



DIRECTION RÉGIONALE DE L'INDUSTRIE
DE LA RECHERCHE ET DE L'ENVIRONNEMENT
DE BRETAGNE

4, square René Cassin
35700 RENNES
Téléphone : 02 99 27 66 66
Télécopie : 02 99 27 66 70

GROUPE DE SUBDIVISIONS
D'ILLE-ET-VILAINE

RENNES, le 14 JUIN 2006

RAPPORT DE L'INSPECTEUR DES INSTALLATIONS CLASSEES

- OBJET** : Installations Classées pour la Protection de l'Environnement
SAS PANAVI à ETRELLES
Création d'un établissement de fabrication de viennoiseries crues surgelées
– TORCE 3
- REF.** : Transmission préfectorale du 22 mai 2006
- P.J.** : Projet d'arrêté préfectoral
Plan de situation

Par transmission visée en référence, Madame la Préfète d'Ille-et-Vilaine nous a communiqué, pour avis et rapport de synthèse, le dossier de demande déposé par la SAS PANAVI relatif à la création d'une unité de confection de viennoiseries crues surgelées sur la commune d'ETRELLES et les différents avis exprimés lors de l'instruction de ce dossier.

1. PRESENTATION DU DOSSIER DE DEMANDE

Les informations qui suivent sont directement extraites du dossier du pétitionnaire. Elles ne révèlent à ce stade du rapport, aucune analyse ni aucune critique de la part de l'Inspection des Installations Classées.

1.1 – Le demandeur

Le dossier est présenté par la SAS PANAVI dont le siège social est situé ZA Montigné Est – 35370 TORCE.

....



La société, créée en 1985, a fusionné en 2005 avec la société LE TY VORN, rattachée à la holding financière DEMETER, constituée de trois sociétés de l'industrie boulangère (22 sites de production, 1 société de transport).

PANAVI exploite deux installations classées, sises sur la commune de TORCE : le site TORCE 1, spécialisé dans la production de viennoiseries crues surgelées a été construit en 1988 et le site de TORCE 2 spécialisé dans la production de pains crus et précuits surgelés a été construit en 1995.

Elle exploite également une station d'épuration des eaux collective, en zone artisanale du Haut Montigné, destinée à traiter les effluents des sites TORCE 1 et TORCE 2, mais également ceux des autres établissements de la zone artisanale. Cette exploitation est sous-traitée à la GENERALE DES EAUX.

La société PANAVI représente 38 % de la part du marché français de la viennoiserie crue et 27 % de celle du pain cru.

Depuis sa création, son chiffre d'affaires est en progression constante.

1.2 – Le site d'implantation

Le projet est situé à 6 km au Sud-Ouest de VITRE, sur la zone artisanale Est du Haut Montigné gérée par VITRE COMMUNAUTE. La zone d'activité est située sur deux communes : TORCE et ETRELLES.

Les références de la parcelle d'implantation de l'établissement sont données au tableau suivant :

Département	35 - Ille-et-Vilaine
Canton	02 – Argentré-du-Plessis
Commune	338 – ETRELLES
Section	YD
Numéro	61, 62, 69, 74 (partie de)
Surface	46 700 m ²

Le site d'implantation est au carrefour des axes routiers : N 157 et D 777. Il se situe à proximité de VITRE (6 km) et à équidistance de RENNES (32 km) et de LAVAL (35 km).

Le terrain est situé dans une zone d'activité ; son environnement immédiat est constitué de :

- au Nord, la D 777 et, de l'autre côté de cet axe, les Transports GENDRON ;
- au Nord-Nord-Est, des parcelles agricoles et le village de la Fleurais comprenant quatre habitations dont deux exploitations agricoles ;
- à l'Est, des terrains agricoles classés en zone d'extension de la zone artisanale ;

- à l'Ouest : PANAVI TORCE 2 (site de production de pains crus et précuits surgelés), l'Auberge du Haut Montigné et, de l'autre côté de la D777, LR SERVICE et DOMI HOSPITAL NUTRITION (DMI) ;
- au Sud-Ouest, PANAVI TORCE 1, site de production de viennoiseries crues surgelées et, de l'autre côté de la N 157, les limites du village du Bas Montigné ;
- au Sud, KNAUF PACK BRETAGNE, des terrains constructibles et, de l'autre côté de la N 157, des terrains agricoles ;
- au Sud-Est, DESIGN PARQUET et des parcelles agricoles.

La zone artisanale du Haut Montigné est située à proximité d'un axe routier qui dessert la Bretagne : la voie express N 157 devenant autoroute A 81 aux portes de la Mayenne. Cet axe est mitoyen de la zone artisanale du Haut Montigné. Il relie RENNES à PARIS.

Pour accéder à l'usine, les véhicules empruntent majoritairement cet axe et rejoignent la zone artisanale du Haut Montigné par la RD 777 reliant VITRE à JANZE.

L'accès au site s'effectue par la façade Sud-Est du terrain. L'accès des poids lourds et véhicules légers est unique :

- les camions de livraisons et expéditions se dirigent vers les quais de livraisons et les quais d'expéditions localisés uniquement sur la façade Sud du bâtiment ;
- le personnel et les visiteurs accèdent au site par le même accès. Les stationnements sont localisés au Nord du site.

La parcelle d'implantation de PANAVI TORCE 3 est localisée en zone 1NAA. Ce sont des zones constructibles à moyen terme. Elles sont réservées à l'implantation d'activités industrielles ou artisanales.

La parcelle est bordée au Nord par des zones non constructibles (NCa), à vocation agricole. A l'Est, les terrains vacants sont classés en zone 1NAA.

Le site d'implantation n'est concerné par aucune servitude particulière.

1.3 – Caractéristiques du projet

Le projet vise à créer un bâtiment principal s'étendant selon un axe Est-Ouest. Cinq grands ensembles se développement d'Est en Ouest :

- les silos de stockage des farines. Ils culminent à l'Est, à 13 m de hauteur ;
- la zone de production (au centre) : cette zone se développe sur une superficie de 9 550 m² et une hauteur de 11,5 m à l'acrotère. En façade Sud, des structures plus basses (7,5 m à l'acrotère) y sont accolées : les locaux techniques, déchets et quai MP ;
- la zone de reconditionnement en façade Sud. Cet ensemble développe une superficie de 850 m² sur une hauteur de 11,5 m à l'acrotère ;
- la zone logistique et de stockage : cet ensemble est plus haut. Il développe une superficie de 2 025 m² (dont 1 330 m² pour le stockage) sur une hauteur de 14,5 m à l'acrotère.

- l'acrotère. En façade Sud, la zone d'expédition et la chambre d'anticipation ont une hauteur inférieure (10 m à l'acrotère) ;
- les locaux sociaux. Ils sont reliés au bâtiment par une galerie technique. Ils développent une superficie de 500 m².

Les voiries sont imperméabilisées. Elles permettent de circuler le long des façades Sud, Est et Nord du bâtiment. Les voiries se distinguent en :

- voiries lourdes : 7 930 m²,
- voiries légères : 6 350 m².

Les voiries totalisent une superficie de 14 280 m².

L'unité en projet, appelée TORCE 3, sera spécialisée dans la confection de viennoiseries crues surgelées. Les produits élaborés sont de deux types :

- les pâtes levées (croissants, pains au chocolat),
- les pâtes feuilletées (chaussons aux pommes, galettes des rois).

Dans une zone spécifique, PANAVI TORCE 3 reconditionnera des produits issus d'autres sites de production.

Les produits issus de l'installation seront stockés sur les plates-formes logistiques PANALOG. Ils sont commercialisés par l'équipe commerciale de PANAVI. Les produits sont destinés à la vente sur le territoire français. En France, les distributeurs des produits sont :

- les GMS (Auchan, Carrefour, Système U ...),
- les grossistes,
- des petites chaînes d'indépendants.

La mise en route de l'outil industriel est prévue courant juin 2007. L'activité de l'usine évoluera rapidement pour atteindre sa capacité maximale de production à échéance de trois mois :

- production moyenne : 135 t/j de produits finis,
- production maxi : 150 t/j de produits finis,
- production annuelle maxi : 47 000 t/an de produits finis.

Elle sera répartie de façon régulière sur 312 jours travaillés, en continu, du dimanche 17 heures au samedi 14 heures.

116 personnes seront employées sur place.

1.4 – Situation administrative

Les sites PANAVI relèvent de la réglementation sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.

TORCE 1 est autorisé par arrêté préfectoral n° 20134 du 19 mars 1992 modifié le 20 juin 2005 de manière à réglementer un dépôt de papier, carton, bois, mais surtout la station

d'épuration mixte qui lui est rattachée, bien que située sur un site distinct (activité connexe à l'activité principale).

TORCE 2 est autorisé par l'arrêté préfectoral n° 25858 du 15 juin 1995 modifié le 24 octobre 1995 ; une installation de réfrigération complémentaire a fait l'objet d'un récépissé de déclaration en date du 12 janvier 1998.

Le projet TORCE 3, situé comme les deux premiers sites dans la même zone d'activité, constitue un établissement à part entière relevant de la réglementation sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.

Les installations projetées relèvent du régime de l'autorisation prévue à l'article L 512-1 du Code de l'Environnement au titre des rubriques listées ci-après :

N° nomenclature	Désignation de l'activité	Capacité, caractéristiques ou volume de l'activité	Régime (*)
1136-B-b	Emploi d'ammoniac : quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation	5,55 t	A
2220-1	Préparation de produits alimentaires d'origine végétale	100 t/j	A
2221-1	Préparation de produits alimentaires d'origine animale	50 t/j	A
2920-1-a	Installations de compression de fluides toxiques fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa (NH3)	1 594 kW	A
1510-2	Stockage de produits combustibles en quantité supérieure à 500 t dans des entrepôts couverts	Tonnage : 2 000 t Entrepôt : 15 300 m ³	D
1530-2	Dépôts de bois, papiers, cartons.	Volume stocké : 1 300 m ³	D
2920-2-b	Installation de compression de fluides non toxiques fonctionnant à des pressions supérieures à 10^5 Pa	90 kW	D
2921-2	Installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air en circuit primaire fermé	3 700 kW	D
2925	Atelier de charge d'accumulateurs	152 kW	D
2160-1	Silos de stockage de produits alimentaires dégageant des poussières inflammables	630 m ³	NC

(*) A = Autorisation

D = Déclaration

NC = Non classé

1.5 – Inconvénients liés au projet et mesures compensatoires proposées

Dans son dossier, le demandeur recense les impacts de son projet et présente les mesures compensatoires qu'il se propose de mettre en place.

1.5.1 – Intégration paysagère

L'architecture et les coloris du bâtiment seront identiques aux autres usines du groupe présentes sur la zone artisanale.

Le bâtiment sera de forme allongée, il sera composé de plusieurs parties qui diffèrent par leur hauteur et leur aspect extérieur. Les quatre autres silos de farines de 13 m de hauteur apparaissent en façade Est. Les chambres froides sont également des points culminants en façade Sud. Les coloris des bâtiments sont neutres : bardages de tôles gris anthracite ou gris métal.

Le bâtiment s'étendra d'Est en Ouest. Le bâtiment sera visible depuis la RN 157 et la RD 777.

Tout le pourtour du parcellaire sera aménagé en espaces verts.

1.5.2 – Impact sur les eaux

a) Consommation

L'eau consommée proviendra exclusivement du réseau d'adduction d'eau potable.

Elle est utilisée à la confection des produits (18 % du tonnage), à l'alimentation des condenseurs évaporatifs de l'installation de réfrigération à l'ammoniac, à un usage domestique et au lavage des matériels.

Les volumes sont estimés à 192 m³ /j en moyenne et 213 m³ /j en pointe.

b) Eaux pluviales

Les eaux pluviales de parkings et de voiries seront collectées et transiteront selon leur sous-bassin versant par deux séparateurs à hydrocarbures, garantissant une teneur du rejet en hydrocarbures inférieure à 5 mg/l.

Les eaux pluviales de toitures et les eaux en sortie des séparateurs à hydrocarbures seront dirigées vers le réseau pluvial collectif de la zone d'activité.

Le réseau dispose à l'aval d'un bassin d'orage de 1 650 m³. Il sera équipé d'une vanne d'arrêt à la sortie.

L'ensemble des produits présentant un risque de pollution sera placé sur une capacité de rétention de volume adapté.

c) Eaux usées domestiques

Les eaux usées domestiques seront collectées et dirigées vers la station d'épuration de la zone artisanale, exploitée par la société PANAVI. Celle-ci utilise un procédé biologique classique, en bassin d'aération, suivi d'un clarifloculateur. Les boues sont déshydratées puis épandues.

Leur volume est estimé à 8 m³ /j.

De façon à traiter la charge excédentaire du rejet, notamment en période d'étiage de l'exutoire (ruisseau de la Largère), l'exploitant a mis en place un Taillis à Très Courte Rotation (TTCR) sur une surface de 15 000 m².

d) Eaux usées industrielles

Les eaux usées industrielles sont constituées exclusivement des eaux de lavage de matériels. Elles représentent un volume de 65 m³ /j en moyenne et 75 m³ /j en pointe. La charge organique correspondante sera de l'ordre de 3 850 EH (équivalent habitants), pour un rapport de biodégradabilité (DCO/DBO₅) proche de 2.

Le rapport DBO₅/NTK/P sera 100/4.8/0,58 en moyenne. Le rapport optimal pour une bonne assimilation bactérienne est 100/5/1. Ce rapport indique une légère carence en azote et en phosphore des effluents.

L'effluent présente des caractéristiques qui permettent le traitement par station d'épuration biologique à boues activées. La légère carence en azote et en phosphore n'est pas une contrainte pour le traitement en station biologique. Ces effluents industriels sont parfaitement adaptés à l'association à des effluents domestiques, excédentaires en azote et phosphore.

Ces eaux subiront un pré-traitement avant rejet, selon le phasage suivant :

- relevage/dégrillage,
- tamisage,
- bassin tampon,
- réacteur forte charge (rendement attendu : 70 % sur la DBO₅ et 80 % sur la DCO),
- canal de mesure.

La charge organique sera ainsi réduite à 1 170 EH.

Le pré-traitement permettra de floculer la pollution, sans pour autant qu'il y ait séparation des flocs et de l'effluent. Cette opération sera réalisée ultérieurement dans la station d'épuration mixte exploitée par la société PANAVI où les effluents industriels et domestiques sont évacués.

La mise en service de cette dernière n'était prévue qu'en janvier 2006, suite à des travaux d'extension engagés par la société PANAVI dans le cadre de la reprise des installations en 2005.

Faute de données d'exploitation, l'impact des effluents de TORCE 3 sur la capacité de la station d'épuration a été estimée par le calcul théorique. Il apparaît que cette capacité est insuffisante pour accueillir des effluents supplémentaires (150 m³ /j apportés au total pour 143 m³ /j de capacité).

Dans ce contexte, la société PANAVI se propose de mettre en place un suivi analytique poussé de sa station d'épuration durant trois mois et s'engage à déposer en juin 2006 une étude proposant les extensions nécessaires (augmentation de la capacité, de la surface en TTCR, de la surface du plan d'épandage). Les aménagements seront mis en place avant la mise en service de la nouvelle unité TORCE 3.

1.5.3 – Impact sur le sol

Pour limiter l'impact de l'usine sur le sol, les dispositions suivantes seront prises :

- les sols de l'usine sont imperméabilisés,
- les produits nocifs pour l'environnement sont stockés sur cuvette de rétention,
- il n'existe pas de stockage d'hydrocarbures,
- les sols extérieurs, parkings et voies de circulation sont rendus étanches.

1.5.4 – Impact sur l'air

- ♦ Pour l'ensilage de la farine, un système de filtration des poussières de farines sera en place en partie haute et permettra le rejet d'air épuré à l'atmosphère.

Les poussières émises à l'utilisation tomberont sur les sols des locaux de production et seront nettoyées avec une auto-laveuse. Peu de poussières arriveront à s'échapper à l'extérieur.

- ♦ Les dispositions suivantes seront mises en œuvre pour que l'entreprise fonctionne sans nuisance olfactive vis-à-vis de l'environnement :
 - les matières premières seront toujours stockées à l'intérieur du bâtiment fermé. Le stock sera peu important ;
 - le bac du pré-traitement des effluents sera enlevé toutes les semaines ;
 - les bennes à déchets seront fermées. Ces bennes seront régulièrement vidées.
- ♦ Les gaz d'échappement des moteurs diesels sont constitués principalement d'hydrocarbures non consumés, d'oxydes de carbone et d'oxydes d'azote, et de poussières. Les véhicules répondent aux normes en vigueur, leur impact est négligeable.
- ♦ Des mesures seront prises pour détecter les éventuelles fuites d'ammoniac depuis l'installation frigorifique par du personnel d'entretien formé et expérimenté. L'installation sera conforme aux dispositions de la circulaire du 10 décembre 2003, de l'arrêté du 16 juillet 1997 relatif aux installations de réfrigération employant de l'ammoniac comme fluide frigorigène.

Dans certaines conditions météo, un panache pourra momentanément apparaître au-dessus du condenseur. Ce phénomène ne présente aucun danger pour l'environnement ; il s'agit de vapeur d'eau. L'eau des circuits sera traitée contre la Legionella.

- ♦ Les postes de charge d'accumulateurs seront localisés dans des locaux spécifiques présentant une ventilation mécanique.
- ♦ Il n'y a aucune installation de combustion sur le site. Seuls les bureaux et les locaux sociaux seront pourvus de moyens de chauffage électriques.

1.5.5 – Bruit

Les bruits générés par l'installation seront les suivants :

- bruits continus

- Les compresseurs frigorifiques situés dans la salle des machines, en façade Sud du bâtiment.
- Le condenseur évaporatif en toiture au-dessus de la salle des machines.
- Le surpresseur farine situé dans un local spécifique, contigu aux silos de farine, en façade Est du bâtiment.
- Le compresseur à air, situé dans un local en façade Sud du bâtiment.
- Les lignes de fabrication.

- bruits ponctuels

- Camions d'enlèvement des produits finis équipés de compresseurs frigorifiques.
- Camions de livraisons des matières premières.
- Surpresseur des camions farine en livraison.
- Circulation des véhicules du personnel.
- Circulation des véhicules des visiteurs.

Les bruits les plus importants proviendront a priori de la façade Sud avec la salle des machines, les condenseurs évaporatifs en toiture, les quais et le surpresseur farine.

Les mesures des niveaux sonores en limite de propriété, hors activité de l'établissement, montrent des niveaux de bruit modérés : entre 44 et 48 dB(A) en période diurne et entre 43 et 48 dB(A) en période nocturne.

Ces niveaux, attribut d'un bruit ambiant normal, sont en partie dus, tout du moins pour les niveaux les plus élevés, au trafic sur la RN 157 et la D 777 et à l'activité de l'environnement général de la zone d'étude (animaux et conditions venteuses).

La nature et l'épaisseur des matériaux de construction sont spécifiquement choisies pour empêcher les nuisances sonores :

- les parois du bâtiment sont en panneaux sandwich,
- les machines bruyantes telles que le surpresseur et les compresseurs sont installées dans des locaux fermés et isolés phoniquement par les éléments de bâtiment suivants : panneaux sandwich, murs en béton et bardage métallique.

Des simulations ont été effectuées et permettent de donner le niveau sonore aux points considérés. Ces simulations tiennent compte du bruit généré par la salle des machines, la tour aéroréfrigérante et les camions frigorifiques au chargement.

Etant donné la distance d'isolement des Zones à Emergence Réglementées (ZER) par rapport au projet et les niveaux sonores résiduels, le projet ne devrait pas avoir d'impact sur les Zones à Emergence Réglementées.

En limite de propriété, les simulations montrent que les niveaux sonores émergents de l'installation sont respectueux de la réglementation en vigueur.

1.5.6 – Déchets

Les déchets sont tous valorisés ou éliminés dans des filières dûment autorisées.

Les principaux déchets sont :

- les loupés de fabrication (150 t/an) valorisés en alimentation animale,
- les déchets souillés, en mélange (100 t/an) évacués en CET de classe II.

1.5.7 – Trafic

L'activité sur le site occasionnera une circulation journalière supplémentaire sur les axes proches de :

- 116 véhicules légers au maximum,
- 18 poids lourds au maximum.

Ce flux supplémentaire de véhicules sera compatible avec la capacité des axes de circulation proches (+ 1,5 % sur la RD 777, + 0,5 % sur la RN 157). L'impact sur la circulation restera donc limité.

1.5.8 – Santé

L'exploitant recense les différents risques sanitaires liés à l'activité de l'établissement TORCE 3. Seuls les risques « Légionellose » (évapo-condenseur de l'installation de réfrigération à l'ammoniac) et « Bruit » sont retenus.

Compte tenu des dispositions préventives et/ou curatives que l'exploitant mettra en place, ce dernier estime que le risque sanitaire est très limité.

1.5.9 – Sécurité

Les principaux risques identifiés par le demandeur sont les suivants :

- ① une explosion ou un incendie lié au dysfonctionnement d'un équipement ou à un incident ;
- ② une fuite d'ammoniac ;

① Explosion ou incendie

Le demandeur a identifié des zones de dangers d'explosion telles que l'atelier de charge d'accumulateurs, les installations de compression ... et également envisagé le cas particulier de l'explosion de poussières au niveau des silos de farine.

Le demandeur a également identifié les zones où un feu est susceptible de se développer. Ce sont principalement les lieux de stockage d'emballages et de produits finis.

Un calcul des flux thermiques établi par le demandeur montre qu'aucun effet significatif ne sera ressenti en dehors des limites de propriété grâce notamment à la présence des murs coupe-feu, côtés Est et Ouest.

Outre les mesures de contrôle des appareils, le choix des équipements, la mise en place de consignes et de procédures ainsi que la formation du personnel qui permettent de prévenir la survenance de tels évènements, le site sera équipé d'un réseau de détection incendie associé à une surveillance 24h/24 pour ce qui concerne la zone de stockage de produits finis, d'un réseau de RIA, de nombreux extincteurs, et l'ensemble des locaux (hormis les chambres froides négatives) est sprinklé.

En cas d'incendie, les pompiers auront à leur disposition deux poteaux incendie normalisés (2 x 60 m³ /h) existants et deux réserves incendie de 1 000 m³ chacune qui seront installées par VITRE COMMUNAUTE, soit au total une ressource en eau de 2 240 m³ pendant 2 heures.

② Fuite d'ammoniac

Une étude de dangers spécifiques aux installations frigorifiques fonctionnant à l'ammoniac a été menée par le demandeur.

Elle s'appuie notamment sur les résultats d'une analyse des méthodes de défaillance, de leur effet et de leur criticité (AMDEC) qui a conduit à une étude de dispersion en cas de fuite d'ammoniac.

Treize scénarios de fuite à forte criticité ont été retenus (rupture de différentes tuyauteries, conditions pénalisantes ...) et ont fait l'objet d'une étude de cas et d'un calcul des zones d'effets significatifs pour l'homme.

Compte tenu des caractéristiques des installations en place (volume, hauteur ...) et des mesures de prévention mises en œuvre (rétention, détecteurs, ventilation, soupapes ...), l'étude conclut que pour les scénarios étudiés aucun effet n'est perceptible au sol.

2. TIERCE EXPERTISE

2.1 – Rappel de la décision d'expertise

Par courrier de la préfecture d'Ille-et-Vilaine en date du 14 février 2006, une tierce expertise de l'étude de danger en date du 14 septembre 2005 a été prescrite.

Le tiers expert missionné, avec l'accord de l'Inspection des Installations Classées, pour cette étude est Monsieur Léandre GROSBOIS de la société C2EF.

La tierce expertise a été remise en préfecture le 1^{er} juin 2006 et est datée du 23 mai 2006.

L'objectif de cette étude est de réaliser une analyse critique des points suivants :

- l'analyse des risques,
- la réduction des risque à la source,
- l'exhaustivité et la pertinence des scenarii retenus ainsi que leur évaluation,
- la validation des mesures techniques et/ou organisationnelles de réduction/suppression des effets des accidents décrits,
- la validation des nouvelles zones de dangers après mise en œuvre des mesures.

2.2 – Conclusions de l'expert

2.2.1 - Conclusions

Il résulte de la tierce expertise que l'étude des dangers réalisée constitue une étude raisonnable des différents scenarii envisagés selon une approche pragmatique et logique du risque.

Toutefois, cette tierce expertise a permis de recalculer les zones de dangers relatives aux différents scenarii en tenant compte des nouveaux seuils de toxicité de l'ammoniac publiés par l'INERIS en août 2003.

Le tiers expert a également modélisé de nouveaux scenarii, relatifs à des situations exceptionnelles ou à des phases transitoires, non considérés par l'exploitant.

Ces scenarii sont les suivants:

- scénario 3ter : rupture d'une canalisation liquide en dessous de la bouteille MP alimentant l'échangeur à plaques de 1450 kW engendrant une fuite à l'intérieur de la salle des machines avec extraction par le ventilateur ; l'installation de réfrigération étant considérée à l'arrêt ;
- scénario 10ter : fonctionnement simultané de toutes les soupapes de sécurité ;
- scénario 20ter : rupture de tuyauterie à l'intérieur d'un condenseur.

Il résulte de cette étude la confirmation de l'inexistence de zones de danger relatives aux scenarii modélisés par l'exploitant, mais la prise en compte des nouveaux scenarii susvisés révèle l'existence de zones de dangers relatives aux effets irréversibles de 209m et 220m correspondants aux scenarii 10ter et 3ter. Les limites de ces zones sortent de l'enceinte de l'établissement.

2.2.2 - Préconisations du tiers expert:

Afin de ramener ces zones à l'intérieur du périmètre de propriété de l'établissement, le tiers expert propose la mise en œuvre de solutions techniques "mécaniques" ayant l'avantage d'être toujours opérationnelles même en cas de défaillance des organes de sécurité existants.

Les aménagements préconisés sont les suivants :

- augmentation de 400 m³ du volume du confinement autour des connexions des condenseurs évaporatifs, ou déplacement du ventilateur en dehors du confinement de la salle des machines ;
- déclenchement d'une alarme dès qu'un condenseur évaporatif fonctionne à sec. Cette alarme entraînera l'arrêt immédiat de l'installation frigorifique ;
- prévoir une procédure de marche dégradée qui autorisera la remise en service de l'installation après avoir vérifié le bien fondé de la panne et si nécessaire l'isolement du circuit NH₃ correspondant au condenseur avec problème d'eau ;
- pose d'un pressostat HP à sécurité positive et indépendant de la régulation, sur le collecteur général de refoulement des compresseurs de l'installation, de la salle des machines (pressostat de redondance) à positionner en bout de collecteur côté condenseurs, et en amont de toute vanne de maintien de pression HP ;
- mettre la sortie du ventilateur extracteur du haut du confinement des condenseur à 14 m de haut par rapport au niveau du sol ;
- pose d'un nouveau détecteur NH₃ pour contrôler l'éventuel fonctionnement des soupapes de sécurité ;
- supprimer les deux clapets placés en sortie de condenseur et conserver celui situé à l'entrée de la bouteille MP ;
- supprimer les deux vannes à sécurité positive montées en sortie des condenseurs et l'entrée dans la bouteille MP et conserver celle située en entrée de la bouteille MP ;
- modifier les procédures d'arrêt en cas de fuite au niveau des combles ou des postes ;
- l'extracteur doit fonctionner à 13 400 m³/h.

2.2.3 – Réponse du demandeur

Par courrier du 30 mai 2006, l'exploitant, représenté par son Directeur Industriel, M. LE NAIR Jean-Yves, s'est engagé à mettre en œuvre l'ensemble des préconisations du tiers expert pour maintenir à l'intérieur des limites de propriétés les zones de dangers.

Par communication téléphonique du 9 juin 2006, il nous a fait savoir que, concernant la première préconisation mentionnée ci-dessus, il a fait le choix de déplacer le ventilateur en dehors du confinement de la salle des machines.

3. LA CONSULTATION ET L'ENQUETE PUBLIQUE

3.1 Avis du CHSCT

Cet avis n'a pas été recueilli. Une réunion exceptionnelle est prévue le 16 juin 2006 pour débattre de ce dossier. L'avis correspondant devra être adressé à Madame la Préfète à minima le jour de la réunion du Conseil Départemental d'Hygiène.

3.2 – Avis des services de l'Etat

➤ Service Départemental d'Incendie et de Secours

Emet les observations suivantes :

L'exploitant doit « s'assurer de la conformité des voies utilisables par les engins d'incendie (largeur, pente, résistance, rayon de giration : article 4 de l'arrêté du 31 janvier 1986).

[...]

La défense incendie prévue est suffisante. Dans ce cas, elle devra être complétée par l'aménagement d'aires d'aspiration.

Réception et contrôle des points d'eau

- Pour les installations nouvelles, déterminer l'emplacement des points d'eau après consultation du SDIS et de la Compagnie des Eaux si l'ouvrage se situe sur le réseau public d'eau potable.*
- Faire réceptionner les nouveaux aménagements par un représentant du Service Gestion des Risques du Groupement Est (tél. : 02 99 78 52 01), du centre d'incendie et de secours de Vitré et en présence d'un représentant de la mairie et de la compagnie gestionnaire du réseau d'eau si le point d'eau se situe sur le domaine public.*
- Transmettre une copie de l'attestation de réception du poteau d'incendie ou borne incendie fournie par l'installation au Service Départemental d'Incendie et de Secours.*
- Les points d'eau devront faire l'objet d'un contrôle et entretien annuel. »*

➤ Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt

Avis favorable sous réserve de :

« - l'acheminement de l'ensemble des eaux de pluies et de celles issues des purges de déconcentration vers le bassin d'orage de la zone artisanale d'une capacité de 1 650 m³ ;

- la mise en œuvre de l'ensemble des mesures compensatoires prévues dans le cadre de la mise en fonction de la station d'épuration du Haut Montigné, et notamment :

• la mise en place d'un suivi analytique d'une durée de 1 an après la mise en service, avec application de mesures correctives si nécessaire. L'efficacité du pré-traitement aura en effet un impact majeur sur le fonctionnement de la station d'épuration de la zone artisanale ;

• la mise en œuvre du TTCR complémentaire dans le délai de 1 an à compter de la délivrance de l'autorisation. »

➤ Direction Départementale de l'Equipement

Avis favorable.

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

Aucune observation particulière.

➤ Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales

« Le volet relatif à l'évaluation des risques sanitaires ne contient pas de description de la population exposée. Les habitations les plus proches sont à 150 m au Nord. Le recensement des agents chimiques et physiques est réalisé, et les risques sont présentés. Le bruit et le risque légionnelloses sont retenus, cependant il n'y a pas de proposition de scénario d'exposition des personnes, ni de calcul d'excès de risque. Le dossier conclut sur un niveau de risque acceptable pour la santé mais sans évaluation chiffrée. »

Le risque lié à l'ammoniac a été étudié dans le cadre de l'étude de danger, en effet en situation normale aucune émission d'ammoniac n'est produite. L'installation frigorifique à l'ammoniac fait l'objet d'un rapport spécifique.

Le dossier de la SAS PANAVI pour son établissement d'ETRELLES suscite par ailleurs les remarques suivantes :

- protection de l'eau d'alimentation : l'établissement doit être pourvu d'un système de disconnection assurant une protection permanente du réseau public de distribution contre les risques de retour d'eau en cas de dépression temporaire (équipement en place) ;
- rejets liquides : les eaux usées produites par l'établissement sont traitées par une station d'épuration spécifique relevant du régime de l'autorisation au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (DRIRE). Les limites de charge de la station devront être respectées pour garantir son bon fonctionnement ;
- gestion des déchets : les filières d'élimination ou de recyclage des déchets proposées sont satisfaisantes ;
- bruits émis dans l'environnement : l'étude a été réalisée par SET Environnement. L'entreprise est située en zone d'activité. Une zone à émergence réglementée a été référencée au nord du site. Il n'y a pas eu de détermination d'éventuelles tonalités marquées. Les équipements bruyants (salle des machines, quai d'expédition, local surpresseurs) seront implantés en façades Sud et Est. L'impact du projet a été évalué par simulation. Les valeurs obtenues ainsi, qui respectent les niveaux sonores en limite de propriété et les émergences réglementaires, seront à vérifier après mise en service ;
- prévention du risque légionnose : l'établissement sera pourvu de tours aéroréfrigérantes. Elles sont concernées par les prescriptions d'entretien et de suivi en vigueur. Le dossier en fait état. Le dossier ne présente pas le nombre et la puissance des tours en projet.

En conclusion, le dossier de demande d'autorisation d'une nouvelle unité de production de viennoiseries de la société PANAVI pour son établissement de ETRELLES ne comprend pas de véritable évaluation des risques sanitaires. Cependant étant donné la nature des risques représentés par l'activité et les mesures compensatoires prévues, ce dossier reçoit de ma part un avis favorable. »

3.3 – Avis des conseils municipaux

Les conseils municipaux des communes de CORNILLE, POCE-LES-BOIS, TORCE, VERGEAL et VITRE se sont tous exprimés favorablement au projet.

Celui d'ETRELLES « *fait savoir qu'il n'est pas opposé à la demande de la SAS PANAVI sous réserve que la capacité de la station d'épuration soit toujours suffisante. »*

3.4 – L'enquête publique

L'enquête publique s'est déroulée du 20 mars au 22 avril 2006 en mairie d'ETRELLES.

Les permanences ont été assurées par Mme Nelly MEVEL, commissaire-enquêteur.

Aucune opposition, observation, suggestion ou critique n'a été versée au registre d'enquête.

Mme le commissaire-enquêteur a alors émis l'avis suivant :

« Je soussignée, Nelly Mével, Commissaire Enquêteur, désignée par lettre du Tribunal Administratif en date du 16 février 2006 :

[...]

Considère que :

- le projet est compatible avec le règlement de la zone constructible réservée à l'implantation d'activités industrielles ou artisanales ;*
- la station d'épuration a été conçue pour évoluer dans sa capacité d'aération et dans sa capacité de stockage ;*
- le site industriel n'est pas concerné par les périmètres de protection de ressource en eau ;*
- l'étude paysagère prévoit la plantation de haies, de bosquets pour renforcer le caractère bocager de la parcelle ;*
- la nature des matériaux de construction a été retenue pour empêcher les nuisances sonores ;*
- l'impact de l'activité sur le sol est limité, ainsi que l'impact en matière de pollution atmosphérique ;*
- la majeure partie des déchets ne génère pas de nuisances particulières.*

Emets un avis favorable au projet déposé par la société PANAVI en vue d'obtenir l'autorisation d'exploiter une nouvelle unité de production de viennoiseries crues surgelées et une activité de reconditionnement de produits issus d'autres sites située zone artisanale de Montigné Est à TORCE. »

4. ANALYSE DES OBSERVATIONS EMISES

Les remarques formulées lors de l'instruction du dossier concernent :

- la défense incendie ;
- la surveillance du bon fonctionnement des installations de pré-traitement des eaux industrielles, et l'ajustement de la capacité de la station d'épuration qui reçoit les effluents ;
- la mise en œuvre du TTCR complémentaire dans un délai d'un an ;
- la vérification du respect des émergences de bruit estimées ;
- l'absence d'information sur le nombre et la puissance des tours aéroréfrigérantes qui seront installées.

4.1 – Défense incendie

Selon les recommandations du Service Départemental d'Incendie et de Secours, les voies utilisables par les engins d'incendie doivent répondre aux exigences de l'article 4 de l'arrêté du 31 janvier 1986 (largeur, pente, résistance, rayon d'iration, etc.).

Ce point est repris dans le projet d'arrêté préfectoral joint au présent rapport.

Par ailleurs, la présence de réserves incendie sur le site nécessite, pour être directement opérationnelles, l'aménagement d'aires d'aspiration réservées au service d'intervention.

Les travaux correspondants sont, d'après le pétitionnaire, à la charge de VITRE COMMUNAUTE.

S'agissant de mesures de sécurité dont l'exploitant n'assure pas la maîtrise d'ouvrage, il convient de s'assurer que ces travaux ont été correctement réalisés avant la mise en service de l'établissement.

Nous proposons donc de conditionner l'autorisation d'exploiter à l'obtention d'un justificatif attestant de la réalisation satisfaisante des aménagements prévus, délivré par le Centre d'Incendie et de Secours de VITRE.

4.2 – Traitement des effluents

Comme cela est précisé au paragraphe 1.5.2 ci-avant, les effluents domestiques ($8 \text{ m}^3/\text{j}$) et industriels ($65 \text{ m}^3/\text{j}$) seront collectés et dirigés vers la station d'épuration de la zone artisanale du Haut Montigné, elle-même exploitée par la société PANAVI. Les effluents industriels subiront un pré-traitement in situ avant rejet.

La Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt, en charge de la police de l'eau, demande à ce qu'il soit mis en place « *un suivi analytique d'une durée d'un an après la mise en service, avec application de mesures correctives si nécessaire* », de manière à assurer une qualité de pré-traitement satisfaisante au bon fonctionnement de la station d'épuration située à l'aval.

Dans cet objectif, il sera mis en œuvre le programme de surveillance suivant :

Paramètres	Fréquence d'analyse		
	1 ^{er} mois d'exploitation	2 ^{ème} mois jusqu'à la fin de la 1 ^{re} année	Années suivantes
Débit	en continu	en continu	en continu
MES	hebdomadaire	mensuelle	annuelle
DCO	hebdomadaire	mensuelle	annuelle
DBO ₅	hebdomadaire	mensuelle	annuelle
NTK	hebdomadaire	mensuelle	annuelle
NH ₄	hebdomadaire	mensuelle	annuelle
NGL	hebdomadaire	mensuelle	annuelle
Pt	hebdomadaire	mensuelle	annuelle
Chlorures	hebdomadaire	mensuelle	annuelle

Par ailleurs, il ressort de l'étude réalisée par le pétitionnaire que la station d'épuration mixte, censée accueillir les effluents pré-traités de TORCE 3, semble sous-dimensionnée en l'état et devrait faire l'objet d'une extension.

Ces conclusions s'appuyaient, à l'époque du dépôt du dossier, uniquement sur des calculs théoriques. En effet, la station d'épuration n'étant pas en service, l'exploitant ne disposait d'aucune donnée d'évaluation des performances réelles de l'outil d'épuration. La société PANAVI s'est alors proposé de réaliser cette évaluation, parallèlement à l'instruction de son dossier de demande d'autorisation (TORCE 3), sur la base d'un suivi analytique de son fonctionnement durant les trois premiers mois.

Nous rappelons que sur un plan administratif, cette station d'épuration est rattachée à l'établissement PANAVI TORCE 1. Elle est réglementée par l'arrêté préfectoral du 20 juin 2005 complétant l'arrêté préfectoral d'autorisation du 19 mars 1992.

Le projet de raccordement ayant une incidence sur le dimensionnement de cette installation, il nous est apparu nécessaire d'imposer à la société PANAVI, dès le début d'instruction du dossier TORCE 3, de déposer une demande de modification des conditions de fonctionnement de la station d'épuration du Haut Montigné à TORCE.

Cette demande devra comporter notamment :

- l'évaluation des performances actuelles de la station d'épuration sur la base du suivi analytique de son fonctionnement ;
- la définition des performances à atteindre compte tenu du raccordement de la nouvelle unité de production (TORCE 3) ;
- la description des travaux et mesures à mettre en œuvre pour atteindre ces performances ;

- une étude d'impact de ces travaux et mesures avec notamment :
 - une étude d'acceptabilité du milieu récepteur,
 - la vérification de la capacité du plan d'épandage des boues de la station d'épuration,
 - la mise à niveau du plan d'épandage le cas échéant,
 - l'étude de l'impact sanitaire du fonctionnement de cet ouvrage.

Un arrêté complémentaire dans ce sens a été signé par Madame la Préfète le 14 avril 2006, après un avis favorable du Conseil Départemental d'Hygiène du 7 mars 2006.

L'exploitant nous a depuis informé que la station d'épuration du Haut Montigné a été raccordée avec un peu de retard sur la date initialement prévue (janvier 2006) courant juin 2006 et que l'étude demandée devrait être déposée courant octobre 2006. Le dossier ainsi constitué devrait aboutir à la prise soit d'un arrêté préfectoral complémentaire, soit d'un arrêté préfectoral d'autorisation, selon que les modifications sont notables ou non, et qu'il ait besoin ou non de recourir à l'enquête publique.

Nous rappelons également que la mise en service de la nouvelle unité TORCE 3 est prévue à l'horizon de juin 2007. La période intermédiaire devra donc être mise à profit par la société PANAVI pour mener à leur terme les études et travaux de mise à niveau de la station d'épuration du Haut Montigné.

Afin de se prémunir d'un éventuel retard de ces travaux, nous proposons de conditionner l'autorisation d'exploiter l'unité TORCE 3 à la mise en service de la station d'épuration du Haut Montigné, après achèvement des travaux d'extension qu'il reste encore à définir.

4.3 – Taillis à Très Courte Rotation (TTCR)

Le TTCR de saules est une culture qui consiste à planter une espèce ligneuse à très forte densité, pour pouvoir récolter rapidement (au bout de 2 à 3 ans) une quantité importante de biomasse.

En plus de la production de biomasse à des fins énergétiques, des études sont en cours pour caractériser le rôle épurateur que jouent les TTCR de saules, notamment dans le cas d'épandage d'eaux usées ou de boues de station d'épuration, ou encore dans le cas de dépollution de friches industrielles.

Dans le cadre de l'exploitation de la station d'épuration du Haut-Montigné, ce dispositif a été mis en place en sortie de traitement, de façon à compléter celui-ci pour permettre le respect de l'objectif de qualité du cours d'eau récepteur, à l'étiage (ruisseau La Largère). 15 000 m² ont ainsi été plantés.

Dans son dossier (autorisation TORCE 3), l'exploitant envisage la possibilité de mettre en place une surface de TTCR complémentaire. Il précise qu'une prospection de terrains agricoles a été engagée en ce sens.

Dans ce contexte, la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt souhaite que ce TTCR complémentaire soit mis en œuvre dans le délai d'un an à compter de la délivrance de l'autorisation.

Cette position, bien que louable sur un plan environnemental, nous semble inappropriée à la situation du présent dossier (TORCE 3).

En effet, l'extension de la surface TTCR, même si elle était envisagée au moment de la constitution du dossier, peut ne pas s'avérer nécessaire ou encore être rendue impossible à mettre en œuvre. C'est l'étude prescrite à l'exploitant de la station d'épuration du Haut-Montigné qui définira les moyens à mettre en œuvre pour assurer un rejet préservant l'environnement.

En outre, le dossier constitué à cette occasion, qui est raccroché à l'unité d'exploitation TORCE 1, fera l'objet, a minima, d'une consultation du service en charge de la police de l'eau. C'est donc dans ce cadre que la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt sera invitée à exprimer son avis et à faire part de ses recommandations sur l'exploitation de la station d'épuration. Le présent dossier relatif à l'unité TORCE 3 ne nous paraît pas constituer le meilleur support.

4.4 - Bruit

La détermination de l'impact sonore de la future unité TORCE 3 a été évaluée à partir de mesures de bruit locales (sans l'activité) et de simulations informatiques.

Comme le préconise la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales, les valeurs obtenues restent à confirmer par des mesures réalisées après la mise en service de l'établissement.

Le projet d'arrêté ci-joint prévoit qu'il soit procédé à un contrôle des niveaux sonores émis dans l'année qui suit la mise en service, puis tous les trois ans. En cas de dépassement des valeurs limites, des mesures compensatoires sont à proposer.

4.5 – Tours aéro-réfrigérantes (TAR)

Les tours aéro-réfrigérantes constituent des installations annexes à l'installation de réfrigération à l'ammoniac.

Il s'agira ici d'un système de réfrigération constitué de deux TAR de type « circuit primaire fermé », d'une puissance maximale totale de 3 700 kW.

Les installations relèvent de la rubrique 2921-2 de la nomenclature des installations classées et sont soumises à simple déclaration.

Notons que toutes les TAR de type « circuit primaire fermé » sont classées sous ce régime, et cela quelle que soit la puissance des installations. Le législateur a considéré qu'un régime d'autorisation ne se justifiait pas dans la mesure où le risque de développement de la bactérie Legionella est réduit pour ce type d'installation par rapport aux autres types d'installations.

Il n'en reste pas moins qu'un programme d'entretien et de surveillance des émissions sera mis en place par l'exploitant, dans le respect des dispositions du projet d'arrêté ci-joint.

Les précisions ci-dessus viennent en réponse aux interrogations de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.

5. AVIS DE L'INSPECTION

Dans le cadre de son projet de création d'une nouvelle unité de fabrication de viennoiseries crues surgelées dite « TORCE 3 », la société PANAVI ne détient pas seule la maîtrise des aménagements nécessaires à la bonne exploitation des installations. C'est en particulier le cas des bassins incendie qui seront réalisés par VITRE COMMUNAUTE. Ces bassins sont nécessaires aux services d'intervention pour contenir un éventuel incendie et constituent de notre point de vue un préalable à la mise en service de l'unité de production, l'incendie pouvant intervenir à tout moment, malgré les dispositifs de prévention mis en place par l'exploitant.

En outre, la société PANAVI n'assurera sur le site TORCE 3 qu'un pré-traitement de ses effluents industriels. Le traitement complémentaire est assuré par la station d'épuration collective du Haut-Montigné, située sur un autre site, dont les capacités théoriques se sont avérées insuffisantes pour assimiler de façon satisfaisante cet afflux supplémentaire. Une étude va être lancée visant à déterminer les améliorations à apporter pour corriger cette situation.

Là encore, de notre point de vue, l'achèvement des travaux qui en découleront nous apparaît être un préalable à la mise en service de l'unité de production.

Concernant le risque lié à l'utilisation de l'ammoniac, une étude spécifique a été conduite par l'exploitant. Celle-ci a fait l'objet d'une tierce expertise.

Cette dernière conclut favorablement quant à l'approche du risque lié à l'ammoniac réalisée par le pétitionnaire. Celui-ci s'est engagé à répondre à l'ensemble des recommandations du tiers expert, qui sont reprises dans le projet d'arrêté préfectoral ci-joint.

Les éléments d'information et les propositions du pétitionnaire exposés dans le dossier soumis aux enquêtes publique et administrative, complétés au cours de l'instruction, présentent l'ensemble des dispositions techniques prises ou prévues par l'exploitant pour réduire, voire supprimer, les dangers ou inconvénients générés par ses activités.

Celles-ci nous paraissent satisfaisantes pour préserver les intérêts de l'article L 511-1 du Code de l'Environnement et permettent l'élaboration des prescriptions réglementaires correspondant aux activités exercées.

Par conséquent, nous émettons un avis favorable à la demande d'autorisation d'exploiter les activités de la SAS PANAVI pour son site d'ETRELLES.

6. CONCLUSIONS

Au regard des dispositions de protection de l'environnement prévues par l'exploitant, des observations émises lors des enquêtes publique et administrative, des réponses apportées par le demandeur aux observations émises au cours de la procédure, nous formulons la proposition suivante :

Considérant la compatibilité du projet avec le règlement du Plan d'Occupation des Sols d'ETRELLES ;

Considérant les moyens mis en œuvre en matière de défense extérieure incendie ;

Considérant la nécessité de rendre opérationnels les bassins incendie, qui doivent être réalisés par VITRE COMMUNAUTE, avant le démarrage de l'activité de l'établissement TORCE 3 ;

Considérant les mesures prises pour réguler le rejet des eaux pluviales collectées sur le site et confiner les eaux d'extinction d'incendie ;

Considérant le pré-traitement des effluents industriels qui sera réalisé sur le site d'exploitation ;

Considérant nécessaire la mise en place d'une surveillance attentive des effluents rejetés durant la première année de fonctionnement de l'installation de pré-traitement ;

Considérant la nécessité d'étendre la capacité de la station d'épuration du Haut-Montigné, exploitée sur un autre site par la SAS PANAVI, en vue de pouvoir traiter de façon satisfaisante les effluents industriels pré-traités en provenance de l'unité TORCE 3 ;

Considérant que cette extension devra être opérationnelle avant le démarrage de l'activité de l'établissement TORCE 3 ;

Considérant les dispositions prévues par la SAS PANAVI pour maintenir les zones d'effets significatifs pour l'homme en cas de fuite d'ammoniac dans les limites de propriété de l'établissement et garantir ainsi la sécurité des tiers ;

Considérant l'avis du tiers expert sur l'étude des dangers spécifiques aux installations frigorifiques fonctionnant à l'ammoniac confirmant l'absence d'effets significatifs pour l'homme en dehors des limites de propriété de l'établissement dans la mesure où des aménagements complémentaires sont réalisés, qui sont prescrits dans le présent arrêté ;

Considérant que l'ensemble des observations exprimées au cours de la procédure réglementaire ne mettent pas en évidence de dispositions d'ordre réglementaire ou d'intérêt général susceptibles de s'opposer à l'autorisation d'exploiter les installations par la SAS PANAVI ;

Considérant qu'en application des dispositions de l'article L512-1 du code de l'environnement, l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients peuvent être prévenus par des mesures que spécifie l'arrêté préfectoral ;

Considérant que les conditions d'aménagement et d'exploitation fixées par l'arrêté préfectoral d'autorisation doivent tenir compte, d'une part, de l'efficacité des techniques disponibles et de leur économie, d'autre part de la qualité, de la vocation et de l'utilisation des milieux environnants, ainsi que de la gestion équilibrée de la ressource en eau ;

Considérant que le site d'implantation et son organisation tiennent compte de l'analyse des effets prévisibles, directs et indirects, temporaires et permanents de l'installation sur l'environnement et sur la santé .

Considérant que les conditions légales de délivrance de l'autorisation sont réunies,

Nous proposons aux membres du Conseil Départemental d'Hygiène d'Ille-et-Vilaine de se prononcer sur le projet d'arrêté préfectoral ci-joint, qui renferme les prescriptions régissant le fonctionnement de la SAS PANAVI à ETRELLES.

Ces prescriptions ont fait l'objet d'une consultation du pétitionnaire dont les observations ont été prises en compte.

L'Inspecteur des Installations Classées,



