illegible]

PJ : Dossier de demande d'autorisation environnementale

PJ : Formulaire CERFA 15964*01

Contexte de la note de présentation non technique du projet

Ce document constitue la note de présentation non technique du projet. Pour toute précision complémentaire, le lecteur pourra également se référer au mémoire résumé non technique, à l'étude d'impact ou à l'étude de dangers.

La société HERBIGNAC CHEESE INGREDIENTS (HCI) à Herbignac (44) transforme du lait pour la fabrication de mozzarella, de caséine et de produits laitiers secs.

L'activité du site est actuellement autorisée au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement par l'arrêté préfectoral du 23 novembre 2006 modifié le 31/07/2020.

Pour pérenniser son activité de production de mozzarella et de caséine à Herbignac, HCI envisage la construction d'une nouvelle unité de séchage qui permettra d'améliorer la valorisation des coproduits, et assurera l'autonomie de leur séchage sur site.
Cette nouvelle unité comprendra un atelier de concentration, une tour de séchage n°3, et un atelier d'ensachage. La tour n°3 remplacera l'actuelle tour de séchage n°1 qui sera progressivement mise hors service après le démarrage de la nouvelle unité.

Le projet présenté intègre également les aménagements suivants :
- extension du quai d'expédition de la fromagerie,
- réaménagement des bassins de régulation et de rétention des eaux pluviales,
- actualisation et extension du plan d'épandage des boues biologiques et d'irrigation des eaux traitées.

La capacité de production de mozzarella n'évoluera pas et restera inférieure à 130 t/j.
La production de poudres sera portée de 100 t/j à 150 t/j et l'expédition de coproduits liquides diminuera en parallèle de 325 t/j à 95 t/j.

Ainsi, la capacité de production totale du site sera de 375 t/j de produits finis au terme du projet, capacité inférieure au seuil de 640 t/j actuellement autorisé au titre de la rubrique ICPE n°3642-1.

SOMMAIRE

1 PRESENTATION DE LA FROMAGERIE 6

1.1 LOCALISATION DU SITE 6
1.2 ENVIRONNEMENT DU SITE 7
1.3 HISTORIQUE DU SITE 7
1.4 ACTIVITE 8

2 PRESENTATION DU PROJET 10

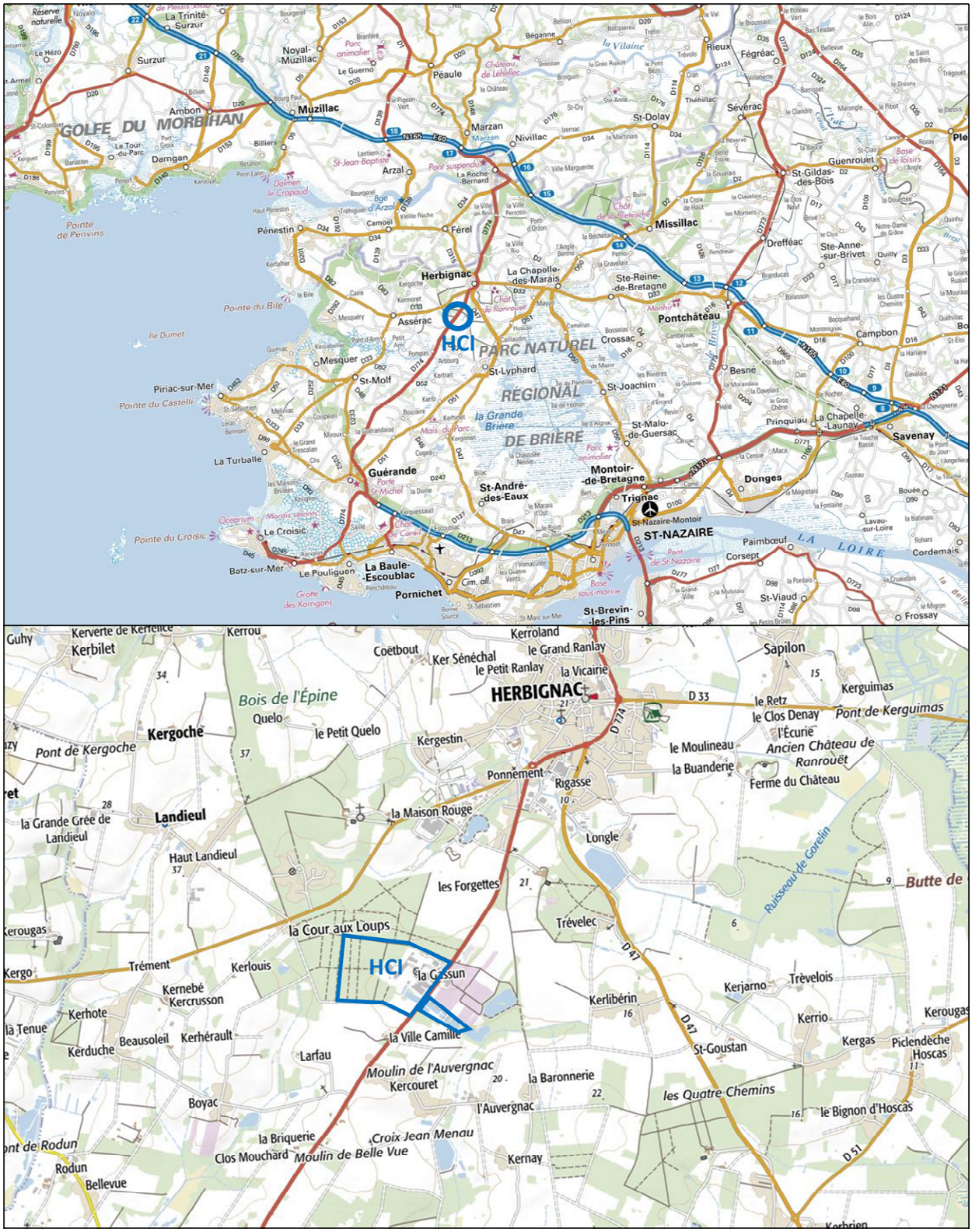
2.1 DESCRIPTION DES TRAVAUX 10
2.2 LOCALISATION DU PROJET 10
2.3 CONSTRUCTION DE L'UNITE DE SECHAGE N°3 ET DES ATELIERS ASSOCIES 11
2.4 EXTENSION DU QUAI DE LA FROMAGERIE 13
2.5 REAMENAGEMENT DES BASSINS DE REGULATION ET DE RETENTION DES EAUX PLUVIALES 13
2.6 MISE A JOUR DU PLAN D'EPANDAGE 14
2.7 RENFORCEMENT ET FIABILISATION DE LA STATION D'EPURATION EN AMONT DU PROJET 14
2.8 EVOLUTION DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE 15

1 PRESENTATION DE LA FROMAGERIE

1.1 LOCALISATION DU SITE

La laiterie HCI est située à 2,3 kilomètres environ au Sud-Ouest du centre-bourg d'Herbignac dans le département de la Loire Atlantique (44). La commune d'Herbignac se trouve à 50 km au Sud-Est de Vannes (56) et à 30 km au nord de Saint-Nazaire (44).

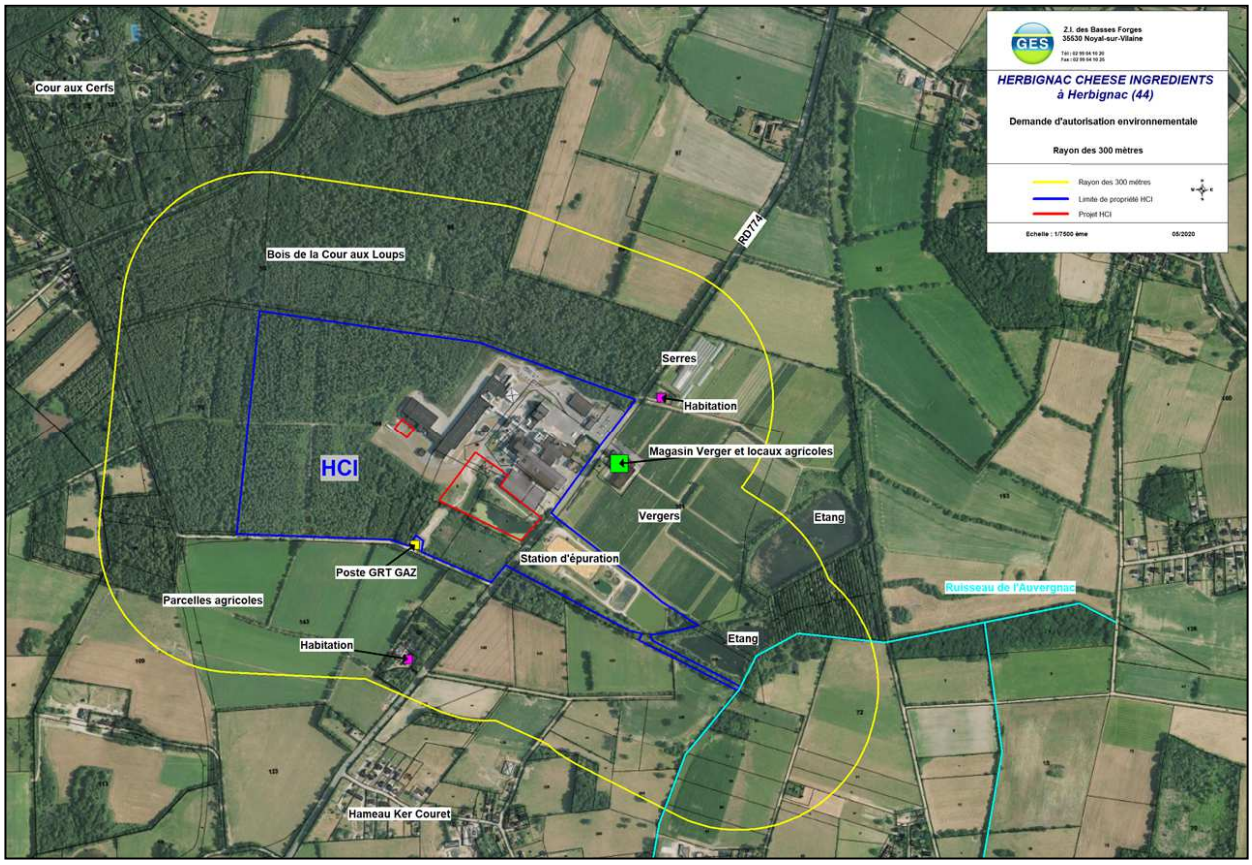
Fig. 1 : Cartes de localisation IGN



1.2 ENVIRONNEMENT DU SITE

L'environnement proche du site est principalement composé de zones boisées et de parcelles agricoles (vergers, serres, grandes cultures). Le plan d'environnement détaillé (plan n°2) est présenté en annexe.

Fig. 2 : Extrait du plan de l'environnement du site – Rayon de 300 m



Les habitations les plus proches sont situées à 50 m au nord-est, à 15 m à l'est et à 200 m au sud des limites de propriété.

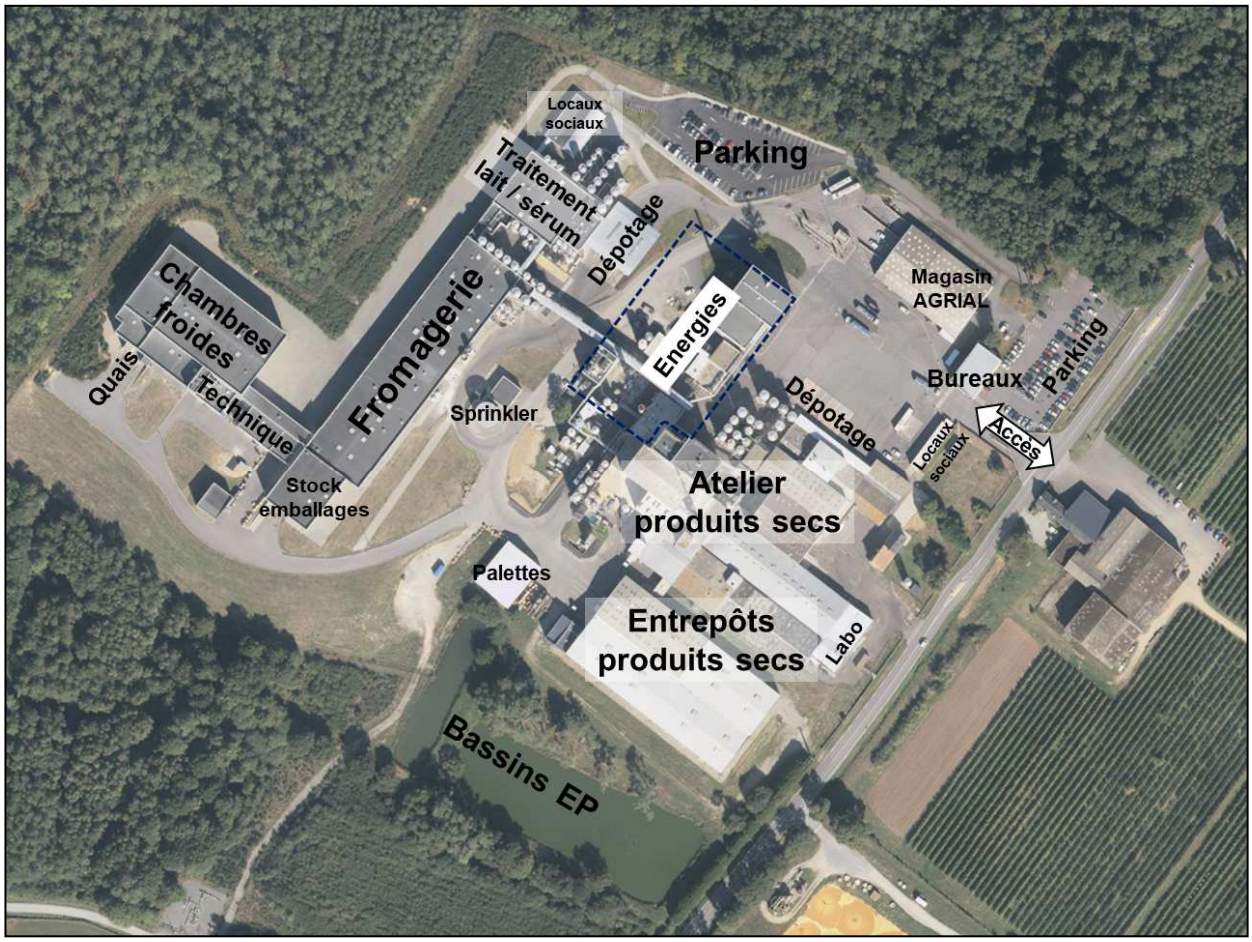
1.3 HISTORIQUE DU SITE

Les principales évolutions intervenues sur le site sont les suivantes :
1955 : Création de la laiterie d'Herbignac
1970 : Reprise de la laiterie Rialland par la coopérative Colarena (fondatrice d'Eurial en 1988)
1988 : Spécialisation en produits secs (caséine présure et poudres)
2006 : Création d'Herbignac Cheese Ingredients
2008 : Mise en service de la fromagerie mozzarella
2013 : Implantation de la chaudière biomasse

1.4 ACTIVITE

HCI réceptionne et transforme du lait pour la production de mozzarella et de caséine. Les coproduits (lactosérums issus de la caséinerie et de la fromagerie et perméats de filtration) sont concentrés, puis séchés ou expédiés sous forme liquide.

Fig. 3 : Organisation générale du site



L'atelier fromagerie comprend :

- ❑ Un quai de dépotage dédié,
- ❑ Un atelier de préparation du lait et de traitement des coproduits,
- ❑ La fromagerie et son conditionnement,
- ❑ Deux chambres froides, positives et négatives (-20°C), avec un quai d'expédition
- ❑ Des locaux annexes (stockage d'emballages et palettes, maintenance, local de charge, installation frigorifique SDM2, une installation sprinkler)

L'atelier produits sec comprend :

- ❑ Un quai de dépotage dédié,
- ❑ Un atelier de prétraitement,
- ❑ La caséinerie,
- ❑ Un atelier de filtration membranaire
- ❑ Un atelier de concentration,
- ❑ Deux tours de séchage,
- ❑ Un atelier de mélange et d'ensachage en sacs et big-bags,
- ❑ Deux entrepôts de stockage des produits secs, comprenant un quai d'expédition,
- ❑ Des locaux annexes (stockage d'emballages et palettes, maintenance, local de charge)

La zone technique entre les deux ateliers comprend :

- ❑ Deux installations frigorifiques SDM1 et SDM3,
- ❑ Deux chaufferies fonctionnant au gaz naturel et à la biomasse,
- ❑ Deux forages et les installations de traitement des eaux,
- ❑ Une station de distribution de gazole pour les camions de collecte.

Le site comporte également :

- ❑ Une aire de lavage des poids lourds,
- ❑ Un pont bascule,
- ❑ Un bâtiment administratif,
- ❑ Un laboratoire interne,
- ❑ Un parking d'attente poids lourds,
- ❑ Une station d'épuration biologique et un réseau d'irrigation des eaux traitées.

Un magasin de la coopérative AGRIAL ouvert au public est située à proximité des bureaux, au nord-est du site. Ce bâtiment est exclu du périmètre ICPE de l'établissement HCI.
Le transfert de l'activité du magasin AGRIAL en dehors du site HCI est prévu pour 2022.

2 PRESENTATION DU PROJET

2.1 DESCRIPTION DES TRAVAUX

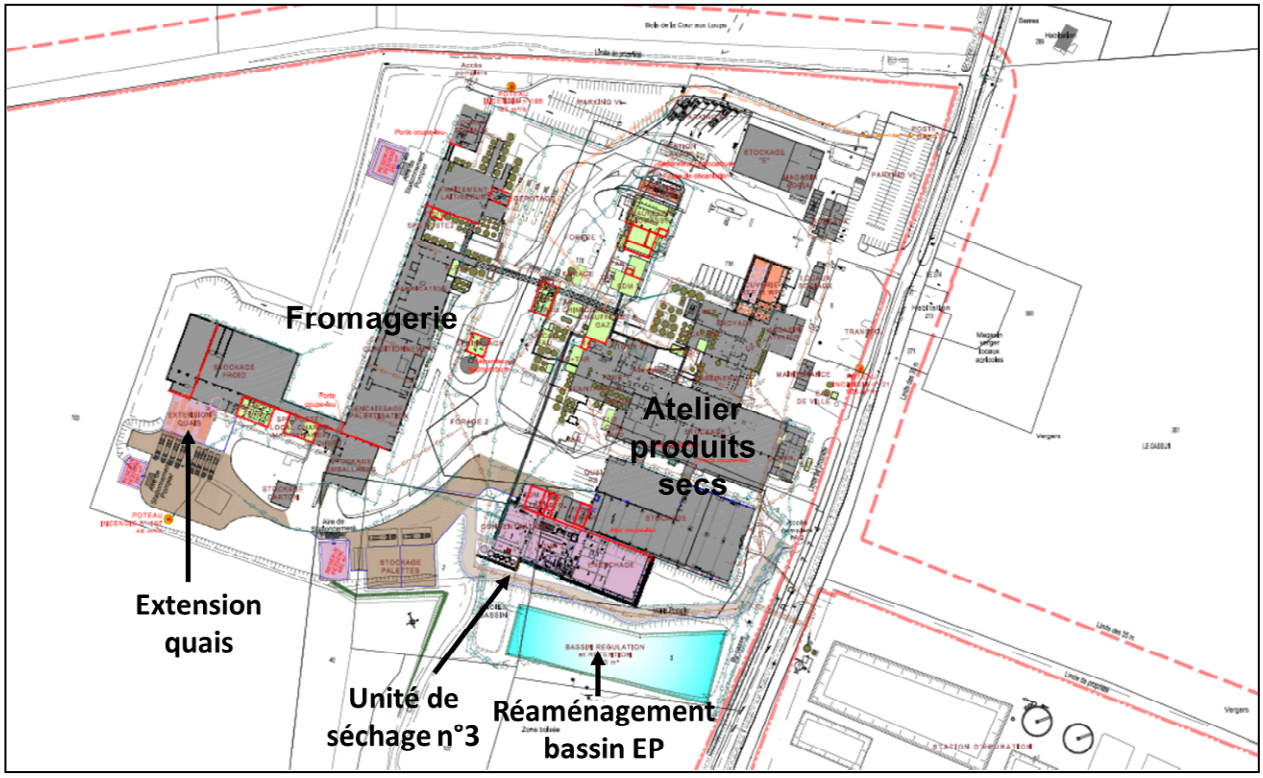
Le projet qui fait l'objet de la présente demande d'autorisation environnementale comprend les éléments suivants :

- Construction de l'unité de séchage Tour 3,
- Extension du quai d'expédition de la fromagerie,
- Réaménagement des bassins de régulation et de rétention des eaux pluviales,
- Extension du plan d'épandage des boues biologiques et d'irrigation des effluents traités.

2.2 LOCALISATION DU PROJET

Les aménagements sont repérés ci-dessous, leur implantation est détaillée sur le plan de masse n°3 en annexe.

Fig. 4 : Localisation des aménagements



2.3 CONSTRUCTION DE L'UNITE DE SECHAGE N°3 ET DES ATELIERS ASSOCIES

Les objectifs du projet sont les suivants :
- Renouveler la tour de séchage n°1, qui a été mise en service en 1970 et qui ne pourra plus répondre aux futures évolutions des normes d'hygiènes et environnementales.
- pérenniser la production de mozzarella et de caséine sur le site d'Herbignac en assurant une meilleure valorisation des coproduits et une autonomie dans leur séchage (arrêt des expéditions de lactosérum préconcentré).

La tour de séchage n°3 sera principalement destinée à la concentration et séchage de perméats de lait et de perméats de lactosérum.
Elle disposera d'une capacité de production de poudre de l'ordre de 4 à 5 t/h.

La capacité de production totale des ateliers restera proche des niveaux actuels, nous rappelons que dans le cadre du projet :

- la capacité de production de la fromagerie n'est pas modifiée (130 t/j), l'utilisation de l'outil de production sera optimisé,
- la capacité de production de caséine augmente légèrement par optimisation des process existants (passage de 20 à 25 t/j)
- la nouvelle tour permettra de sécher la totalité des coproduits issus de ces deux activité principales, la quantité de coproduits traités n'évoluant ainsi que légèrement et dans les même proportions que les activités principales.

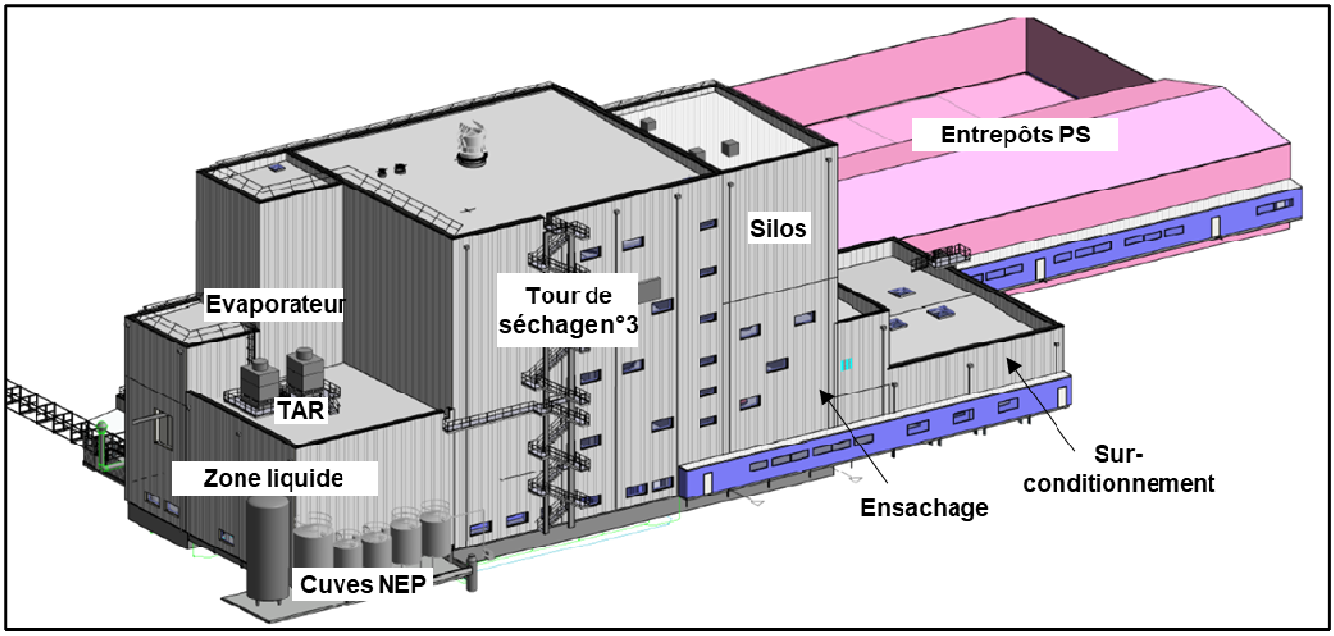
HCI prévoit une légère augmentation de son activité exprimée en tonnage de matières premières et coproduits traités, par l'optimisation et la saturation des équipements existants, de l'ordre de +15% par rapport à 2019.

Le classement ICPE au titre de la rubrique ICPE n°3642 fait apparaitre une diminution de la capacité de production totale autorisée de l'établissement de 640 t/j à 375 t/j car celle-ci est exprimée en tonne par jour de produits finis.
Les expéditions de coproduits concentrés seront remplacées par des expéditions de poudres de produits laitiers, or les poudres comportent moins d'eau que les produits liquides concentrés.
Pour une même quantité d'extrait sec, le poids de la poudre est donc inférieur au poids du produit concentré.

Le bâtiment de l'unité de séchage n°3 comprendra les ateliers suivants :

- ❑ Zone liquide : atelier de concentration avec un évaporateur, deux tours aéro-réfrigérantes (TAR) en toiture et une installation de nettoyage en place (NEP) dont les cuves seront implantées sur un radier étanche à l'extérieur du bâtiment.
- ❑ Tour de séchage n°3 : Chambre de séchage, lits fluidisés, cyclones et filtre à manches, 1 brûleur au gaz naturel pour le chauffage de l'air de séchage.
- ❑ Zone conditionnement : 10 silos de stockage de poudre en vrac, lignes de conditionnement big-bags et sacs, atelier de déconditionnement et de mélange des poudres.
- ❑ Utilités techniques (face opposée de l'illustration ci-dessous, non représenté) : salle des machines ammoniac avec dispositifs de récupération de chaleur, locaux électriques.
- ❑ Liaison fluides à la zone technique existante par un rack aérien.

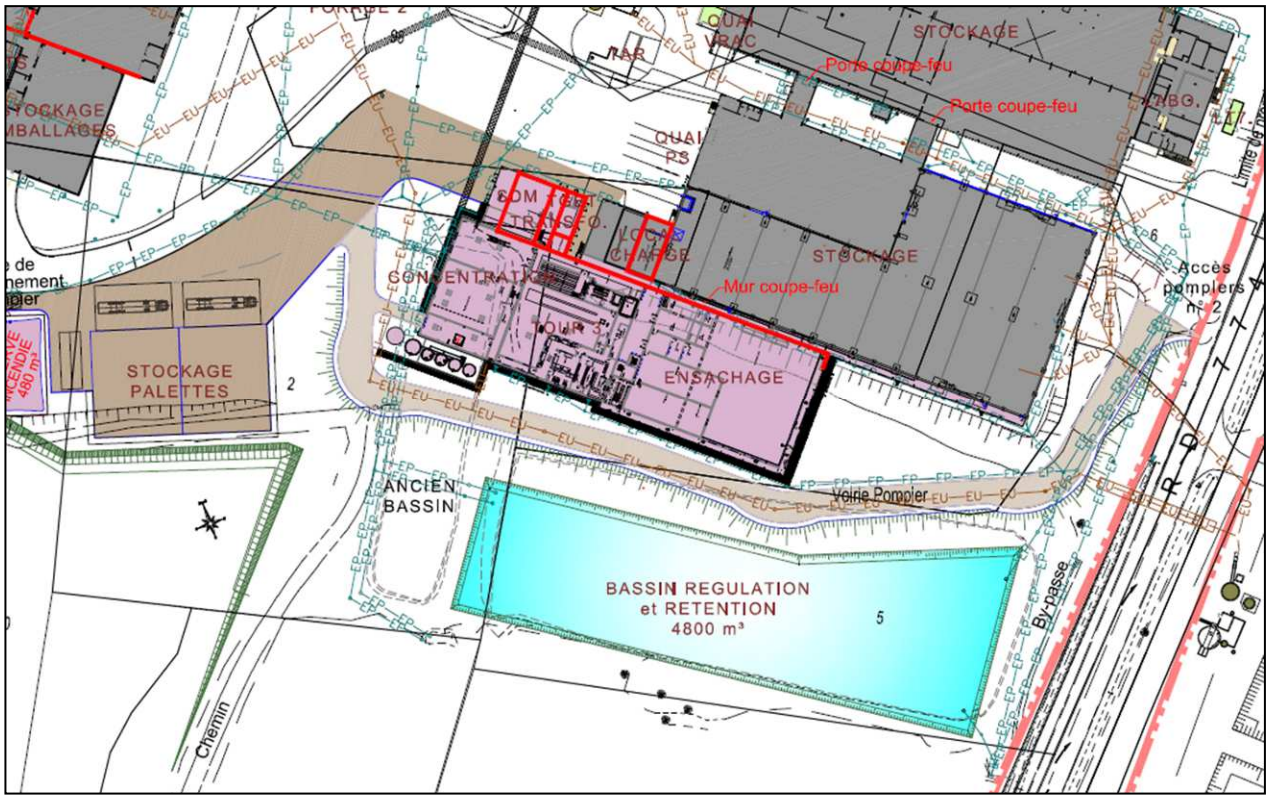
Fig. 5 : Illustration 3D du bâtiment



Les structures et parois seront en béton, à l'exception de la zone liquide, de la partie supérieure des silos de poudre du sur-conditionnement qui seront en structure métallique.

La paroi adjacente à l'entrepôt de stockage des produits secs existant sera coupe-feu 2h. Elle est repérée en rouge sur le plan ci-dessous.

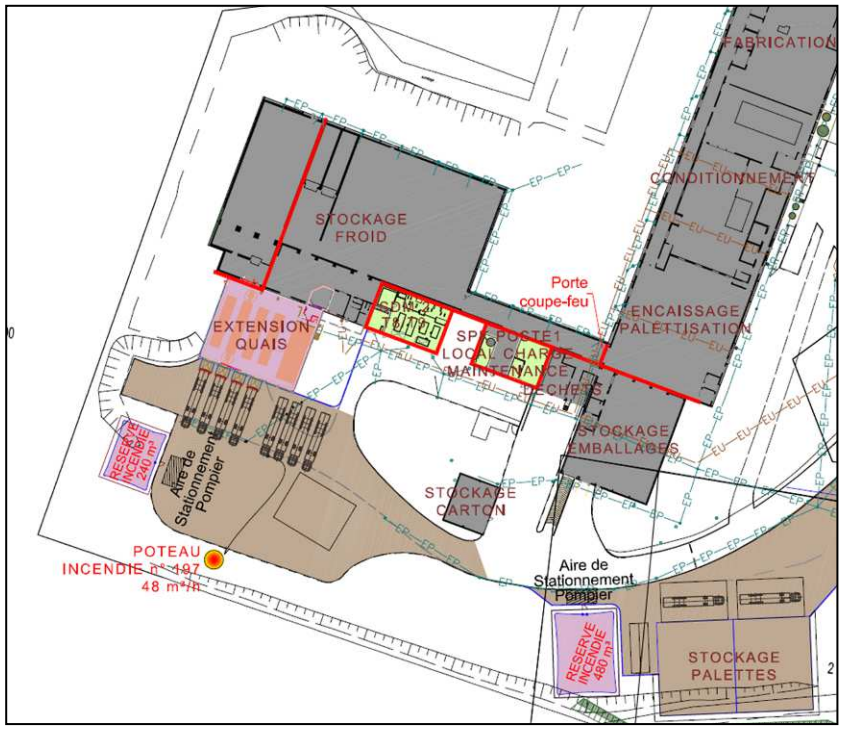
Fig. 6 : Implantation unité de séchage n°3



2.4 EXTENSION DU QUAI DE LA FROMAGERIE

Cette extension vise à améliorer la préparation des expéditions. Elle sera construite en structure métallique et bardage métal double peau.
La voirie sera modifiée en conséquence pour adapter la circulation des poids lourds.

Fig. 7 : Localisation de l'extension quai fromagerie



2.5 REAMENAGEMENT DES BASSINS DE REGULATION ET DE RETENTION DES EAUX PLUVIALES

Actuellement, les eaux pluviales du site transitent par deux lagunes avant rejet dans le fossé à l'extérieur du site.
Ces deux bassins maintenus partiellement en eau servent de réserve d'eau en cas d'incendie et disposent de vannes d'obturation pour le confinement des eaux d'extinction d'incendie ou en cas de déversement accidentel.

Dans le cadre du projet, la petite lagune sera supprimée et la grande lagune sera complètement réaménagée avec la création d'un bassin unique de 4800 m³ qui assurera la fonction de régulation des débits d'eaux pluviales et la fonction de confinement. Ce bassin sera étanchéifié par géomembrane.

En parallèle de ces travaux, le fossé situé au sud du bassin nouveau EP sera réaménagé afin d'en améliorer les fonctionnalités écologiques, avec la création d'une mardelle qui sera alimentée par des eaux pluviales de toitures.

3 réserves d'eau d'incendie souples seront réparties sur le site pour compenser la suppression des réserves formées par les lagunes actuelles.

2.6 MISE A JOUR DU PLAN D'EPANDAGE

Les boues issues du traitement des eaux résiduaires sur la station d'épuration de l'industriel sont valorisées par épandage sur des parcelles agricoles.
Les eaux traitées sont rejetées dans le milieu aquatique (rivière le Mès) entre novembre et mai, et recyclées en fertirrigation sur le plan d'épandage entre juin et octobre.

Le plan d'épandage des boues biologique et d'irrigation des eaux traitées est actuellement autorisé pour une surface totale de 2593 ha dont 2116 ha épandables.

Dans le cadre du projet, une extension de ces surfaces est réalisée afin d'apporter plus de souplesse dans la gestion des épandages. L'étude correspondante est présentée en pièce 4.
La surface totale du plan d'épandage sera ainsi portée à 3943 ha dont 3243 ha épandables.

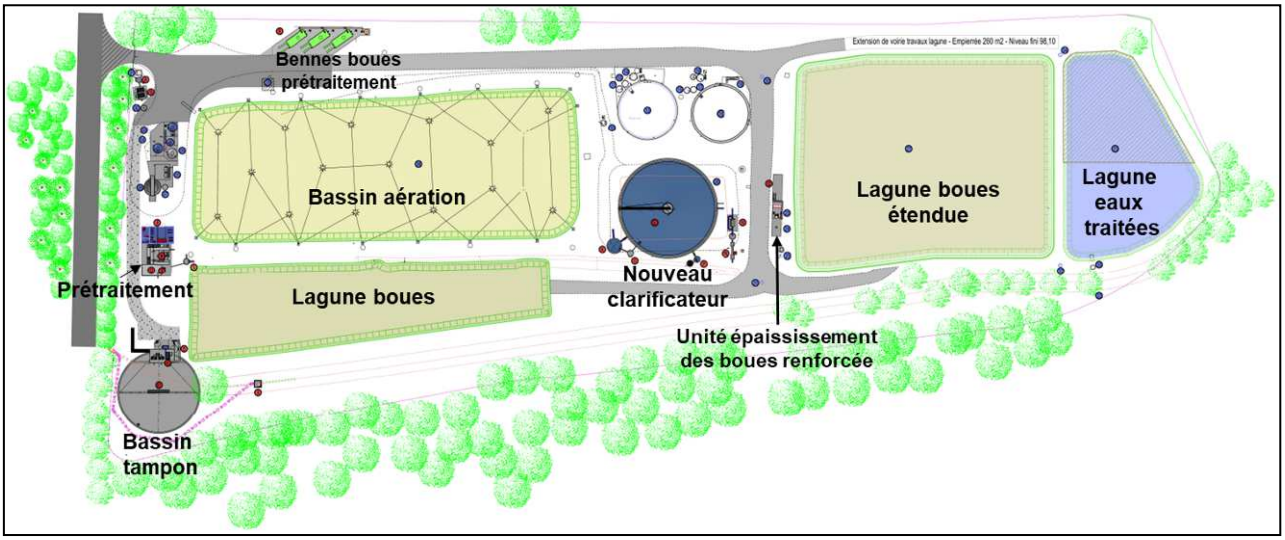
2.7 RENFORCEMENT ET FIABILISATION DE LA STATION D'EPURATION EN AMONT DU PROJET

HCI a engagé en 2019 des travaux de renforcement et de fiabilisation de sa station d'épuration biologique avec les aménagements suivants :

- la création d'un bassin tampon destiné à lisser les débits et flux entrants dans les ouvrages,
- l'implantation d'un dispositif de prétraitement en tête de filière, pour abattre une partie de la pollution particulaire et 50 % du phosphore entrant, avec valorisation des boues de prétraitement en filière externe de méthanisation,
- la création d'un nouveau clarificateur (décantation des boues biologique et séparation des eaux traitées surnageantes),
- le remplacement de l'unité d'épaississement des boues biologiques par un dispositif équivalent,
- l'agrandissement d'une lagune de stockage des boues biologique,
- la modification des conditions de rejet des eaux traitées au milieu aquatique (augmentation des volumes rejetés compensée par une diminution des concentrations et des flux polluants résiduels).

Ces aménagements ont fait l'objet d'un dossier de demande de modification des conditions d'exploitation en juillet 2019 (réf. GES n°177601). Les nouvelles conditions de rejet des effluents traités sont réglementées dans l'arrêté préfectoral complémentaire du 31/07//2020.

Fig. 8 : Renforcement de la station d'épuration



2.8 EVOLUTION DE LA SITUATION ADMINISTRATIVE

Les tableaux suivants synthétisent les classements futurs sollicités au titre de la nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) et de la nomenclature loi sur l'eau (IOTA).

2.8.1 CLASSEMENT ICPE

Tableau 1 : Synthèse des activités classées ICPE au terme du projet

N° rubrique	Activité	Capacité caractéristique	Régime *
3642-1	**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 :** 1. Uniquement de matières premières animales (autre que le lait exclusivement), avec une capacité de production supérieure à 75 tonnes de produits finis par jour	**375 t/j de produits finis** Rubrique IED principale	A
4130-2-a	**Toxicité aiguë catégorie 3 pour les voies d'exposition par inhalation** 2. Substances et mélanges liquides. a) Supérieure ou égale à 10 t	**21,6 t**	A
4735-1-a	**Ammoniac.** La quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant : 1. Pour les récipients de capacité unitaire supérieure à 50 kg : a) Supérieure ou égale à 1,5 t	4 salles des machines **6,760 t**	A
1510-2-b	**Entrepôts couverts** (installations, pourvues d'une toiture, dédiées au stockage de matières ou produits combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes), à l'exception des entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage des véhicules à moteur et de leur remorque, des établissements recevant du public et des entrepôts exclusivement frigorifiques. 2. Autres installations que celles définies au 1, le volume des entrepôts étant : b) Supérieur ou égal à 50 000 m3 mais inférieur à 900 000 m³	Entrepôts : BCD : 26 000m³ AHI : 33 000 m³ Zones d'activités : 58 567 m³ **Total:** **117 567 m³**	E
2910-A-1	**Combustion** […] A. Lorsque sont consommés exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du biométhane, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds, de la biomasse telle que définie au a) ou au b) i) ou au b) iv) de la définition de la biomasse, des produits connexes de scierie et des chutes du travail mécanique de bois brut relevant du b) v) de la définition de la biomasse, de la biomasse issue de déchets au sens de l'article L. 541-4-3 du code de l'environnement, ou du biogaz provenant d'installations classées sous la rubrique 2781-1, si la puissance thermique nominale est : 1. Supérieure ou égale à 20 MW, mais inférieure à 50 MW	1 chaudière biomasse 17,53 MW 1 chaudière gaz naturel 10,7 MW 1 chaudière gaz naturel 11,6 MW 1 brûleur gaz naturel de 3,4 MW (tour 2) 1 brûleur gaz nature de 3,6 MW (tour 3) Puissance totale de l'installation : **46,83 MW**	E
2921-a	**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 3000 kW	15 tours aéroréfrigérantes **22 755 kW**	E
1511-2	**Entrepôts exclusivement frigorifiques.** Le volume susceptible d'être stocké étant : 2. Supérieur ou égal à 5 000 m³ mais inférieur à 50 000 m³	Entrepôts frigorifiques de la fromagerie **6 500 m³**	DC
1532-3	**Bois ou matériaux combustibles analogues**, y compris les produits finis conditionnés et les produits ou déchets répondant à la définition de la biomasse et mentionnés à la rubrique 2910-A, ne relevant pas de la rubrique 1531 (stockage de), à l'exception des établissements recevant du public : 2. Autres installations que celles définies au 1, à l'exception des installations classées au titre de la rubrique 1510, le volume susceptible d'être stocké étant : b) Supérieur à 1 000 m³ mais inférieur ou égal à 20 000 m³	**5840 m³**	D
1630	**Soude ou potasse caustique** (emploi ou stockage de lessives de). Le liquide renfermant plus de 20 % en poids d'hydroxyde de sodium ou de potassium. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure à 100 t, mais inférieure ou égale à 250 t	**144,2 t**	D

N° rubrique	Activité	Capacité caractéristique	Régime *
2661-1-c	**Polymères** (**matières plastiques**, caoutchoucs, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) **(transformation de)** 1. Par des procédés exigeant des conditions particulières de température ou de pression (extrusion, injection, moulage, segmentation à chaud, vulcanisation, etc.), la quantité de matière susceptible d'être traitée étant : c) Supérieure ou égale à 1 t/j, mais inférieure à 10 t/j	Thermoformage conditionnement fromagerie **2 t/j**	D
2925-1	**Accumulateurs (ateliers de charge d')** 1. Lorsque la charge produit de l'hydrogène, la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	2 locaux de charge **70 kW**	D
4422-2	**Peroxydes organiques type E ou type F.** La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 500 kg, mais inférieure à 10 tonnes	**2,2 t**	D
4441-2	**Liquides comburants catégories 1, 2 ou 3.** La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 2 t mais inférieure à 50 t.	**6,751 t**	D
4710-2	**Chlore** (numéro CAS 7782-50-5). La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant : 2. Supérieure ou égale à 100 kg mais inférieure à 500 kg	**180 kg**	D

* A : autorisation D : déclaration C : soumis au contrôle périodique

2.8.2 CLASSEMENT IOTA

Le classement IOTA sollicité est le suivant. Il prend en compte les évolutions réglementaires récentes de cette nomenclature.

Tableau 2 : Rubriques IOTA – mise à jour du classement

Rubrique	Intitulé		Situation au terme du projet
Titre I : Prélèvements			
1.1.2.0	Prélèvement permanents ou temporaires issus d'un forage, puits ou ouvrage souterrain dans un système aquifère, à l'exclusion de nappes d'accompagnement de cours d'eau, par pompage, drainage, dérivation ou tout autre procédé, le volume total prélevé étant :		Non modifié : Deux forages sur site. 300 000 m³/an **Autorisation IOTA**
	1° Supérieur ou égal à 200 000 m³/an	(A)	
	2° Supérieur à 10 000 m³ mais inférieur à 200 000 m3/an	(D)	
Titre II : Rejets			
2.1.5.0	Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles ou sur le sol ou dans le sous-sol, la surface totale du projet, augmentée de la surface correspondant à la partie du bassin naturel dont les écoulements sont interceptés par le projet, étant		Non modifié : Surface totale raccordée au réseau EP 12,7 ha **Déclaration IOTA**
	1° Supérieure ou égale à 20 ha	(A)	
	2° Supérieure à 1 ha mais inférieure à 20 ha	(D)	