

Saint Barthélemy d'Anjou, le 12 mars 2003

DIRECTION REGIONALE DE L'INDUSTRIE,
DE LA RECHERCHE ET DE L'ENVIRONNEMENT
DES PAYS DE LA LOIRE

GROUPE DE SUBDIVISIONS D'ANGERS

Parc d'Activités Angers-St Barthélemy
BP 80145
49183 St BARTHELEMY D'ANJOU CEDEX
Tél : (33) 02.41.33.52.50. – Fax : (33) 02.41.33.52.99.
Internet : <http://www.pays-de-la-loire.drire.gouv.fr/>

RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Objet Installation Classée pour la Protection de l'Environnement.
Etablissements Louis TESSIER à Cornillé Les Caves
Fromagerie

V/Réf. Transmission de la Préfecture de Maine et Loire du 19 juin 2002.

N/Réf. h:\env\icpe\sub2\A203AS185 - AS/AS

Les **Etablissements Louis TESSIER** demandent l'autorisation d'augmenter leur capacité de production de fromages pour la porter de 8 000 à 15 000 t/an. En outre, le dossier présente le plan d'épandage des boues de la station de traitement des effluents, l'exploitation de 2 forages et la régularisation de certaines activités non déclarées au préfet.

1 Présentation du demandeur

Raison sociale	:	Etablissements Louis TESSIER
Siège social	:	B.P. 35 – ZA à Cornillé Les Caves
Forme juridique	:	S.A.S
Lieu d'exploitation	:	Idem
Nombre d'employés	:	250 personnes (référence 1 janvier 2000)

Créée en 1910 à Baugé, la laiterie TESSIER s'est implantée sur son site actuel en 1926. Cette entreprise familiale a été rachetée en 1984 par le groupe BONGRAIN, un des premiers industriels laitiers français.

2 Implantation de l'établissement

L'établissement est implanté dans la zone artisanale de Cornillé-les-Caves, à l'écart de l'agglomération située à 2 km au Nord et des communes de Bauné, de Mazé et de Corné. La RN 147 qui relie Angers à Saumur passe à 1 km au Sud du site.

Le classement des terrains en zone UY du Plan d'Occupation des Sols (POS) réserve cette zone à des activités industrielles ou artisanales. Les parcelles d'implantation ont une superficie d'environ 298 453 m² pour une surface construite de 17 520 m².

L'environnement immédiat de l'établissement est constitué de terres agricoles et d'un habitat clairsemé correspondant à un milieu rural. Les plus proches habitations sont en vis à vis de la fromagerie, de l'autre côté de la départementale n° 61 qui relie la RN 147 à Cornillé-les-Caves. Les autres bâtiments tiers sont situés à au moins 200 m de la fromagerie. L'*annexe 1* de ce rapport présente l'environnement immédiat de l'établissement.

Aucune zone sensible identifiée : ZNIEFF, ZICO, captage d'eau, site archéologique... n'impose de contrainte particulière au site.

3 Caractéristiques des modifications présentées

L'établissement collecte le lait 365 j/an et fonctionne 312 j/an en production fromagère.

L'usine s'organise autour de la fabrication de trois types de produits : les Ultra-Filtrés (UF), les traditionnels (le St Aubin et les solubilisés) et les fromages de chèvre. La fabrication de pâtes fraîches (caillés) est arrêtée depuis 1996.

L'usine a intégré une stratégie de développement de produits de marques pour pérenniser la rentabilité de l'entreprise. Ainsi, les productions de St Aubin et de produits UF (Fondance, Fine Bouche Géraumont,...) augmenteront alors que les marques distributeurs seront progressivement abandonnées. Pour cela, une partie des ateliers doit être réaménagée.

Certaines modifications, non perceptibles à la lecture de la situation administrative de l'établissement, sont susceptibles de réduire sensiblement les impacts et les risques induits par la fromagerie. En effet, les techniques de constructions et les objectifs fixés aux réaménagements des ateliers conduisent à réduire les consommations d'eau, de produits consommables et d'énergies.

La réalisation de ces modifications, qui s'étale jusqu'en 2005, concerne principalement :

- des **augmentations** des capacités de réception de lait et de production de fromages avec l'extension de la salle d'acidification, des hâloirs (4 en 2000) et de l'atelier d'emballage,
- la **mise en conformité** (normes sanitaires) des ateliers de production UF (1999), des hâloirs et du stockage de moules (1999) et de l'usine de production d'eau potable,
- l'**optimisation** des flux de produits avec les déplacements de l'atelier de traitement du lait, des frigos avant expédition et de la chaufferie,
- la **réduction** des rejets de phosphore,
- l'**extension** du plan d'épandage autorisé par l'arrêté du 27 avril 1994,
- l'**actualisation** de l'exploitation des **deux forages** existants, déclarés et respectivement exploités depuis 1975 et 1992,

- la **régularisation** de l'augmentation de puissance frigorifique installée,
- le **renforcement des exigences** concernant la maîtrise du risque toxique pour l'utilisation de l'ammoniac comme fluide frigorigène et de la prévention de la légionellose,
- l'**augmentation de la prévention et de la protection du risque incendie** avec l'installation d'une extinction automatique, l'éloignement du stockage d'emballages et la construction d'un local de stockage spécifique pour l'entreposage des produits chimiques.

4 Situation administrative

L'arrêté préfectoral D3-94-n° 308 du 27 avril 1994 autorise les Etablissements TESSIER SA à exploiter des activités de réception, stockage, traitement et transformation de lait ou de produits équivalents d'une capacité journalière supérieure à 70 000 l.

Cet arrêté prend déjà en compte les installations de réfrigération et de combustion, les prélèvements d'eau dans la nappe et le plan d'épandage des boues de la station.

L'évolution de la situation administrative de l'établissement peut être approchée ainsi :

Rubriques	Activités	A/D	Activités		
			Autorisées	Régulariser	Extensions
1136	Emploi d'ammoniac liquéfié Quantité comprise entre 1,5 t et 200 t	A	8,2 t		3,2 t
2230	Réception de lait et transformation de produits issus du lait La capacité de lait étant supérieure à 70 000 l/j	A	200 000 l/j		250 000 l/j 53 t/j maxi
2920	Réfrigération ou compression – ammoniac Puissance absorbée étant supérieure à 300 kW	A	330 kW	230 kW	560 kW
1432	Dépôt de liquides inflammables Capacité comprise entre 10 m ³ et 100 m ³	NC	12,1 m ³		6,8 m ³
1510	Entrepôt couvert de matières combustibles Stockage d'emballages de 6 000 m ³	D	Non visé		6 000 m ³
2910	Combustion Puissance comprise entre 2 MW et 20 MW	D	8,6 MW		9,1 MW
2920	Réfrigération ou compression – fréon Puissance comprise entre 50 kW et 500 kW	D	194 kW	76 kW	270 kW
2925	Ateliers de charge d'accumulateurs Puissance courant continu supérieure à 10 kW	D			13 kW

5 Impacts de l'établissement sur l'environnement

5.1 Prélèvements d'eau

L'eau consommée a deux origines : le réseau d'adduction public (66 000 m³ en 2000) et les 2 forages implantés dans l'enceinte de l'établissement (216 000 m³ en 2000). Le « puits Evain », réalisé en 1975, a une capacité de production de 23 m³/h et le « puits 92 », percé à cette date, a un débit maximal de 21,5 m³/h. Par conséquent, le régime d'exploitation moyen sera de 35 m³/h avec un maximum de 45 m³/h. Les besoins journaliers moyens de la fromagerie, en 2000, étaient de 607 m³/j, soit 25 m³/h.

Ces 2 forages, distants de 200 m sur le site, prélèvent dans une nappe du cénomanien. L'aquifère, profond et captif, est protégé par une couche d'argile.

Les analyses pratiquées montrent l'absence de pollution par les nitrates, les pesticides ou d'autres substances toxiques et la bonne qualité bactériologique de la ressource. Par contre, les taux de fer (2 à 3 mg/l en moyenne), la dureté et la minéralisation (chlorures, carbonates, sulfates) nécessitent les traitements appropriés (filtration, déferrisation, adoucissement et chloration) réalisés dans l'usine d'eau potable. Les effluents issus de cette production sont traités dans la station d'épuration.

Le dossier d'exploitation des forages est complété par l'avis d'un hydrogéologue agréé en matière d'hygiène publique.

5.2 Prévention de la pollution des eaux

Les principales utilisations de l'eau sont les lavages (matériels de production, cuverie, locaux,...), les chaudières, les installations frigorifiques et les eaux vannes (sanitaires, restaurant,...).

L'exploitant travaille sur les **économies d'eaux et de pollution à la source**. En ce sens, la mise en œuvre des recommandations de 2 études, menées en 1996 et 1998, ont permis de quantifier les rejets des différents ateliers et de réaliser des économies de plusieurs dizaines de m³ d'eau par jour. L'exploitant estime que ces interventions peuvent conduire à des économies des flux spécifiques de l'ordre de 25 à 30 % sur la ressource et sur les charges de matières organiques (DCO) envoyées à la station d'épuration.

En effet, le ratio de consommation d'eau était compris entre 30 et 35 m³eau/t de produits fabriqués entre 1997 et 2000 sera ramené à environ 25 m³/t à l'issue des réalisations envisagées. De même, le ratio moyen de pollution de 77 kg DCO/t de produits fabriqués, connu en 2000, sera réduit à 60 kg DCO/t.

L'exploitant réduit ses consommations de produits lessiviels à base de phosphore. Des produits sans phosphore sont déjà utilisés pour le lavage des citernes et des laveuses, anciennes et consommatrices de ces produits, ont été remplacées. Ainsi, les concentrations de phosphore en entrée de la station ont été divisées par plus de 2. En complément de ces mesures, l'exploitant prévoit la mise en service, en 2003, d'une installation de déphosphatation par coagulation avec un sel métallique.

Les eaux vannes sont envoyées par la station communale. Les eaux de process sont traitées dans la station d'épuration à boues activées et finies par une étape de séparation membranaire. Cette installation comprend : tamisage en 1998 (filtre 500 microns) – lagune d'aération de 14 000 m³ en 1998 (6 turbines rapides, 2 lentes et 4 brasseurs) – bassin tampon de 110 m³ avec tamis et agitateur en 2000 – modules de séparation membranaire en 2001 (6*63 m² à 6 m³/h). Ce dernier étage complète avantageusement le traitement biologique en permettant le respect des normes de rejet, le recyclage de l'eau et la réduction de la production de boues. Il est modulable et transportable et n'est pas sensible au débit.

L'objectif de maîtrise des rejets a conduit les principales réalisations décrites précédemment – tamisage des effluents bruts, renforcement de l'aération, ultrafiltration membranaire – renforcement de l'autosurveillance – réduction des rejets de phosphore.

L'exutoire est le ruisseau de **Bauné**, un affluent du ruisseau des Aunaies qui se jette dans l'Authion à 3 km au Sud. Le ruisseau de Bauné n'a, a priori, jamais fait l'objet d'un constat de qualité. Les mesures fournies par l'Agence de l'eau concernent l'Authion, considéré comme le milieu récepteur de la fromagerie. Elles indiquent que les paramètres organiques analysés sur le tronçon Beaufort-En-Vallée / Brain-Sur-L'Authion sont en accord avec les objectifs de qualité de cette rivière.

Aussi, l'évaluation de l'acceptabilité des rejets futurs de la fromagerie (375 000 m³/an pour une production 15 000 t/an sur la base d'un ratio de 25 m³/t fabriquée) dans le milieu naturel conduit l'exploitant à proposer les valeurs limites de rejet suivantes :

Paramètres	Concentrations Instantanées en mg/l	Flux journaliers maximum en kg/j
PH	6,5 < pH < 9	
Débit maximum sur 24h consécutives (m ³)	1 100	
MES	35	39
DCO	90	99
DBO5	30	33
Azote global exprimé en N	30	33
Phosphore total exprimé en P	2	2,2

L'exploitant souligne les efforts consentis pour réduire les concentrations des paramètres organiques (inférieurs à l'arrêté de 1994) et indique qu'elles sont acceptables par l'Authion même en régime d'étiage. Il conclut qu'elles préservent les objectifs de qualité fixés à la rivière.

L'ensemble des mesures d'économies d'eau et de réduction des pollutions à la source représente des investissements de plus de 850 k€ (5,6 MF) sur la période 1998-2003.

5.3 Epandage des boues

Les boues du lagunage et de la filtration sur membranes sont stockées dans 2 lagunes de 2 100 m³.

L'exploitant prévoit une production de 255,5 t/an de Matières Sèches (MS) soit 511 t DBO5 à 0,5 kg MS/kg DBO5). Les boues biologiques apporteront 11,7 t/an P2O5 auxquelles s'ajouteront 40,8 t/an P2O5 provenant du traitement du phosphore, 32,1 t/an P2O5 seront disponibles pour les cultures. L'azote représentera 17,9 t/an N et la potasse 2,3 t/an K2O.

Le périmètre d'épandage s'étend sur une distance de 10 km autour de la fromagerie et couvre 482 hectares dont 403 sont disponibles tout ou partie de l'année, soit 84 % de la surface mise à disposition que l'exploitant affirme suffisant dimensionné pour valoriser les éléments fertilisants contenus dans les boues. Le plan d'épandage est présenté en *annexe 2* de ce rapport.

5.4 Prévention de la pollution atmosphérique

L'essentiel des **rejets atmosphériques** provient de la chaufferie qui fonctionne actuellement au fuel lourd à Basse Teneur en Soufre (inférieure à 2 %). L'exploitant prévoit un changement de combustible pour la fin 2003. Le passage au gaz naturel réduira substantiellement les rejets dans l'air et traitera les rejets occasionnels de suies et la non conformité de sa hauteur de cheminée.

Le groupe électrogène, uniquement utilisé en secours en cas de défaillance du réseau EDF, et la circulation des véhicules, 28 mouvements de camions par jour après extensions auxquels s'ajoutent les véhicules du personnels de l'entreprise, constituent les autres sources de pollution identifiées.

5.5 Autres impacts

Les **niveaux sonores** maximaux admis par la réglementation et les **émergences** dans les Zones à Emergences Réglementées (ZER) sont respectés.

Les **Déchets** sont triés, valorisés et éliminés dans des filières identifiées. Ainsi, l'exploitant distingue les Déchets Industriels Banals (DIB) comme les cartons, palettes, métaux, bois, plastiques et les Déchets Industriels Spéciaux (DIS) comme les huiles usagées.

L'exploitant conclut que ses activités présentent des risques négligeables pour la **santé**.

6 Risques

L'exploitant a examiné les scénarii d'accidents les plus importants pouvant survenir en tenant compte de la nature et des conditions d'emploi ou de stockage des produits présents dans l'établissement.

6.1 Risque toxique

La station de production d'eau glacée fonctionne à l'ammoniac. La quantité de ce fluide a **considérablement diminué** depuis 1994 puisqu'elle est passée de 8,2 t à 3,2 t en optimisant la production de froid, ce qui a conduit l'exploitant à supprimer une des deux installations d'origines.

La salle des machines (SDM) est entourée de parcelles agricoles. Les tiers les plus proches sont situés à 150 m, au Nord de la fromagerie.

Dans la configuration initiale de la station, le condenseur évaporatif et le réservoir Basse Pression (BP) étaient positionnés à l'extérieur et au sol sans protection particulière ni capacité de rétention.

Les scénarii des accidents les plus pénalisants résultaient de la rupture d'une canalisation liquide Haute Pression (HP) à la sortie du condenseur, d'une canalisation liquide BP du réservoir ou de la tuyauterie de refoulement des compresseurs. Selon le scénario, les zones létales (Z1) atteignaient des distances variant de 80 à 160 m et les zones à effets irréversibles (Z2) pouvaient s'étendre de 340 à 700 m autour des installations. L'*annexe 3* de ce rapport montre la portée des zones d'effets « bruts » sur l'environnement.

Dans le cas le plus pénalisant, la zone Z2 touchait l'habitat clairsemé autour de la fromagerie.

Même si la probabilité d'un tel accident reste faible, ses conséquences ne sont pas acceptables. Par conséquent, l'objectif de maîtrise du risque toxique, fixé dès la rédaction du dossier a conduit l'exploitant à proposer les solutions techniques suivantes :

- **confinement** des installations extérieures par un bardage d'une hauteur de 7,5 m,
- mise en **rétention** des installations extérieures,
- **détection** NH3 sous le réservoir BP avec report d'alarme et asservissement de vannes motorisées.

D'autres propositions viennent compléter ce train de mesures comme l'asservissement de la ventilation additionnelle antidéflagrante au 1^{er} seuil de détection d'alarme, la mise en place d'un pH-mètre sur l'évacuation de la purge du condenseur avec fermeture automatique et alarme, les évacuations de la SDM, les équipements de protection,... Le coût de ces travaux est de l'ordre de 75 k€ (500 kF).

Enfin, l'exploitant propose de mettre en place, à la mairie de Cornillé-les-Caves, une procédure d'information sur la conduite à tenir en cas d'accident auprès de la population située à proximité de l'usine.

Une nouvelle analyse de risques prenant en compte ces modifications établit que la rupture du plus gros piquage en sortie de la bouteille BP devient l'accident majeur. Les calculs laissent apparaître l'absence de zone Z1 perçue au sol et la réduction notable de la zone Z2 à une portée de 140 m maximum qui est pratiquement comprise dans les limites de propriété de la fromagerie (130 m) et qui n'affecte aucune habitation. L'*annexe 4* de ce rapport présente les zones d'effets « corrigées » par les mesures compensatoires proposées.

6.2 Risque incendie

La fromagerie a connu un grave incendie en 1993 qui a ravagé tout l'établissement à l'exception des hâloirs et de l'atelier du traitement du lait. A la suite de cet événement, l'exploitant a retenu d'augmenter la résistance au feu des matériaux de construction pour tous les travaux neufs et de favoriser l'éloignement des locaux ou activités sensibles.

Ainsi, l'entrepôt de stockage des emballages est éloigné de 10 m de tout autre local. L'atelier d'emballage des produits finis, la station de réfrigération à l'ammoniac, les chaudières, le groupe électrogène et les transformateurs sont isolés par des murs coupe feu. Les dépôts de produits sensibles (fuel, produits de nettoyage,...) sont maintenus en dehors des zones de production (10 m ou équivalent).

L'analyse du risque incendie du stockage d'emballages montre que les flux thermiques restent dans les limites de propriété et ne propagent pas le sinistre à l'ensemble de l'usine.

L'exploitant prévoit de renforcer sensiblement la protection incendie par une installation d'extinction automatique (sprinklers).

7 Enquête publique

Au cours de l'enquête publique qui s'est déroulée du 19 mars au 19 avril 2002 dans la commune de CORNILLE LES CAVES, le commissaire enquêteur a recueilli des observations :

- **écrites sur le registre d'enquête** concernant les insuffisances des documents transmis aux municipalités, le plan d'épandage et son suivi, les rejets atmosphériques et d'eaux, les forages
- révisions d'effectif de la laiterie à moyen terme, aux perspectives de révision du POS de Cornillé les Caves qui date de 1987 et les raisons pour lesquelles il y a des zones NB à proximité de la laiterie,
- **orales** sollicitant des précisions sur le dossier et, en particulier, sur l'épandage des boues, la composition de celles-ci et les surfaces concernées par commune.

Les éléments complémentaires apportés par l'exploitant dans son mémoire en réponse ont été considérés comme satisfaisants par le commissaire enquêteur qui émet de **cinq recommandations** dans son avis motivé :

- *« Lors de la révision du POS de Cornillé les Caves, il serait préférable d'éviter la construction de nouvelles habitations dans un rayon à préciser avec la laiterie et la DRIRE (danger de fuites d'ammoniac, circulation de camions) et de réétudier les zones NB existantes ;*
- *Il serait bon de faire les calculs d'acceptabilité du ruisseau de Baune et de l'Authion en terme de qualité des eaux en prenant les dernières informations disponibles ;*
- *Il paraît judicieux d'intégrer dans l'arrêté d'autorisation les éléments prévisionnels relatifs aux travaux sur la chaufferie qui doit être déplacée ;*
- *Il est nécessaire de vérifier la totale séparation des réseaux d'eaux usées et des eaux non polluées et d'en fournir la preuve à l'Administration ;*
- *L'entreprise devrait fournir aux communes les tableaux complets qui figurent en annexe dans la note de la Laiterie du 2 mai avec les exploitants, les communes et les surfaces concernées par l'épandage actuel et son extension (documents non fournis lors de l'enquête en mairies). »*

Dans sa conclusion, le commissaire enquêteur se prononce **favorablement** en émettant **trois réserves** :

- *« Les travaux d'isolement et d'étanchéité à faire sur les deux forages d'eau potable utilisés pour la fabrication de fromages, demandés de manière précise dans le rapport de l'hydrogéologue agréé dès février 2000 doivent être immédiatement effectués et faire l'objet d'un récolement avec l'Administration compétente, ce qui les mettra à l'abri de causes de pollution extérieure ou accidentelle.*
- *Le dossier de demande d'autorisation doit être complété par deux conventions établies et signées avec les parties concernées (Laiterie et entreprise d'épandage pour l'une et Laiterie et société GES pour l'autre) pour préciser et appliquer les mesures nécessaires à l'épandage correct des boues en agriculture et au suivi agronomique des parcelles utilisées, ce qui permettra d'assurer une bonne maîtrise par l'établissement du devenir des déchets organiques.*
- *Un engagement de concertation régulier, une fois par an par exemple, sera pris par l'établissement pour fournir des informations aux élus des communes concernées sur les résultats de la politique environnementale de l'entreprise avec, notamment un point sur la qualité des eaux après traitement et avant rejet dans le ruisseau de Bauné, sur le bilan des épandages agricoles (quantités, localisation, problèmes rencontrés, point de vue des agriculteurs utilisateurs). Ceci permettra de concrétiser la proposition que le responsable de l'entreprise a faite dans sa réponse du 2 mai. »*

8 Avis des conseils municipaux

Les communes de CORNILLE-LES-CAVES, BAUNE, MAZE, CORNE et FONTAINE-MILON étaient consultées dans le cadre de l'enquête publique relative à la fromagerie. Les Conseils municipaux des 4 premières ont émis un **avis favorable** sans observation à la demande d'autorisation présentée par l'exploitant.

Le Conseil Municipal de CORNE a émis un **avis favorable sous réserve** de la stricte application des règlements en vigueur et **demande à avoir connaissance** des conclusions du commissaire enquêteur et du projet d'arrêté avant la décision finale.

L'avis du conseil municipal de FONTAINE-MILON, non parvenu, est réputé favorable.

Les communes de FONTAINE GUERIN, GEE, LE VIEL-BAUGE et SAINT-GEORGES-DU-BOIS étaient consultées seulement sur la partie du plan d'épandage qui les concernait.

Le Conseil Municipal de FONTAINE GUERIN a émis un **avis favorable sous condition expresse et formelle** de faire réaliser les aménagements précisés dans le dossier et de suivre les prescriptions obligatoires pour vérifier le maintien et la qualité des eaux utilisées.

Le Conseil Municipal de GEE a émis un **avis favorable mais demande** à ce que les prélèvements et analyses réguliers des sous-produits pendant toutes les années d'épandage soient réalisés par un organisme indépendant de la Fromagerie TESSIER et qu'il y ait des analyses des éléments-traces « métalliques et organiques » régulières sur les sols d'épandage (également menées par un organisme indépendant). Il **demande également** à ce que les résultats soient communiqués régulièrement à la Mairie.

Le Conseil Municipal du LE VIEL-BAUGE a émis un avis favorable sans observation et l'avis du conseil municipal de SAINT-GEORGES-DU-BOIS, non parvenu, est réputé favorable.

9 Avis techniques

L'hydrogéologue agréé a émis un **avis favorable** à l'exploitation des deux forages à un débit de 1 00 m³/j **sous les réserves** suivantes :

- *« d'évacuer les stockages de produits chimiques et d'équiper l'aire de ravitaillement des camions d'un séparateur d'hydrocarbures,*
- *« pour le forage « Evain » : de rendre étanche l'édicule de protection par la mise en place d'une toiture et d'une porte efficace et fermant à clef,*
- *de signaler le captage d'eau potable,*
- *de remonter au moins d'un mètre la tête de forage tubée, pour éviter les débordements des eaux présentes et stagnantes dans l'édicule,*
- *d'ajouter si nécessaire un dispositif de drainage des eaux stagnantes sur les radiers dans le cas où l'étanchéité totale de cette construction ne pourrait être assurée,*
- *« pour le forage 92 » : d'étancher la tête de l'avant puits en fond de buse et la fermer par un dispositif efficace à clef ou à cadenas,*
- *de signaler l'avant puits le prélèvement d'eau potable et limiter l'accès au personnel chargé de sa maintenance, tout comme sur le puits « Evain »,*
- *de construire un « butage » en légère pente à la base de la buse en contact avec le sol pour éviter les ruissellements d'eaux de pluies dans l'ouvrage. »*

Par ailleurs, l'hydrogéologue agréé a fait des observations sur les analyses d'eau à réaliser afin de maintenir le niveau de qualité des eaux prélevées en se référant au décret 89 – 3 du 3 janvier 1989 qui concerne l'utilisation de l'eau en consommation humaine.

La **Direction des Services Vétérinaires**, consultée sur le plan d'épandage initialement proposé par l'exploitant, a formulé les observations suivantes :

- *« Parmi les exploitant repreneurs de boues, le GAEC d'AZE est un élevage soumis à la législation des IC qui devra régulariser sa situation administrative. Le plan d'épandage devra intégrer les effluents de l'élevage et les boues de la laiterie,*
- *Les autres repreneurs de boues possèdent des animaux qui sont soumis au règlement sanitaire départemental. Les effectifs annoncés pour les 3 éleveurs de bovins semblent un peu sous estimés par rapport à la réalité,*
- *Le tracé de l'autoroute est indiqué sur la carte de localisation. Les parcelles à proximité de celle-ci n'ont pas été retirées. Certaines parcelles indiquées comme épandables sont boisées,*
- *Les plans d'épandage sur fond cadastral sont incomplets. Il est nécessaire de réaliser un plan d'épandage complet par l'exploitant, avec le relevé parcellaire. Les exploitants qui assurent l'épandage des boues ont changé par rapport au dossier de 1993. »*

Les éléments de réponse produits par l'exploitant indiquent que le GAEC d'AZE a déposé un dossier installations classées, que les effectifs annoncés sont ceux présentés par les éleveurs, que le tracé de l'autoroute figure sur le plan, qu'aucune parcelle boisée n'est prise dans le plan d'épandage et que les dossiers ont été complétés des manquants.

10 Avis des services administratifs

La **Direction Départementale de l'Équipement** émet un **avis favorable** sur le dossier présenté en apportant les précisions suivantes :

- « *Pas de remarque particulière à formuler sur les **aspects voirie et assainissement**.*
- *En ce qui concerne l'**urbanisme**, une demande de permis de construire, déposée le 12 juillet 2001 (n° 10701PC061) actuellement en cours d'instruction devrait faire l'objet d'une décision favorable à l'issue du délai d'un mois après clôture de l'enquête ».*

La **Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours** a émis un **avis favorable** sous réserve

- « *Respecter en tous points les dispositions prévues par l'étude de dangers,*
- *Doter, sur toute sa longueur, le mur coupe-feu séparant l'unité de fabrication-égouttage de la zone salage et les locaux sociaux de portes coupe-feu de degré une heure équipées de ferme-portes,*
- *Rendre coupe-feu de degré deux heures le mur en pignon sud du bâtiment emballage afin d'éviter une propagation en cas d'un éventuel incendie dans le magasin de stockage,*
- *Signaler de manière bien visible les raccords sapeurs-pompiers équipant les cinq réservoirs aériens (lettres rouges sur fond blanc précisant « réserve incendie capacité $X m^3$ »),*
- *S'assurer que les bardages métalliques ceinturant les condenseurs évaporatifs soient correctement dimensionnés vers le bas afin de limiter un éventuel rejet d'ammoniac sous les équipements,*
- *Instruire le personnel spécialement désigné à la manœuvre des moyens de secours et notamment l'entraîner au port de la combinaison étanche anti-gaz ».*

L'**Institut National des Appellations d'Origine (INAO)** n'émet **pas d'objection** à l'encontre du projet.

L'avis de la **Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt** n'est **pas parvenu** à ce jour.

L'avis de la **Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales** n'est **pas parvenu** à ce jour.

L'avis de la **Direction Régionale de l'Environnement** n'est **pas parvenu** à ce jour.

11 Analyse et proposition de l'inspection des installations classées

En premier lieu, il est important de rappeler que les activités de la fromagerie Louis TESSIER sont autorisées et que le dossier présenté a pour objectifs principaux l'examen des demandes d'extensions et de mise à jour des conditions d'exploitation de l'établissement. Le caractère régularisation est essentiellement limité à l'augmentation des puissances de réfrigération.

Les objectifs fixés par l'inspection dès la rédaction de la demande étaient de maîtriser les deux corollaires, pour l'environnement, liés à la présence d'une fromagerie : **la filière eau** depuis la

préservation de la ressource jusqu'à l'élimination des boues issues du traitement des effluents et **les risques** pour le caractère toxique de l'ammoniac employé en réfrigération.

Sur la filière eau, les économies obtenues de la ressource comme la limitation de la pollution sont l'aboutissement de la modernisation de certains matériels et des méthodes de travail. La réorganisation de la production telle qu'envisagée avec la reconstruction d'ateliers prolongera les résultats déjà obtenus.

De même, la reconstruction de la chaufferie et le passage au gaz naturel amélioreront la sécurité de l'installation et réduiront notablement les rejets atmosphériques.

Les propositions de l'exploitant, garanties par le projet de texte en annexe, sont essentielles pour limiter les impacts de la fromagerie Louis TESSIER sur l'environnement et réduire les risques induits par l'établissement.

Au delà des démarches déjà engagées dont les bénéfices sont présentés dans l'étude d'impact, le projet d'arrêté, joint à ce rapport, vise à garantir les objectifs fixés sur le plan réglementaire. Ainsi, il reprend les observations de l'hydrogéologue agréé sur la protection des forages sans toutefois réglementer l'usage de l'eau, acte les valeurs limites de rejets proposées par l'exploitant puisqu'elles sont conformes aux objectifs de qualité assignés à l'Authion, actualise la pratique de l'épandage, fixe un délai de changement de combustible de la chaufferie, rappelle les obligations de maîtrise des zones dangereuses vis à vis du risque toxique, renforce la protection incendie de l'établissement et prévient le risque légionellose.

Par conséquent, vu que le programme de maîtrise des risques et des impacts présentés par l'exploitant nous paraît répondre aux objectifs fixés par l'inspection en début de procédure d'instruction de la demande d'autorisation, **l'inspection des installations classées** émet un **avis favorable** à l'octroi de l'autorisation sollicitée.

12 Conclusion

Au cours de la consultation, le commissaire enquêteur, les conseils municipaux concernés et les services administratifs ont émis des avis favorables à la demande présentée.

En conclusion,

Considérant qu'aux termes de l'article L. 512-3 du titre 1er du livre V du Code de l'environnement, les conditions jugées indispensables pour la protection des intérêts mentionnés à l'article L. 512-1, les moyens d'analyses et de mesure et les moyens d'intervention en cas de sinistre sont fixés par l'arrêté d'autorisation et, éventuellement, par des arrêtés complémentaires pris postérieurement à cette autorisation,

Considérant que les conditions d'aménagement et d'exploitation, telles qu'elles sont définies par le présent arrêté, permettent de prévenir les dangers et inconvénients de l'installation pour les intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du titre 1er du livre V du Code de l'environnement, notamment pour la commodité du voisinage, pour la santé, la sécurité, la salubrité publiques et pour la protection de la nature et de l'environnement,

Considérant les propositions de l'exploitant pour maîtriser les risques induits par la station de réfrigération utilisant l'ammoniac comme fluide frigorigène,

Considérant le programme engagé pour maîtriser les impacts, notamment les économies d'eau et de pollution, l'amélioration de la qualité des rejets de la station d'épuration, la maîtrise du plan d'épandage et la réduction de la pollution atmosphérique.

Après avoir recueilli l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène, nous proposons à Monsieur le préfet de donner une **suite favorable** à la demande d'autorisation présentée par la société Louis TESSIER à Cornillé-Les-Caves.

Un arrêté en ce sens est joint au présent rapport.