



PRÉFET DE TARN-ET-GARONNE

Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement

Montauban, le 12 JUIN 2015

Unité Territoriale Tarn-et-Garonne / Lot

Le Directeur Régional

Affaire suivie par : Francis DEGUISNE
Téléphone : 05.63.91.74.50
Télécopie : 05.63.91.74.59
Courriel : francis.degusine
@ developpement-durable.gouv.fr

Monsieur le Préfet de Tarn-et-Garonne
Bureau des élections et de la police
administrative
2, allée de l'Empereur
BP 779
82013 MONTAUBAN CEDEX

à

Objet: Installations Classées pour la Protection de l'Environnement
FROMAGERIES LESCURE à Caussade

V/Référ : Transmission préfecture des registres et avis des services en date du 3/09/2014
N/Référ : FD/2015-0128

RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

à Monsieur le Préfet de Tarn-et-Garonne

Par transmission citée en référence, Monsieur le Préfet de Tarn-et-Garonne nous a adressé le rapport et les conclusions du commissaire enquêteur suite à l'enquête publique, ainsi que les avis des services consultés, relatifs au projet de régularisation de l'exploitation d'une fromagerie à Caussade - 525 impasse de Meaux (82300).

Le dossier de demande d'autorisation d'exploiter a été déposé le 23 septembre 2013 en préfecture.

Ce dossier doit permettre à l'Inspection des Installations Classées de disposer d'éléments caractérisant les effets potentiels de l'installation sur l'environnement (étude d'impact) et les risques potentiels (étude de dangers), afin de pouvoir apprécier la situation et de prescrire ensuite des mesures propres à sauvegarder les intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement.

Il a également pour objet d'informer les différentes parties prenantes, par le biais de l'enquête publique (tiers, associations, commissaire enquêteur) ou par le biais d'une consultation pour avis (conseils municipaux, services de l'état) afin qu'elles appréhendent les caractéristiques du projet, l'importance de l'impact du projet sur l'environnement et le voisinage et les mesures de prévention prévues par le demandeur.

Ce rapport analyse les résultats des consultations administratives et de l'enquête publique organisée dans le cadre de l'instruction de ce dossier.

Les principaux enjeux en terme de prévention des nuisances et des risques concernent la maîtrise des risques d'incendie, la maîtrise des risques de pollution accidentelle des eaux et du sol et la maîtrise des risques d'inondation.

1. CARACTERISATION DE LA DEMANDE AU VU DU DOSSIER

1.1 Le demandeur

Raison sociale : FROMAGERIES LESCURE
Adresse du siège social : 42 rue Rieussec 78220 VIROFLAY
Adresse du site faisant l'objet de la demande : 525 impasse de Meaux 82300 Caussade
Activité principale : Fromagerie
Signataire de la demande : Monsieur Valéry REHEL, Directeur Général de la SASU FROMAGERIES LESCURE

1.2 Installations classées et régime

Les installations visées dans le dossier de demande relèvent du régime de l'autorisation prévu à l'article L 512-1 du code de l'environnement au titre des rubriques suivantes :

N° de la nomenclature	Installations et activités concernées	Éléments caractéristiques	Régime	Portée de la demande (*)
2230-1	Lait (réception, stockage, traitement, transformation etc.) Capacité journalière de traitement supérieure à 70 000 L	175 000 L / jour (lait de chèvre)	A	c
4802-2a	Emploi dans des équipements clos en exploitation de Gaz à Effet de Serre fluorés visés par le règlement (CE) n° 1005/2009 Équipements frigorifiques ou climatiques de capacité unitaire > 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 300 kg	372 kg (R404A, R408A et R22)	DC	c
4718-2	Stockage en réservoirs manufacturés de Gaz Inflammables Liquéfiés (GIL) Quantité totale présente comprise entre 6 et 50 T	25 T	DC	b
3643	Traitement et transformation du lait exclusivement, la quantité de lait reçue étant supérieure à 200 T/jour (valeur moyenne sur une base annuelle)	89 T/jour en moyenne (260 jours de collecte)	NC	-

A (autorisation), DC (déclaration contrôlée), Non classé (NC)

Les rubriques citées ci-dessus ont fait l'objet d'une ré-actualisation pour tenir compte de la modification de la nomenclature intervenue le 1^{er} juin 2015.

Portée de la demande :

Au vu des informations disponibles, les installations déjà exploitées ou dont l'exploitation est projetée sont repérées de la façon suivante :

- installations bénéficiant du régime de l'antériorité
- installations dont l'exploitation a déjà été autorisée
- installations exploitées sans l'autorisation requise
- installations non encore exploitées pour lesquelles l'autorisation est sollicitée
- installations dont l'exploitation a cessé.

La portée de la demande concerne des installations nouvelles pour lesquelles l'autorisation est demandée (c).

Administrativement, l'établissement FROMAGERIES LESCURE a reçu 2 récépissés de déclaration :

- le 22/6/84 relatif à l'exploitation d'installations de traitement de lait (capacité 17 000 L/jour / ex-rubrique ICPE n° 242) ;
- et le 9/11/90 relatif à l'exploitation d'un dépôt de propane (25 T / ex-rubrique 211 bis).

1.3 Description de l'établissement

Le dossier concerne la régularisation d'une usine de fabrication de fromages. La laiterie-fromagerie réceptionne et transforme en caillé du lait de chèvre collecté dans 5 départements du Sud-Ouest : Aveyron, Lot, Lot-et-Garonne, Tarn et Tarn-et-Garonne. L'essentiel du caillé produit est envoyé vers d'autres usines du groupe pour une transformation en fromage. L'usine procède également à la fabrication de fromage (Cabécou) pour une petite partie du lait réceptionné (1%). La quantité maximale de lait collecté est de 23 000 000 L de lait / an. Les tonnages de produits finis sont inférieurs à 3 500 T de caillé et 15 T de cabécou.

L'établissement s'étend sur 5 421 m² et comprend les principaux bâtiments et locaux suivants :

- un bâtiment principal de production et de stockage (1 370 m²), abritant :
 - une aire de réception ;
 - la ligne de production de caillé ;
 - la ligne de production de cabécous ;
 - le local de stockage de produits lessiviels, fermé et ventilé. (Le local abrite 9 000 L de produits stockés en flacons et fûts de volume variant de 1 à 1 000 L. Le local comprend une dalle béton étanche et est raccordé au réseau des eaux usées. Les produits lessiviels stockés sont essentiellement des détergents et produits de nettoyage alcalins ou acides et sont stockés sur rétention) ;
 - une chambre froide de 200 m³ de stockage du caillé congelé (< - 12°C) ;
 - une chambre froide de 5 m³ de stockage des cabécous (0-6 °C) ;
 - un local de stockage de 112 m³ d'emballages pour caillé (cartons de boyaux plastiques sur palettes) ;
 - un local de stockage de 58 m³ d'emballages pour cabécous (cartons, caisse bois, étiquettes, films plastiques) ;
 - un local de production d'eau glacée (12 m²) et 14 compresseurs à fluide frigorifique ;
 - des bureaux.
- la « cuverie lait cru » à l'angle nord-est du bâtiment, abritant 4 cuves inox (3 x 50 m³, 1 x 25 m³).
- la « cuverie lait en maturation » à l'est du bâtiment abritant 7 cuves inox (1 x 30 m³, 2 x 20 m³, 2 x 14,5 m³ et 2 x 9,5 m³) raccordées au réseau des eaux usées;
- la « cuverie sérum » à l'ouest : abritant 4 cuves inox (1 x 50 m³, 2 x 15 m³ et 1 x 10 m³), sur rétention et raccordées au réseau des eaux usées ;
- une chaufferie (chaudière gaz de 1 ,44 MW) et 1 compresseur d'air ;
- un local de maintenance abritant une cuve de stockage de 0,5 m³ d'huiles usagées, sur rétention et une armoire de stockage des produits de maintenance (lubrifiants, peinture ...) ;
- un transformateur 400 kVA situé dans un local ;
- à l'extérieur : une zone de stockage de 15 m³ de palettes vides, une aire de lavage des camions, une citerne de 25 T de propane, une cuve de 9 m³ de gazole sur rétention de 15 m³, une aire de distribution de 2 m³/h pour les camions de collecte et des parkings VL et PL.

Les principales étapes de production sont les suivantes :

- le lait de chèvre cru est livré par les camions de collecte au niveau de l'aire de réception et stocké dans la cuverie située à l'angle nord-est du bâtiment ;
- cette matière 1ère est ensuite soutirée afin d'alimenter :
 - la ligne de production de caillé qui comprend la pasteurisation (74 °C), le refroidissement à 21 °C, l'addition de ferment, la maturation, l'agitation, l'emprésurage, le caillage / acidification, le brassage, le soutirage et remplissage des filtres, l'égouttage, le pressage, le dépotage du caillé, le moulage et le clippage ;
 - la ligne de production de cabécous qui comprend la thermisation (65 °C), le refroidissement à 21 °C, le remplissage des bassines, l'addition de ferment et de Geotrichum, le mélange, la maturation, l'emprésurage, le caillage / acidification, l'égouttage, le retournement / pentage, le salage du caillé récolté, le moulage, l'enclayage, le séchage, le retournement et l'affinage en haloir (14°C).
- en bout de ligne, les produits sont emballés et mis en palette (caillé) ou caisse en bois (cabécou) ;
- puis ils sont stockés en chambre froide avant expédition :
 - chambre froide négative (< - 12°C) pour le caillé (congelé) ;
 - chambre froide positive (< 6 °C) pour le cabécou.

L'usine de Caussade emploie 21 salariés à plein temps. Elle fonctionne 330 jours par an : 7 jours par semaine de février à septembre et 5 jours par semaine d'octobre à janvier. Les horaires de production sont constitués en période de forte activité de 3 équipes (5 – 13 h ; 13 – 21 h et 21- 5h). La réception de lait s'effectue entre 6 h et 14h30 et entre 22h30 et 4h. Le trafic des camions d'expédition (produits finis, sous-produits, déchets etc.) et autres livraisons (emballages, gazole) se fait entre 7 et 17 h.

1.4 Description de l'environnement du projet

L'usine est située dans le département de Tarn-et-Garonne sur la commune de Caussade, à l'ouest de l'agglomération entre la RD 820 et l'Autoroute A20 dans une zone d'activités qui regroupe également l'abattoir CODEVIA, les ateliers municipaux, une entreprise artisanale de produits lactés LA PETITE FERME et la station d'épuration communale (STEP). L'établissement CAUSSADE SEMENCES se situe de l'autre côté de la RD 820.

L'accès au site se fait depuis la RD 820 via la RD 90 (route de St Vincent) puis l'impasse de Meaux (voie communale) pour les voitures et poids-lourds.

L'établissement est bordé par :

- des parcelles agricoles au nord, à l'ouest et au sud ;
- un fossé puis les ateliers municipaux et la société LA PETITE FERME à l'est ;
- l'impasse de Meaux à l'angle Sud-Est.

Au-delà, l'environnement proche du site est le suivant :

- au nord, des habitations dans l'impasse de Marot, à 170 m des installations ;
- au sud, le cours d'eau LA LERE, l'abattoir, la station d'épuration communale et des habitations à 120 m des installations ;
- à l'ouest, l'A20 ;

- à l'est : la RD 820 et au-delà des zones d'activités de Meaux.

Les zones habitées les plus proches se situent donc au sud à 120 m et au nord-ouest à 170 m.

L'établissement est implanté sur la parcelle n° 92 de la section AV selon le cadastre de la commune de Caussade. Selon le PLU de la commune de Caussade, la parcelle se situe en zone N, zone naturelle correspondant aux masses boisées existantes, dans laquelle les installations classées peuvent être exploitées à condition qu'elles soient compatibles avec le caractère de la zone. Selon le dossier de demande d'autorisation, l'utilisation du site est compatible avec le PLU de Caussade. Les parcelles appartiennent à la société FROMAGERIES LESCURE. Les coordonnées LAMBERT 93 sont X= 582 200 3 et Y= 6 341 380 m. Le site se trouve à l'altitude + 107 m NGF.

Les parcelles du site FROMAGERIES LESCURE sont classées en zone inondable rouge selon le Plan de Prévention du Risque Inondation associé à l'Aveyron et à ses affluents. Les zones inondables rouges sont les zones où les hauteurs ou les vitesses de submersion sont telles que la sécurité des biens et des personnes ne peut être garantie. Selon la carte informative des zones inondables, le niveau des Plus Hautes Eaux Connues (PEHC) atteint à proximité du site est + 107,08 m. Le PPRI définit la cote de référence comme étant le niveau de la crue de référence majorée de 0,20 m. Le PPRI interdit notamment dans les zones rouges le stockage en-dessous de la cote de référence de produits de nature à polluer les eaux. Il autorise par ailleurs les installations de traitement des eaux, à condition que celles-ci soient protégées contre une crue d'occurrence au moins centennale.

Le site ne figure pas dans un périmètre de protection de monuments historiques ou de sites / vestiges archéologiques.

1.5 Principaux textes en vigueur auxquels l'exploitation des installations est soumise

L'établissement est soumis plus particulièrement aux dispositions de l'arrêté ministériel du 23 août 2005 relatif aux prescriptions générales applicables aux Installations Classées soumises à déclaration sous la rubrique n° 1412.

L'établissement n'est pas concerné par les dispositions de l'arrêté ministériel du 31 mai 2012 relatives à la constitution de garanties financières.

L'établissement n'est pas concerné par les dispositions relatives à la protection contre la foudre des articles 16 à 23 de l'arrêté ministériel du 4 octobre 2010 relatif à la prévention des risques accidentels au sein des ICPE soumises à autorisation. La réglementation considère en effet que la réception, le stockage et la transformation du lait (rubrique ICPE n° 2230) est une activité pour laquelle les effets directs et indirects n'engendreraient pas de risque important vis-à-vis des installations.

2. PRESENTATION ET ANALYSE DE L'IMPACT DU PROJET SUR L'ENVIRONNEMENT

Le pétitionnaire a fourni une étude d'impact de son projet constituée de l'analyse de l'état initial du site et de son environnement, d'une analyse des effets du projet sur l'environnement et des mesures qu'il envisage pour supprimer ou limiter les impacts.

Le milieu environnant a été étudié afin d'identifier les sensibilités particulières pour permettre de définir les modalités d'exploitation ainsi que les mesures conservatoires et compensatoires devant être mises en œuvre.

2.1 Intégration dans le paysage

L'établissement s'étend sur une superficie de 5 421 m², répartis de la façon suivante :

- surfaces imperméabilisées (bâtiments et équipements) : 1 902 m²,
- surfaces imperméabilisées (voies de circulation et parkings) : 2 714 m²,
- espaces verts : 805 m².

L'aspect général architectural est homogène. Les murs des bâtiments sont de couleur blanche en béton ou bardage métallique soulignant la toiture à 2 pans en éverite de couleur rouge ou grise. L'intégration paysagère est favorisée par la couleur neutre (blanche) des bâtiments et de la citerne de gaz, par la propreté nécessaire à ce type d'activité et par le bon entretien du site.

Hormis le bâtiment principal et les locaux annexes, les équipements visibles du site sont les cuves en inox et la citerne de propane. Le site est essentiellement entouré par des parcelles agricoles. La vue depuis la RD 820 et depuis l'impasse de Meaux est limitée en raison de l'implantation d'autres activités (ateliers municipaux, entreprise LA PETITE FERME, STEP). Depuis l'impasse de Marot, la vue de l'usine est également limitée en raison de l'éloignement (200 m).

2.2 Biodiversité

Le site n'est pas localisé dans les zones protégées de type Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique (ZNIEFF) ou Zone d'Intérêt pour la Conservation des Oiseaux (ZICO). La ZNIEFF la plus proche se situe à plus de 3 km de l'établissement.

L'usine n'est pas localisée dans une zone Natura 2000 et n'a aucune incidence sur la zone Natura 2000 la plus proche située à plus de 9 km (« Vallées du Tarn, de l'Aveyron, du Viaur, de l'Agout et du Gijou »). La commune de Caussade n'est concernée par aucun arrêté préfectoral de biotope. Le site est localisé hors emprise de toute zone humide.

La zone d'implantation de l'usine est en grande partie aménagée (activités, station d'épuration, habitations, routes nationale et départementales, parcelles cultivées etc...), et est peu favorable à l'implantation d'une faune variée. Cependant, grâce à la présence de haies et de ripisylves en bordure du réseau hydrographique (Lèze, bief, fossé), ce secteur constitue un lieu de passage voire de nidification pour une avifaune fréquentant les zones environnantes agricoles (passereaux, falconidés etc...) et pour les espèces inféodées à la vallée de la Lèze (hérons, anatidés, bergeronnette etc...).

Le terrain strictement occupé par l'usine est situé sur une parcelle entièrement aménagée et ses composantes naturelles ont quasiment disparu hormis la bande d'espaces verts conservée en herbe en périphérie du site. Les espaces verts représentent 1/6 de la superficie totale du site.

Le site est classé en zone de "tissu urbain discontinu", dans laquelle les habitats naturels sont peu présents. Le site est entièrement anthropisé depuis plusieurs décennies, la flore et la faune sont adaptées à la présence humaine et à l'activité de l'usine, implantée depuis 1974.

Compte tenu de ces éléments et de l'absence de zones protégées à proximité, le pétitionnaire n'a pas dressé d'inventaire précis des espèces animales et végétales susceptibles d'être présentes à proximité du site. L'étude conclut que l'usine est déjà installée et en activité depuis plusieurs décennies et que la faune et la flore ne présentent pas d'intérêt particulier.

2.3 Eau et sol

Le site de la FROMAGERIES LESCURE repose sur des formations alluvionnaires qui dominent l'essentiel du secteur de la zone d'étude. Une nappe phréatique s'écoule à 3 m de profondeur. Les eaux souterraines à l'aplomb du site constituent une cible vulnérable pour toute pollution éventuelle issue de la surface, notamment en raison des caractéristiques du sol qui constituent une protection moyennement efficace. Les terrains sont par ailleurs localisés en dehors de tout périmètre de protection de captage d'alimentation en eau potable.

A proximité de l'usine, on note la présence d'un fossé drainant les eaux de ruissellement du site. Ce fossé rejoint le bief de la Lère en amont de l'abattoir CODEVIA. Ce bief rejoint la LERE en amont de la STEP communale. La LERE et ses effluents drainent le territoire de la commune de Caussade, la LERE possèdant une longueur de 45 km.

Le Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux Adour-Garonne 2010-2015 (SDAGE) fixe les orientations pour une gestion équilibrée de l'eau dans le bassin. Le suivi de la LERE par l'Agence de l'Eau Adour-Garonne effectué en 2011 révèle un état physico-chimique bon et un état biologique moyen. Selon le SDAGE, l'objectif global de qualité fixé pour la LERE est le Bon Etat 2021 (Bon état chimique 2015 et Bon état écologique 2021).

L'alimentation en eau de l'usine est assurée par :

- le réseau communal, utilisé pour :
 - le lavage des tanks, des tuyauteries de transfert de lait et du matériel de production par les stations de nettoyage en place (NEP) ;
 - le lavage des locaux et de l'aire de réception du lait ;
 - le lavage de l'intérieur des camions de collecte ;
 - les sanitaires ;
- un puits de 5 m de profondeur situé à l'ouest, référencé au BRGM sous le n° 09056X0103/F et d'usage non-alimentaire, qui alimente :
 - l'aire de lavage de l'extérieur des camions de collecte ;
 - la chaufferie (alimentation en eau adoucie de la bâche de la chaudière),
 - la rampe d'arrosage de la citerne de propane ;
 - le refroidissement des compresseurs.

Les consommations d'eau en 2012 ont été au total de 17 761 m³ (dont 17 122 m³ provenant du réseau). L'usine ne prévoit pas d'évolution significative de la consommation d'eau. Le pétitionnaire a notamment mis en place les mesures suivantes permettant de réduire en 2012 la consommation à 0,83 litre d'eau / litre de lait réceptionné : sensibilisation du personnel aux économies d'eau, mise en place d'une nouvelle procédure de nettoyage, récupération des déchets et sous-produits à sec et réglage plus strict du débit d'eau au niveau de la NEP.

A titre d'information, la mise en œuvre des Meilleures Technologies Disponibles du secteur agro-alimentaire (« BREF FDM – Industries agro-alimentaires et laitières ») doit conduire à un niveau de consommation d'eau compris entre 0,8 et 1 l d'eau / litre de lait réceptionné.

Les réseaux d'eaux pluviales et d'eaux usées sont séparatifs :

- les eaux usées industrielles et domestiques de l'usine (18 000 m³) sont filtrées par un dégrasseur statique fermé et sont rejetées au réseau d'eaux usées communal qui est doté d'une station d'épuration. Les effluents potentiellement pollués au niveau de l'aire de lavage des camions, de l'aire de réception et des cuveries (lait cru, lait de maturation, sérum) sont rejetés au réseau des eaux usées.

Le dossier fait état d'une convention en cours de signature entre l'industriel et le gestionnaire du réseau (SAUR). La convention ne figure pas dans le dossier.

Les rejets d'eaux usées ont été analysés en juillet 2013 : pH 6 - débit max rejeté 84 m³/jour - DCO (510 kg/jour ; 6 100 mg/l) - DBO5 (237 kg/jour ; 2 850 mg/l) - MES (33 kg/jour ; 400 mg/l) - Ng (12 kg/jour ; 143 mg/l) - Pt (7 kg/jour ; 84 mg/l) et graisses MEH (4,2 kg/jour ; 50 mg/l). Les concentrations de DCO et DBO5 sont supérieures aux valeurs limites d'émission définies par l'article 34 de l'arrêté ministériel du 2/2/98 sus-mentionné (respectivement 2 000 et 800 mg/l) qui prévoit toutefois que les effluents peuvent être rejetés au réseau communal s'ils ne contrarient pas le bon fonctionnement de la STEP communale.

Au regard des caractéristiques des effluents de la fromagerie (concentration limitée en MES ; bonne biodégradabilité DCO/DBO5 < 2,5 ; bon équilibre azote phosphore et volume limité), du dimensionnement de la STEP communale et des équipements dont elle dispose, le pétitionnaire justifie que les rejets de la fromagerie ne perturbent pas le fonctionnement de la STEP communale. Cet élément devra être confirmé par la transmission à l'Inspection de la convention de rejet signée avec le gestionnaire du réseau ;

- les eaux de ruissellement (toitures et voiries d'une superficie totale de 4 616 m²) sont collectées par le réseau d'eaux pluviales du site et sont dirigées vers le fossé longeant la parcelle à l'est et vers le bief de la LERE. Les eaux de ruissellement sont rejetées en 2 points du fossé, dotés de dispositifs de confinement. Le pétitionnaire a estimé à 0,2 m³/s le débit brut maximal en sortie des canalisations de transport d'eaux pluviales.

2.4 Déchets

Les déchets générés sont collectés et triés. Ils sont stockés, transportés et recyclés dans les conditions suivantes :

- sérum (17 000 m³/an) : il est stocké dans 4 cuves d'un volume total de 90 m³. Il est évacué 1 à 3 fois par jour par citerne vers l'élevage GINESTY pour un usage d'alimentation de porcs. Le chargement des citernes s'effectue au niveau de l'aire de nettoyage des camions, raccordée au réseau des eaux usées ;
- graisses issues du dégraissage des effluents avant rejet au réseau des eaux usées (11 T/an) : elles sont stockées dans le dégraisseur statique fermé et évacuées 1 fois par trimestre par la société LE VIDANGEUR DE NEGREPELISSE ;
- cartons usagés (1 T/an) : sont stockés sur palettes à l'extérieur du bâtiment. Ils sont repris chaque trimestre par l'entreprise FERVERT (82 – Négrepelisse) ;
- autres déchets industriels banals (emballages plastiques, déchets domestiques et tout-venant – environ 8 T/an) : sont stockés dans 2 poubelles de 700 l et collectés 1 fois par semaine par le Service de collecte des ordures ménagères de la communauté de communes du Quercy-Caussadais ;
- huiles usagées : stockées dans une cuve de 500 l placée sur rétention dans le local de maintenance. Elles sont évacuées régulièrement par la société FERVERT ;
- ferrailles : matériel usagé en fer (6 T /an) ou inox (0,3 T/an) : évacuées 1 à 2 fois par an pour recyclage par la société FERVERT.

2.5 Trafic et accès

L'accès au site se fait depuis la RN 20 via la RD 90 (route de St Vincent) puis l'impasse de Meaux (voie communale) pour les voitures et poids-lourds. Le site dispose d'une seule entrée. Le site est entièrement clos par un grillage de 2 m de haut et par un portail à 2 vantaux de même hauteur. La vitesse de circulation est par ailleurs limitée à 20 km/h dans l'enceinte de l'établissement.

L'usine fonctionne 330 jours par an : 7 jours par semaine de février à septembre et 5 jours par semaine d'octobre à janvier. La réception de lait s'effectue entre 6 h et 14h30 et entre 22h30 et 4h. Le trafic des camions d'expédition (produits finis, sous-produits, déchets etc...) et autres livraisons (emballages, gazole) se fait entre 7 et 17 h.

Le trafic routier quotidien moyen lié à l'activité de l'usine est de 10 camions et de 16 voitures. Ce flux relativement faible est compatible avec la capacité des axes de circulation proches (RD 820, RD 926 et A20), dont il représente moins de 1,3 % du trafic total.

2.6 Air et odeurs

Les principales émissions atmosphériques liées à l'activité de l'usine se situent au niveau :

- de la chaudière.
- des gaz d'échappement des véhicules ;
- des compresseurs frigorifiques.

La chaudière possède une puissance de 1,4 MW. Compte tenu de sa puissance relativement faible, la chaudière ne relève pas de la législation des ICPE. L'impact de la combustion est par ailleurs minimisé par la nature du combustible utilisé, la combustion du propane génère en effet peu de dioxyde de soufre. Des analyses ont été menées en septembre 2012 sur les rejets atmosphériques de la chaudière. Elles révèlent notamment des teneurs en monoxyde de carbone et oxydes d'azote relativement faibles. Compte tenu de ces éléments, de l'absence d'obstacle et de la hauteur de rejet importante au-dessus de la toiture, l'étude d'impact conclut que les rejets atmosphériques de la chaudière n'ont pas d'impact polluant significatif sur l'environnement.

L'impact des poids-lourds et véhicules légers liés à l'exploitation de la fromagerie sur la circulation des routes environnantes est relativement limité (moins de 1,3 % du trafic total). Le pétitionnaire a mis par ailleurs en œuvre un ensemble de mesures permettant de réduire l'impact des véhicules sur l'atmosphère : coupure des moteurs lors des phases de chargement / déchargement, organisation des livraisons afin d'éviter les temps d'attente. Enfin, les véhicules sont contrôlés périodiquement dans le cadre de la réglementation applicable (code de la route), limitant l'impact des émissions atmosphériques.

Les fluides frigorigènes présents dans les installations sont le R404A, le R408A et le R22, qui ne sont pas susceptibles d'être émis à l'atmosphère, en dehors de circonstances accidentelles. A ce titre, l'étanchéité des installations frigorifiques fait l'objet d'un contrôle annuel par une société frigoriste spécialisée. Le R408 A et le R22 seront remplacés par des fluides ne contenant pas de composés HydroChloroFluoroCarbures (HCFC).

Les risques d'émanations odorantes peuvent se situer au niveau du pré-traitement des eaux usées par dégrasseur et du stockage de sérum, qui sont réalisés dans des ouvrages fermés : dégrasseur statique pour les graisses et citerne fermée pour le sérum. En outre, ces déchets sont évacués régulièrement : 1 fois par trimestre pour les graisses et quotidiennement pour le sérum.

Les vents dominants viennent du secteur nord-ouest. Les zones habitées les plus proches se situent au sud à 120 m et au nord-ouest à 170 m.

Compte tenu de la nature des rejets atmosphériques et de l'implantation des installations vis-à-vis de son environnement, l'étude conclut que les impacts de l'usine sur la qualité de l'air sont négligeables.

2.7 Bruit et vibrations

L'usine fonctionne 7 jours par semaine de février à septembre et 5 jours par semaine d'octobre à janvier. Les horaires de production sont constitués en période de forte activité de 3 équipes (5 – 13 h, 13 – 21 h et 21- 5h). La réception de lait s'effectue entre 6 h et 14h30 et entre 22h30 et 4h. Le trafic des camions d'expédition (produits finis, sous-produits, déchets etc...) et autres livraisons (emballages, gazole) se fait entre 7 et 17 h.

Au sens de l'arrêté ministériel du 23/01/97 sus-mentionné, les périodes de fonctionnement sont diurnes et nocturnes.

L'environnement sonore et vibratoire du site FROMAGERIES LESCURE est principalement caractérisé par la présence des différents établissements et usines de la zone d'activité (abattoir, ateliers municipaux, STEP, engins agricoles) et le trafic routier de la RD 820 et de l'A20.

Les zones habitées susceptibles d'être exposées au bruit lié à l'activité de l'usine se situent au sud à 120 m et au nord-ouest à 170 m.

Une campagne de mesures a été réalisée en mars 2012 en périodes diurne et nocturne, au niveau de 3 points de mesure répartis autour du site (cf plan en annexe 1) localisés pour le point 1 en limite de propriété nord-ouest et pour les points A et B en Zone à Émergence Réglementée (ZER) chez les riverains les plus proches, identifiés respectivement au niveau de l'impasse de Meaux et de l'impasse de Marot.

L'étude révèle que les niveaux d'émergence sont inférieurs à 5 et 3 dB(A) en ZER (respectivement en période diurne et nocturne) et que les niveaux de bruit en limites de propriété sont inférieurs à 70 et 60 dB(A), respectivement en période diurne et nocturne. Les niveaux sonores mesurés sont les suivants :

Points		Niveaux de bruit résiduels (hors fonctionnement de l'usine)	Niveaux de bruit ambients (usine en fonctionnement)	Émergence
ZER	A (jour)	44,5 dB(A)	45 dB(A)	0,5 dB(A)
	A (nuit)	45,5 dB(A)	47 dB(A)	1,5 dB(A)
	B (jour)	42 dB(A)	46 dB(A)	4 dB(A)
	B (nuit)	41,5 dB(A)	41,5 dB(A)	0 dB(A)
Limites de propriété	1 (jour)	-	54,5 dB(A)	-
	1 (nuit)	-	50,5 dB(A)	-

Les principales sources de bruits et vibrations propres à l'usine sont les suivantes :

- à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments : les compresseurs frigorifiques et les chariots élévateurs ;
- à l'extérieur des bâtiments (uniquement) : la ventilation des groupes froids et la circulation des véhicules (livraison, expédition, personnel) ;

- à l'intérieur des bâtiments (uniquement) : les compresseurs d'air, les chaudières et les matériels de production.

Le pétitionnaire a prévu les principales mesures suivantes afin de limiter l'impact sonore généré par les installations :

- les installations les plus bruyantes sont implantées à l'intérieur des bâtiments (chaudières, compresseurs d'air etc...). En particulier, les machines et équipements relatifs à la production intègrent par conception des éléments de confort acoustique (matériel roulant doté de galets de roulement en nylon ou téflon par exemple) ;
- les expéditions et livraisons sont cantonnées dans la journée, dans la mesure du possible pour la livraison du lait.

Par ailleurs, le fonctionnement de l'installation n'apparaît pas être source de vibrations mécaniques susceptibles d'occasionner des gênes ou de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage.

2.8 Santé

Le pétitionnaire a mené une démarche d'évaluation des risques selon 4 étapes : identification des dangers - choix des valeurs toxicologiques de référence (VTR) et relation dose / réponse - évaluation des expositions des populations - caractérisation du risque sanitaire.

Les substances et nuisances susceptibles d'être émises de façon chronique et pouvant être une source de risque sanitaire pour les populations en fonctionnement normal de l'établissement ont été identifiées dans l'analyse de l'impact du site sur l'environnement :

- au niveau des produits chimiques susceptibles d'être présents dans les produits lessiviels ou dans les eaux usées de lavage des matériels et des sols (soude, eau de javel, alcool éthylique, hydroxyde de potassium, acide nitrique et peroxyde d'hydrogène) ;
- au niveau des odeurs susceptibles d'être générées par le pré-traitement des eaux usées par dégraisseur et par le stockage de sérum ;
- au niveau des micro-polluants métalliques et organiques susceptibles d'être présents dans les eaux usées ;
- au niveau des micro-organismes pathogènes susceptibles d'être présents dans les eaux usées ;
- au niveau des gaz de combustion de la chaudière (monoxyde de carbone, dioxyde de soufre, poussières de diamètre < 10 µm et oxydes d'azote) ;
- au niveau des émissions sonores générées par les installations.

L'évaluation de l'exposition des populations a conclu que les voies d'exposition suivantes sont très peu probables :

- par ingestion d'eau contaminée chimiquement : compte tenu du conditionnement des produits lessiviels (bidons étanches, sur rétentions et dans un local étanche) et de la dilution des produits lors de leur utilisation ou dans les eaux usées ;
- par inhalation d'odeurs désagréables : compte tenu du mode de stockage des déchets fermentescibles (graisses et sérum) ;
- par inhalation d'aérosols contaminés : en raison du pré-traitement des eaux usées par dégraisseur statique, qui ne génère que très peu d'aérosols.

Les expositions suivantes ont en revanche été retenues pour être analysées de manière détaillée :

- (1) inhalation des substances chimiques émises par les gaz de combustion de la chaudière ;
- (2) ingestion d'eau contaminée bactériologiquement ;

- (3) exposition aux émissions sonores générées par les installations.

Les zones habitées susceptibles d'être exposées aux rejets atmosphériques et aux émissions sonores se situent au sud à 120 m et au nord-ouest à 170 m. Les vents dominants viennent du secteur nord-ouest.

L'ingestion d'eau contaminée peut concerter un plus grand groupe de personnes exposées ; elle peut survenir après la contamination des eaux de surface via le rejet de la STEP communale dans la LERE. Le principe d'épuration d'une STEP permet d'éliminer une quantité importante de germes (99%), dont l'efficacité reste toutefois insuffisante pour éliminer les risques sanitaires lorsque les eaux peuvent ensuite être utilisées comme captage d'eau potable ou comme eau de baignade. La LERE ne fait pas l'objet de zones de baignade et le captage le plus proche se situe à 45 km en aval du point de rejet de la STEP communale. Compte tenu de ces 2 éléments, la population ciblée par l'Etude de Risques Sanitaires (ERS) est limitée au personnel d'exploitation de la STEP et au personnel du réseau d'eau.

Au regard de la nature du rejet, des probabilités d'exposition extrêmement faibles et de l'absence de population sensible, les risques aux expositions principales identifiées n°1, 2 et 3 ont été jugés comme faibles ou très faibles.

Compte tenu de ces éléments, l'ERS conclut que l'impact des installations sur la santé des populations environnantes n'est pas notable.

2.9 Utilisation de l'énergie

Les principales sources d'énergie utilisées sur le site sont les suivantes :

- l'électricité (environ 800 000 kWh/an) pour alimenter les machines du process, les compresseurs, les équipements bureautiques, l'éclairage et le chauffage des bureaux. Un transformateur 400 kVA est présent sur le site,
- le propane (environ 55 m³/an) pour l'alimentation de la chaudière,
- le gazole (environ 85 m³/an) pour l'alimentation en carburant des camions.

Le pétitionnaire a mis en place les mesures d'utilisation rationnelle de l'énergie suivantes : contrôle annuel des installations électriques, maintenance et contrôle de rendement annuels de la chaudière et des installations frigorifiques et sensibilisation des employés aux économies d'énergies et d'eau.

2.10 Remise en état du site après exploitation

La remise en état du site lors de la cessation d'activité est définie selon les axes suivants :

- présentation à la Préfecture d'un mémoire de cessation d'activité conformément à l'article R 512-39-1 du Code de l'Environnement ;
- élimination des stocks restants ;
- évacuation des produits dangereux et déchets dans des filières dûment autorisées ;
- démantèlement des matériels et installations existantes ;
- mise en sécurité du site ;
- dépollution du site si besoin, à partir d'une campagne de prélèvements.

Dans son avis en date du 12 mars 2014, le Maire de Caussade n'a émis aucune observation sur les conditions de remise en état proposées par le pétitionnaire. L'usage futur du site est celui d'une activité compatible avec le classement en zone N du PLU de Caussade (agriculture et activités connexes).

3. PRÉSENTATION ET ANALYSE DES DANGERS / RISQUES DU PROJET POUR L'ENVIRONNEMENT

3.1 Identification des risques et des phénomènes dangereux retenus

L'étude de dangers a été réalisée conformément à l'arrêté du 29/09/2005 relatif à l'évaluation et à la prise en compte de la probabilité d'occurrence, de la cinétique, de l'intensité des effets et de la gravité des conséquences des accidents potentiels.

L'étude de dangers identifie les principaux dangers suivants :

- la citerne de 25 T de propane : incendie / explosion ;
- stockage d'emballages : incendie ;
- stockage frigorifique de produits finis : incendie ;
- la chaudière : incendie / explosion ;
- installations de réfrigération : en cas de fuite du fluide frigorigène, intoxication par privation d'oxygène ou pollution de l'eau / du sol ;
- eaux d'extinction d'un incendie : pollution des eaux / du sol ;
- produits lessiviels : pollution des eaux / du sol ;
- cuves de lait cru, lait en formation et sérum : pollution des eaux / du sol.

L'identification des potentiels de dangers du site et l'analyse des données relatives au retour d'expérience ont permis de retenir les principaux scenarii suivants :

- (1) explosion de propane suite à la ruine du réservoir (BLEVE) ou explosion d'un nuage de gaz à l'air libre (UVCE) consécutive à une fuite au niveau du réservoir de propane liquéfié ;
- (2) un incendie de la chambre froide de stockage de 200 m³ de caillé congelé ;
- (3) un incendie du stockage d'emballages (112 m³ d'emballages de caillé, 58 m³ d'emballages de cabécous) ;
- (4) pollution des eaux / du sol par les eaux d'extinction d'incendie ;
- (5) inondation du site.

Les scenarii ont pu ainsi être cotés selon leur probabilité et leur gravité par rapport à la grille d'évaluation des risques définie par l'arrêté ministériel du 29 septembre 2005. Les gravités des conséquences sont classées selon les niveaux décroissants Désastreux, Catastrophique, Important, Sérieux et Modéré et les probabilités selon les niveaux décroissants A, B, C, D et E. Les gravités potentielles ont été évaluées à partir de la méthode de la fiche n°1 du Ministère de l'écologie et du Développement Durable, en comptant le nombre de personnes potentiellement exposées.

Les paragraphes ci-après énoncent les mesures proposées par le pétitionnaire afin de réduire la probabilité des principaux accidents.

3.2 Analyse des risques d'incendie et d'explosion

Les scenarii (1) à (3) ont été cotés selon leur probabilité et leur gravité par rapport à la grille d'évaluation des risques définie par l'arrêté du 29/9/05 sus-mentionné.

Les seuls effets des scenarii (2) et (3), relatifs aux incendies, ont été modélisés à l'aide du logiciel de calcul FLUMILOG. Les distances d'effets associés à chaque scénario :

- sont inférieures à 10 m pour les flux de 5 et 8 kW/m² (correspondant respectivement au seuil des effets létaux et au seuil des effets létaux significatifs) ;
- sont inférieures à 14 m pour les flux de 3 kW/m² ;

- en l'absence de stockage de produits combustibles à moins de 10 m des stockages frigorifiques, les incendies des chambres froides ne génèrent pas d'effets domino ;
- les flux thermiques de 3, 5 et 8 kW/m² ne sont pas atteints en dehors des limites de l'établissement.

Le pétitionnaire a prévu un ensemble de mesures de prévention et protection vis-à-vis des risques d'incendie et d'explosion :

- installations électriques : contrôle annuel des installations par un organisme agréé ;
- délivrance d'un permis de feu lors des travaux par point chaud et interdiction de fumer dans l'enceinte de l'établissement ;
- formation sécurité du personnel (manipulation des extincteurs, risques incendie, risques électriques) ;
- consignes de sécurité et plan des moyens d'intervention affichés ;
- interdictions d'accès aux personnes étrangères à l'établissement. Le site est entièrement clos par un grillage de 2 m de haut et par un portail à 2 vantaux de même hauteur. En période de faible activité (1 seule équipe 1x8 d'octobre à février), la surveillance est renforcée par une société de gardiennage ;
- limitation de la vitesse de circulation à 20 km/h dans l'enceinte de l'établissement ;
- installations accessibles pour les services de secours ;
- chambres froides : limitation des volumes et hauteurs de stockage, grandes distances d'éloignement par rapport aux limites de propriété, parois coupe-feu ;
- stockage d'emballages : limitation des volumes et hauteurs de stockage, grandes distances d'éloignement par rapport aux limites de propriété ;
- présence de moyens d'intervention, répartis sur le site et vérifiés 1 fois par an (extincteurs etc...) ;
- citerne de propane : mise en œuvre des mesures de prévention et de protection prévues par l'arrêté ministériel du 23/08/05 (distances d'éloignement par rapport aux limites de propriété et stockages de produits combustibles, zone spécifique et procédure de dépotage, clôture grillagée, soupapes de sécurité, dispositif fixe d'arrosage, extincteurs à proximité etc...) ;
- chaudière : contrôle annuel, vanne de coupure d'urgence, détecteurs de dysfonctionnement (manque d'eau, défaut du brûleur, excès de pression etc.) ;
- le pétitionnaire a estimé à 180 m³ les volumes d'eau nécessaires à la lutte extérieure en cas d'incendie à partir du guide D9 (INESC - FFSA - CNPP), qui prend en compte une durée d'intervention des secours de 2 heures. Les besoins en eau ont été volontairement surdimensionnés par le pétitionnaire en considérant l'incendie généralisé du bâtiment de production et de stockage de 1 370 m². Les moyens en eau dont dispose le site sont les suivants :
 - un poteau incendie de débit 12 m³/h, implanté dans l'impasse de Meaux à 150 m de l'usine ;
 - un poteau incendie de débit 16,5 m³/h, implanté dans l'impasse de Meaux à 470 m de l'usine ;
 - la LERE qui est accessible depuis l'usine par l'impasse de Meaux à 180 m du site. Le débit à l'étiage du cours d'eau est de 122 m³/h.

Compte tenu des mesures de prévention, du faible niveau de probabilité et de l'absence de riverains dans les zones d'effets potentiels, les scenarii (1) à (3) sont considérés comme "acceptables" selon la grille d'évaluation des risques (niveau de probabilité C « improbable » et niveau de gravité 0 modérée).

3.3 Analyse du risque de pollution accidentelle, des eaux, du sol ou de l'air

Les eaux de ruissellement (toitures et voiries d'une superficie totale de 4 616 m²) sont collectées par le réseau d'eaux pluviales du site et sont dirigées vers le fossé longeant la parcelle à l'est et vers le bief de la LERE. Les eaux de ruissellement sont rejetées en 2 points du fossé. Chaque rejet est

équipé d'un clapet anti-retour permettant de bloquer les eaux du fossé en cas de montée en charge de celui-ci et d'un obturateur pneumatique du réseau permettant de confiner sur le site toute pollution accidentelle : déversement accidentel, eaux d'extinction incendie.

En ce qui concerne la retenue des eaux incendie, le pétitionnaire a estimé les besoins en capacité de confinement d'eaux incendie à 232 m³, à partir du guide D9A (INESC - FFSA - CNPP). Ces volumes sont assurés sur le site par la présence d'un merlon d'argile sur tout le long entre l'usine et le fossé de collecte des eaux pluviales et par la mise en place d'obturateurs sur les 2 exutoires d'eaux pluviales vers le fossé. Le volume de confinement des eaux incendie associé à ce dispositif a été estimé à plus de 280 m³. Il sera complété par un ouvrage supplémentaire, bénéficiant également d'un dispositif d'obturation dans la mesure où les deux poteaux incendie desservant le site assurent un débit cumulé de 195 m³/h impliquant une capacité de rétention sur site d'au moins 390 m³.

Compte tenu des mesures de prévention d'un incendie prévues par ailleurs (cf paragraphe 3.2) et des mesures de confinement des eaux d'extinction incendie ci-dessus, le scénario n° 4 a été considéré comme « acceptable » selon la grille d'évaluation des risques (niveau de probabilité C « improbable » et niveau de gravité 0 « modérée »).

Les autres mesures de prévention et de protection suivantes sont notamment prévues vis-à-vis des risques de pollutions accidentelles des eaux et du sol :

- formation du personnel (manutention, etc...) ;
- les produits lessiviels (max. 9 000 l) et produits de nettoyage (max. 9 400 l) sont des détergents et désinfectants stockés en flacons et conteneurs de 1 à 1 000 l. Ces produits sont stockés sur rétention dans 2 locaux étanches, raccordés au réseau des eaux usées interne. Des procédures encadrent par ailleurs le transport des produits sur le site pour éviter tout déversement ;
- les fûts vides des produits de nettoyage sont stockés dans le local des produits de nettoyage, étanche et sur rétention ;
- les cuveries de stockage de lait cru, de lait en maturation et de sérum sont sur rétention et raccordées au réseau des eaux usées ;
- la cuve de 9 m³ de gazole et la cuve de stockage de 0,5 m³ d'huiles usagées sont sur rétention ;
- l'aire de lavage des camions est imperméabilisée et les eaux de ruissellement collectées et traitées par débourbeur avant leur rejet au réseau pluvial ;
- les graisses piégées par le dégraisseur statique sont stockées dans l'ouvrage en béton qui est étanche ;
- installations frigorifiques : mise en œuvre de l'ancien arrêté-type n° 361 relatif aux installations de réfrigération ou de compression soumises à déclaration sous la rubrique n° 2920 (conduite à par du personnel qualifié et formé, contrôle d'étanchéité annuel, rétention, ventilation, issues de secours, masques etc...) et remplacement dès 2015 des fluides frigorigènes contenant des HCFC par des fluides ne produisant pas de gaz à effet de serre.

3.4 Analyse du risque d'inondation du site

En 2010 et en 2013, le niveau du fossé longeant le site et le réseau communal d'assainissement sont montés en charge. Le réseau d'eaux usées du site a débordé au niveau des ateliers et de certains regards internes au site. Il a pu être relevé jusqu'à 40 cm d'eau en point bas de l'usine, situé entre le bâtiment principal et le fossé.

Le pétitionnaire a prévu les mesures suivantes afin de limiter les effets sur l'environnement d'une inondation du site :

- mesures de protection du site : merlon d'argile le long du fossé d'environ 1 m de haut, clapet anti-retour et obturateurs pneumatiques sur les 2 éxutoires d'eaux pluviales ;

- mesures de protection des stockages : cuve de gazole (réception de niveau supérieur aux PHEC) ; citerne de GPL (ancrage et surélévation de la citerne au-dessus des PHEC) ; cuveries lait cru, lait en formation et sérum (ancrage et surélévation de la citerne au-dessus des PHEC) ; stocks de produits de nettoyage (bacs de réception placés au-dessus des PHEC) ; dégraisseur (protégé par un muret de parpaings de plus de 40 cm de hauteur) ;
- mesures de protection du puits : margelle étanche et au-dessus des PHEC.

Compte tenu des mesures de protection ci-dessus, le scénario n° 5 a été considéré comme « acceptable » selon la grille d'évaluation des risques (niveau de probabilité D « très improbable » et niveau de gravité 0 modérée).

4 . LA CONSULTATION ET L'ENQUÊTE PUBLIQUE

L'enquête publique s'est déroulée entre le 17 juin 2014 et le 17 juillet 2014 sur la commune de Caussade.

Aucune observation ni remarque n'a été déposée par le public. L'absence d'observation a été notifiée le 19 juillet 2014 à la Société Fromageries Lescure.

La conclusion du commissaire enquêteur dans son rapport est la suivante :

AVIS FAVORABLE, assorti d'une recommandation : « Le dossier devrait prévoir, outre la fermeture provisoire, la fermeture définitive de l'établissement »

4.1 Les avis des services

SDIS

Par courrier arrivé le 05 juin 2014 à la préfecture, le Service Départemental d'Incendie et de Secours a donné un avis favorable après étude technique du dossier. Deux prescriptions sont précisées dans l'avis :

- assurer la défense extérieure contre l'incendie par un poteau incendie Ø 100 piqué directement sur une canalisation d'un débit de 1000 l/mn sous pression résiduelle de 1 bar et implanté à 150 m au maximum de l'entrée du bâtiment ;
- installer une réserve d'eau de 120 m³ située à 200 m maximum de l'entrée du bâtiment.

DDT

Par courrier arrivé le 16 juillet 2014 à la préfecture, la Direction Départementale des Territoires a analysé le dossier et présenté les observations suivantes :

au regard de la loi sur l'eau

Eaux pluviales et d'extinction d'incendie

Le projet n'a pas lieu d'être complété, ou modifié car la superficie du site est inférieure à 1 hectare et qu'il présente des solutions de confinement des eaux afin d'éviter les risques de pollution de la Lèze.

Prélèvement d'eau

L'administration émet les remarques suivantes :

« les débits et les volumes ont été étudiés uniquement sur l'année 2012. Il aurait été intéressant de réaliser les observations sur un minimum de 5 ans ».

Le dossier ne mentionne pas les numéros de compteurs volumétriques ni leur emplacement.

Drainage

« l'administration ne dispose pas d'inventaire de parcelles drainées ».

au regard de la biodiversité

Le projet concerne la régularisation administrative et ne nécessite pas d'analyse détaillée de la faune, flore et les habitats. Cependant l'administration préconise de maintenir les aménagements en place (espaces verts, haies,...) afin de protéger les passereaux qui pourraient y nicher.

Certaines activités de cette installation sont soumises à étude d'impact donc soumises à évaluation d'incidence au titre de Natura 2000, qu'elles soit situées ou non en site Natura. Le dossier fait référence aux sites Natura 2000 mais ne donne aucune conclusion concernant l'incidence de la Fromagerie sur les sites Natura 2000 les plus proches. « *Le dossier doit donc être complété sur ce point* » .

au regard de la prévention du risque inondation

Le site se trouve en zone rouge du PPRI du bassin de l'Aveyron approuvé le 22/03/2000. Le règlement de cette zone autorise « *des travaux de restauration, d'entretien et de gestion courante à condition de ne pas aggraver les risques et leurs effets* » ainsi que « *l'extension sur une même unité foncière à l'exception des établissements recevant du public dans la limite de 40 m² ou de 20 % de la surface brute...».* ».

Le pétitionnaire est également informé que :

« *les menuiseries [...], les revêtements de sols et murs, les protections phoniques et thermiques seront situées au-dessus de la côte de référence et reconstitués avec des matériaux insensibles à l'eau* » ;

« *les compteurs électriques replacés à une côte soit égale ou supérieure à la côte de référence* » ;

« *les réseaux électriques intérieurs seront dotés d'un dispositif de mise hors service automatique ou rétablis au-dessus de la côte de référence* ».

au regard du risque mouvement de terrain retrait gonflement des argiles

Le plan de prévention de risque naturel de mouvements de terrain différentiels liés au retrait gonflement approuvé le 25 avril 2005 est applicable sur la commune. Bien que le projet se situe dans la zone moyennement exposée, toute future construction sera soumise à cet aléa.

au regard de l'urbanisme

Le projet est situé en zone naturelle soumise au risque inondation (zone Ni) du PLU de Caussade exécutoire le 16 juillet 2014. Tout projet doit respecter le règlement du PPRI.

ONEMA

Par courrier en date du 8 juillet 2014 l'Office National de l'Eau et des Milieux Aquatiques a indiqué « *comme précisé dans le dossier, [...] un merlon d'argile le long du fossé [...] associé à un clapet anti-retour et des obturateurs pneumatiques sur les 2 exutoires [...] permettent de stocker 280 m³ sur une hauteur de 40 cm* » ;

« *or le merlon ne confine qu'un côté du site. Le dossier ne précise pas comment la rétention est assurée en totalité et plus particulièrement au niveau du portail* ».

Il apparaît donc que le dossier doit être complété par des documents expliquant la garantie du confinement des eaux du bassin de rétention et les **mesures prises pour éviter la pollution accidentelle du ruisseau de la Lère**.

L'ONEMA signale également qu'en période d'étiage, le ruisseau de la Lère ne pourrait pas permettre un prélèvement d'urgence pour la lutte contre l'incendie.

L'ONEMA précise donc que leur « *avis favorable est conditionné par l'apport de précisions sur le fonctionnement et le déclenchement des mesures d'évitement de pollution des milieux aquatiques* ».

INAO

Dans son avis reçu le 23 juin 2014 à la préfecture, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité indique qu'après étude du dossier, « *l'INAO n'a pas de remarque à formuler sur ce projet, dans la mesure où celui-ci n'a pas d'incidence directe sur les AOC et les IGP concernées* ».

Service Territoriale de l'Architecture et du Patrimoine

Par courrier arrivé le 27 juin 2014 à la préfecture, le STAP indique qu'il n'a pas d'avis à donner, le projet étant hors abords des Monuments Historiques de Caussade.

Conseil Général de Tarn-et-Garonne

Par courrier arrivé le 11 juillet 2014 à la préfecture, le Conseil Général de Tarn-et-Garonne indique qu' « *après avoir étudié ce dossier dans le cadre des compétences exercées par le Conseil Général, notamment en matière de voirie et d'environnement, je vous informe que nous n'avons pas d'observation particulière à formuler* ».

Cependant le Conseil Général attire l'attention sur les points suivants :

- la station d'épuration communale aura-t-elle la capacité à traiter les rejets ? (charge polluante non négligeable) ;
- la fragilité du milieu récepteur (ruisseau de la Lère).

Autorité Environnementale

L'autorité environnementale consultée par le Préfet de Tarn-et-Garonne, n'ayant pas répondu dans le délai de 2 mois qui lui est imparti, son avis est donc tacite et est réputé favorable.

4.2 Le mémoire en réponse du demandeur

Observation du SDIS : l'exploitant n'envisage pas l'augmentation de la quantité d'eau disponible sur le site. Il propose dans son courrier du 22 septembre une réunion avec le maire afin de demander aux services de distribution de l'eau d'étudier la faisabilité des préconisations des services de secours.

Observations de la DDT : en ce qui concerne les exutoires d'eau non alimentaire, seules les eaux météoriques et les eaux de sprinklage de la cuve de gaz sont rejetées dans le réseau pluvial. Toutes les autres eaux sont rejetées vers la station d'épuration de la commune de Caussade.

Concernant l'incidence de l'usine sur les sites Natura 2000, la zone la plus proche est située à plus de 10 km et l'impact lié à l'air apparaît, comme cela est dit dans le dossier, comme négligeable.

Les obturateurs pneumatiques installés sur les 2 exutoires de pluvial seront également utilisés dans le cas d'un confinement du site.

Quant aux projets de construction, ce dossier ne prévoit pas de travaux augmentant la surface au sol des surfaces bâties sur ce site.

Observation de l'ONEMA : le point bas du site se situe du côté du merlon d'argile au nord-est du site. Une légère remontée au niveau du portail permet d'assurer un confinement des eaux d'extinction.

5. AVIS DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Afin de régulariser sa situation administrative, la société FROMAGERIES LESCURE a déposé une demande en vue d'obtenir l'autorisation d'exploiter une usine de fabrication de fromages à Caussade.

L'installation classée soumise à autorisation selon la rubrique n° 2230 (Lait (réception, stockage, traitement, transformation etc... Capacité journalière de traitement supérieure de 175 000 l/j)) est essentiellement encadrée par les dispositions de l'arrêté ministériel du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation.

L'exploitation de la citerne de GPL (rubrique ICPE n° 1412) est par ailleurs encadrée par l'arrêté ministériel du 23 août 2005 relatif aux dispositions applicables soumises à déclaration sous la rubrique n° 1412.

Les principales dispositions de ces arrêtés ministériels ont été reprises dans le projet d'arrêté et renforcées afin de tenir compte de l'examen du dossier, du contexte environnemental de l'usine ainsi que de l'ensemble des observations soulevées par le Commissaire Enquêteur et par les services de l'Etat lors des différentes phases de consultation.

En ce qui concerne les observations recueillies au cours de la consultation administrative les réponses suivantes ont été apportées :

- **Traitement des eaux issues du process de fabrication** : les eaux issues de cette activité doivent faire l'objet, pour se rejeter dans le milieu naturel, d'un traitement soit in-situ, soit par le biais d'une station de traitement collective des effluents domestiques, le rejet final se faisant dans le ruisseau de la Lère, l'obligation de moyen étant laissée à l'initiative de l'exploitant.

En ce qui concerne la société Fromageries Lescure, il n'a pas été possible d'obtenir de convention avec l'exploitant de la STEP de Caussade dans le délai imparti. Aussi, les prescriptions retenues pour réglementer cette activité sont celles prévues par l'arrêté ministériel du 2 février 1998. Ces dispositions, plus contraignantes que dans le cas d'un traitement dans une STEP, devront être appliquées dans le délai de 6 mois.

Dans le cas où une convention serait signée ultérieurement entre le gestionnaire de la STEP de Caussade et l'exploitant de la fromagerie, de nouvelles prescriptions relatives aux conditions du rejet d'eau de process seront proposées par arrêté préfectoral complémentaire.

- **Sécurité incendie** : afin de prendre en compte les demandes du SDIS de Tarn-et-Garonne, (un poteau incendie et une réserve d'eau de 120 m³) ont été réalisés des travaux sur le réseau d'adduction d'eau de la zone concernée. Des mesures de débit réalisées après ces travaux ont révélé une disponibilité de 130 m³/h sur un poteau incendie (impasse de Meaux)

et 65 m³/h sur l'autre (Route de Réalville), soit une disponibilité en eau d'extinction de 390 m³ sur deux heures. Ce volume d'eau disponible est supérieur à celui requis par le SDIS (240 m³).

- **Rejet des eaux pluviales et d'extinction en cas d'incendie :** en ce qui concerne les exutoires d'eau, il est prévu la mise en place d'exutoires équipés d'un dispositif d'obturation automatique permettant de confiner l'ensemble des eaux incendie et pluviales sur site en cas d'accident. Ces dispositifs doivent être mis en place dans le délai de 6 mois après la signature de l'autorisation sollicitée.

En ce qui concerne la capacité de rétention du site en cas d'incendie, il est demandé à l'exploitant de démontrer par une étude topométrique que le confinement des eaux d'extinction est suffisant. Cette étude doit être fournie dans le délai de 6 mois.

6. CONCLUSIONS ET PROPOSITIONS

Afin de régulariser sa situation administrative, la FROMAGERIES LESCURE à Caussade a déposé une demande en vue d'obtenir l'autorisation d'exploiter une usine de fabrication de fromages.

La mise en application de l'ensemble des mesures prévues tant dans le dossier que dans le mémoire en réponse et dans les paragraphes précédents nous semble répondre aux mesures nécessaires à la protection de l'environnement dans le cadre de l'exploitation des installations par le pétitionnaire.

Sous réserve de leur prise en compte, l'Inspection des Installations Classées émet un avis favorable à la demande présentée par le pétitionnaire et propose à Monsieur le préfet de Tarn-et-Garonne de soumettre ce dossier à l'avis des membres de la Commission Départementale compétente en matière d'Environnement, de Risques Sanitaires et Technologiques.

L'Inspecteur de l'environnement,

Francis DEGUISNE

Vu et transmis avec avis conforme,

L'agent reconnu