



PRÉFET DU MORBIHAN

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

Lorient, le 16/06/16

Unité Territoriale du Morbihan

RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES

- O B J E T :** Installations classées pour la protection de l'environnement.
Demande d'autorisation d'exploiter de la société Mix Buffet déposée le 17 mars 2015:
– augmentation de la capacité de production d'une usine de production de salades préparées sur le territoire de la commune de GUER ;
- Référence :** Transmission de Monsieur le Préfet en date du 25 mars 2015.
- P. Jointe :** Un projet d'arrêté d'autorisation.

Le présent rapport fait suite au dossier de demande d'autorisation déposé en préfecture en mars 2015 par la société MIX BUFFET en vue de procéder à l'augmentation de production de son usine de préparation de salades composées située à GUER

I - PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU DOSSIER DU DEMANDEUR -

I.1 - Demandeur

Société : S.A.S. MIX BUFFET
Siège social : Parc d'Activités du Val Coric – 56380 GUER
Forme juridique : Société Anonyme Simplifiée à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 5 000 000 €

I.2 - Localisation

L'usine MIX BUFFET est située Parc d'Activités du Val Coric – 56380 GUER. Les forages destinés à exploiter les eaux souterraines sont localisés à proximité de l'usine, hors des limites de propriété pour deux d'entre eux (terrains appartenant à la communauté de communes).

L'environnement immédiat du site est constitué par :

- à l'Ouest, l'établissement POINT P et la société OUEST IMPRIMERIE,
- au Nord, la voie express QUIMPER-LORIENT,
- au Sud et à l'Est, des terrains à vocation agricole et naturelle, avec quelques maisons en habitat dispersé ou en petit hameau.

I.3 - Nature des activités

La société MIX BUFFET est autorisée actuellement, par arrêté préfectoral du 26 juillet 2011, complété par arrêté complémentaire en date du 11 octobre 2013, à exploiter à GUER une unité de fabrication de salades composées, pour 45 000 tonnes de produits finis par an.

I.4 - Objet de la demande et classement

La société Mix Buffet sollicite une autorisation pour l'augmentation de sa production à hauteur de 11 %, afin de passer de 45 000 tonnes de produits finis par an à 50 000 tonnes de produits finis par an à l'horizon 2018. Cette augmentation de production entraîne notamment la création d'une tour aéroréfrigérante supplémentaire, la mise en place d'une salle des machines supplémentaires et une augmentation de la consommation d'eau par l'entreprise.

Mix Buffet exploite une usine de fabrication de salades traiteur depuis 1998 sur la commune de Guer. En 2010, la société Mix Buffet a fait une demande d'autorisation pour la réalisation d'une seconde unité de production. La société Mix Buffet est donc actuellement autorisée à exploiter à GUER une usine de fabrication de salades traiteur par arrêté préfectoral en date du 26 juillet 2011 complété par un arrêté préfectoral en date du 11 octobre 2013 relatif à la mise en place de stockage supplémentaire.

Le niveau d'activité autorisé dans l'arrêté préfectoral complémentaire est de 45 000 tonnes de produits finis. L'entreprise souhaite augmenter sa capacité de production pour atteindre 50 000 tonnes de produits finis par an, à l'horizon 2018.

Ces activités sont déjà soumises à autorisation au titre des rubriques, 2220-1, 2221-A et 2940-2-a de la nomenclature des installations classées.

Par ailleurs, parmi les installations et activités énumérées à l'annexe I de la directive IED, l'établissement relève de la rubrique 3642 pour le traitement et la transformation de matières premières animales et végétales pour la fabrication de produits alimentaires.

Cette augmentation de production s'accompagne notamment de la création d'une salle des machines supplémentaires et d'une tour aéroréfrigérante.

Ainsi, l'emploi d'ammoniac (rubrique n° 1136-B-b) a augmenté et passe ainsi du régime déclaratif au régime d'enregistrement.

Enfin, la création d'une tour aéroréfrigérante supplémentaire d'une puissance thermique de 1836 kW fait basculer la rubrique 2921 du régime de la déclaration au régime d'enregistrement.

Les horaires de fonctionnement de l'usine se répartissent entre 3h00 et 23h30, suivant les équipes de travail. En haute saison la durée de production peut être allongée. Le nettoyage des locaux intervient après la production, entre 20h00 et 3h30 en période de forte production et de 16h00 à 23h30 autrement.

Le nombre de personnes employées sur le site de production varie en fonction du rythme d'activité : en période de forte production 850 personnes étaient employées en 2014. Dans le cadre de l'augmentation progressive demandée, une augmentation progressive du nombre d'employées est envisagée.

Le site s'étend sur une surface de 210 000 m² comprenant cinq bâtiments dont l'occupation est présentée ci-dessous :

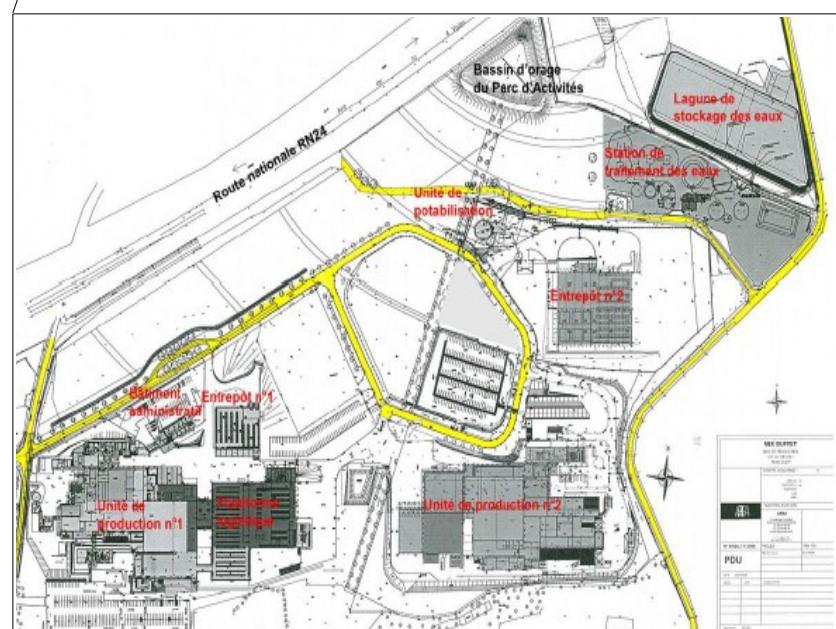
- **l'unité de production n°1** est située dans la partie Ouest du site. Elle regroupe des installations de fabrication de salade, des salles de stockage dont une partie est en chambre froide, des locaux sociaux et bureaux ainsi que des locaux techniques,

- **la plate-forme logistique** est située dans la partie Ouest du site. Elle est reliée à l'unité de production n°1. Celle-ci est composée d'ateliers de travail, de salles de stockage dont une partie en chambre froide, de locaux sociaux, techniques et des bureaux,

- **un entrepôt de stockage n°1** est localisé dans la partie Ouest du site, et comprend des ateliers de travail, du stockage dont une partie est réfrigérée et des locaux techniques,

- **un entrepôt de stockage n°2** est situé dans la partie Est du site. Celui-ci comporte une zone de stockage non réfrigérée, des locaux sociaux, techniques et des bureaux. Cet entrepôt a récemment fait l'objet d'une extension (suite au dépôt du dossier de modifications en 2013),

- **l'unité de production n°2** est située à l'Est du site. Elle est composée d'ateliers de production, de zones de stockage réfrigérées, de locaux sociaux, de bureaux, et de locaux techniques. Cet entrepôt a également fait l'objet d'une extension (suite au dépôt du dossier de modifications en 2013).



Le présent dossier de demande d'autorisation d'exploiter présente donc les installations actuelles et les modifications projetées . Ce dossier comporte plusieurs pièces :

- une présentation de l'usine, des activités qui y sont conduites, des modes de fonctionnement utilisés et du projet de développement de l'entreprise,
- une étude d'Impact, mettant en évidence, dans le contexte de l'établissement, les effets sur l'environnement et sur la santé des activités de l'installation envisagée, et proposant des mesures destinées à en limiter les conséquences négatives,
- une étude des dangers qui décrit, dans le contexte de l'établissement, les risques potentiels engendrés par l'installation envisagée, puis propose des mesures préventives,
- des résumés non techniques de l'étude d'impact et de l'étude de dangers,
- une notice d'hygiène et de sécurité qui décrit les conditions de travail du personnel.

Sont également inclus au dossier principal :

1. l'étude des Meilleures Techniques Disponibles applicables à l'établissement
2. un chapitre sur la justification de non production du rapport de base rendu nécessaire par la directive IED
3. les modalités de calculs et de constitution des garanties financières

Le projet présenté fait état des modifications de classement de la société Mix Buffet à Guer, autorisée par arrêté préfectoral du 26 juillet 2011 modifié. L'établissement est soumis au régime de l'autorisation, prévu à l'article L.512-1 du Code de l'environnement. Les installations exploitées, compte tenu de la modification de la nomenclature, sont classées en **autorisation** au titre des rubriques listées dans le tableau 1 ci-dessous :

RUBRIQUE	INTITULÉ DE LA RUBRIQUE	RÉGIME *	CAPACITÉ PRÉCÉDENTE	CAPACITÉ PROJETÉE
2220-1	Préparation ou conservation des produits alimentaires d'origine végétale , par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc.,, la quantité de produits entrant étant : 1. supérieure à 10 t/j (A)	A	160 t/j	180 tonnes / jour
2221-A	Préparation ou conservation des produits alimentaires d'origine animale par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc.,, A. Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642 (A)	A	65 t/jour	75 tonnes / jour
4735	Emploi de l'ammoniac. B. La quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant : b) > 1,5 t, mais < 200 t	A	1 385 kg.	2035 kg
3642-3	Traitemen et transformation , à l'exclusion du seul conditionnement des matières premières ci-après qu'elles aient été ou non préalablement transformés, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux issus de : 3. matières premières animales et végétales, aussi bien en produits combinés qu'en produits séparés, avec une capacité de production, exprimée en tonnes de produits finis par jour, supérieure à : - 75 si A est égal ou supérieur à 10, ou - (300 - (22,5 x A)) dans tous les autres cas	A	225 t/jour	293 tonnes / jour
2940-2-a	Application, cuisson, séchage de vernis, peinture, apprêt, colle, enduit etc. sur support quelconque (métal, bois, plastique, cuir, papier, textile ...), 2. Lorsque l'application est faite par tout procédé	A	290 kg/j	340 kg / jour

RUBRIQUE	INTITULÉ DE LA RUBRIQUE	RÉGIME *	CAPACITÉ PRÉCÉDENTE	CAPACITÉ PROJETÉE
	autre que le « trempé » (pulvérisation, enduction, ...). Si la quantité maximale de produits susceptibles d'être mise en oeuvre est : a) supérieure à 100 kg/j (A)			

*A : autorisation ; E : Enregistrement ; DC : déclaration avec contrôle ; D : Déclaration

Par ailleurs, l'établissement relèvera également du régime de l'**Enregistrement** pour les rubriques 1510 (stockage de matières combustibles dans des entrepôts couverts), 2921 (installations de refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air), ainsi que du régime de la **Déclaration** pour les rubriques 2925 (atelier de charges d'accumulateurs), 2910 (installations de combustion), 2663 (stockage de pneumatiques et polymères), 1532 (dépôt de bois sec), 1530 (dépôt de papier, cartons), 1511 (entrepôt frigorifique), 1185 (emploi de gaz à effet de serre fluorés), 1412 (stockage en réservoirs manufacturés de gaz inflammables liquéfiés).

Le tableau récapitulatif du classement de l'entreprise est annexé au présent rapport.

I.5 - Inconvénients et moyens de prévention

▪ Eau

➤ **Consommation et prélèvements d'eau**

Une analyse des postes de consommation d'eau a été réalisée en mars 2014 par la société AXE dans le cadre du Suivi Régulier des Rejets de l'année 2013, prescrit par l'Agence de l'eau Loire-Bretagne.

Il en ressort que :

- 55 % de la consommation du site correspond aux activités de nettoyage des instruments, machines et locaux (nettoyage inter-séries, nettoyage de fin de journée, plonges et NEP),
- 24 % de la consommation du site correspond à la préparation des matières premières (cuisson, râpage, nettoyage des matières premières, réhydratation des féculents, fabrication de saumures et de sauces, etc.),
- 14 % de la consommation du site correspond à la consommation pour l'alimentation des tours aéroréfrigérantes,
- 3 % correspondent aux eaux sanitaires (WC, douches, lavages des mains),
- 4 % représentent des besoins ponctuels en eau.

Cette analyse permet de mieux quantifier les postes de consommation et de définir des actions supplémentaires pour économiser l'eau.

La société MIX'BUFFET a déjà entrepris des mesures d'économie d'eau depuis plusieurs années et elle prévoit d'en réaliser d'autres. Il ressort de ces différentes propositions que :

- la mise en place d'un circuit de refroidissement des matières premières après cuisson permettrait de réaliser une économie annuelle de 34 450 m³, en considérant une réduction de 50 % des volumes actuellement utilisés,
- l'eau chaude utilisée pour le nettoyage représente 26 % de la consommation totale du site. La mise en place d'un réseau d'eau surpressée sur chaque unité de production générerait une économie actuelle de 18 000 m³,
- enfin, la récupération des eaux issues de la STEP afin d'alimenter les TAR ainsi que les sanitaires suite à un traitement spécifique permettrait une économie de 14 % du volume d'eau consommé.

Le potentiel d'économie d'eau serait ainsi de 38% des volumes d'eau prélevé.

L'impact sur la charge hydraulique de la station d'épuration du site sera ainsi négligeable ; les économies d'eau permettront de compenser l'augmentation de la consommation envisagée sur le site du fait de l'évolution de la capacité de production. Cet aspect sera détaillé ultérieurement.

La société MIX'BUFFET envisage, pour rappel, une augmentation progressive de ses capacités de production, afin d'atteindre 50 000 tonnes de produits finis annuels.

Une évaluation des possibilités de réduction de la consommation a été réalisée en novembre 2014. Pour l'année 2014, la consommation globale s'élève à 273 181 m³ avec un ratio mensuel minimum de consommation d'eau par tonne de produits finis de l'ordre de **8,5 m³/t**.

Au vu des mesures d'économies recommandées suite à l'audit et envisagées par la société MIX'BUFFET, il est prévu, dans un premier temps, d'atteindre une consommation d'eau de **7,5 m³ par tonne** de produit fini.

Cependant, en tenant compte du tonnage global envisagé, soit 50 000 tonnes de produits finis par an, la consommation d'eau serait ainsi de 375 000 m³ par an.

Par ailleurs, la société MIX'BUFFET envisage, grâce à la mise en place d'un système de recyclage des eaux usées, issues de la station de traitement des eaux, une réutilisation dans les tours aéroréfrigérantes qui permettrait d'économiser un volume de 50 000 m³ par an d'eau.

De fait, le besoin en eau serait alors de **325 000 m³ annuel**, en considérant les mesures d'économie d'eau envisagées et le système de recyclage des eaux usées prévu sur le site, soit une consommation journalière de 1 250 m³.

A noter qu'une convention sera établie entre la société Mix Buffet et le syndicat d'approvisionnement en eau potable et que la production d'eau via les forages existants sur le site de Mix Buffet restera identique.

➤ **Rejets d'eau**

Le site est équipé de plusieurs réseaux de collecte des effluents :

- un réseau d'eaux « vannes » qui récupère les eaux issues des usages sanitaires et domestiques,
- un réseau d'eaux usées industrielles,
- un réseau d'eaux pluviales.

Il est situé sur le bassin versant de l'Aff, cours d'eau pouvant présenter des étiages sévères.

• *Eaux industrielles*

Les eaux industrielles sont les eaux de lavage des installations et les eaux servant à la préparation des salades composées.

L'usine dispose d'une station interne de traitement de ses eaux industrielles, qui a pour exutoire le ruisseau du Val Coric, qui se déverse dans l'Aff en amont du Moulin du Plessix.

Il s'agit d'une station d'épuration biologique de type boues activées d'une capacité de 45 000 équivalents habitants. Le traitement biologique par voie aérobie (présence d'oxygène) s'effectue par la mise en contact de la pollution à dégrader avec une culture biologique. Sa capacité nominale est de 8 000 kg/j en DCO pour un volume de 900 m³/j.

Les eaux usées industrielles sont acheminées depuis les unités de production de la société MIX'BUFFET jusqu'à la parcelle d'implantation de la station d'épuration, située en contrebas des deux unités, via des canalisations gravitaires en PVC de diamètre 200 mm.

La société MIX'BUFFET envisage, pour ses besoins liés à la production, l'augmentation de sa consommation en eau. Cette consommation en configuration future est fixée à 325 000 m³/an, permettant d'alimenter les unités de production, les locaux sociaux, etc.

Dans le cadre de l'augmentation prévue, la société a fait réaliser un audit de sa station de traitement courant mars 2015 afin de déterminer les capacités de traitement de la station et de préconiser des évolutions techniques en corrélation avec les nouveaux flux.

L'audit a ainsi permis d'estimer le débit moyen rejeté pour l'année 2018, à hauteur de 849 m³/jour.

En conclusion, il apparaît que les capacités épuratoires et hydrauliques de la station de traitement des effluents aqueux de l'établissement MIX'BUFFET sont suffisantes et permettraient de gérer l'évolution des flux, tant de façon qualitative que quantitative, générée par l'augmentation des capacités de production de produits finis.

A court terme, les modifications suivantes sont tout de même à envisager :

- réduction des hauteurs des cliffords des clarificateurs,
- création d'un 2ème dégazeur pour dissocier correctement les deux filières eau,
- réutilisation du réacteur de finition en bassin tampon,
- réutilisation du réacteur d'oxydation en stockage des boues,
- augmentation de l'aération dans les bassins d'aération.

Malgré l'augmentation des flux de polluants traités par la station de traitement des effluents de l'établissement, il est à noter que la lagune de stockage des eaux permettra de tamponner l'augmentation du débit de rejet prévu à l'échéance 2018. Ainsi, le débit de rejet nominal de l'établissement restera le même que dans la configuration actuelle, à savoir **770 m³/j**.

• *Eaux domestiques*

Les eaux usées domestiques sont rejetées directement dans le réseau d'assainissement collectif pour traitement à la station d'épuration de GUER.

- ***Eaux pluviales***

Les eaux pluviales collectées sur les toitures et les surfaces étanches extérieures seront toutes dirigées vers le bassin de rétention de 2 700 m³ qui a été dimensionné pour recueillir les eaux pluviales de la zone d'activités du Val Coric totalisant 17 hectares. Les eaux collectées sur les voiries passent préalablement par l'un des décanteurs-déshuileurs équipant le site.

Les eaux de purge des chaudières et les éluats de régénération de la centrale d'adoucissement sont également dirigés vers le réseau d'eaux pluviales (de l'ordre de 1 m³/semaine)

Le bassin de rétention de la zone d'activités déverse ses eaux, après passage dans un débourbeur séparateur à hydrocarbures, dans le ruisseau du Val Coric.

Le volume d'eau supplémentaire généré sera toujours en adéquation avec la capacité du bassin d'orage.

- **Air - Odeurs**

Les sources d'émissions dans l'air sont principalement composés des rejets issus des installations de combustion et des installations frigorifiques dans lesquels sont susceptibles de se développer des légionnelles. Les installations et leur exploitation devront être conformes aux dispositions applicables afin de limiter leur prolifération.

Les émissions d'odeurs seront limitées notamment par le fait que les stockages de déchets organiques se font en partie à l'intérieur des bâtiments, dans des zones réfrigérées. Ils sont régulièrement évacués pour valorisation en alimentation animale (deux fois par semaine).

Par ailleurs, les ouvrages de traitement des eaux usées sont situés à plus de 250 mètres des habitations les plus proches.

Les boues sont aérées par brassage pendant plusieurs semaines avant leur épandage afin d'éviter les mauvaises odeurs issues de fermentations anaérobies.

Les bassins tampons situés en tête de station sont équipés d'un dispositif de brassage pour éviter le développement de mauvaises odeurs.

- **Bruit - Transport**

Les habitations les plus proches sont situées:

- à une vingtaine de mètres au Sud du parc de stationnement des véhicules du personnel (2 maisons) ;
- à une quarantaine de mètres à l'Est de l'unité de production n°2 (1 maison) ;
- à une centaine de mètres de la limite de propriété, au Sud de l'unité de production n°2 (hameau).

La société MIX Buffet est située au bord de la RN Quimper-Rennes.

Les émissions sonores de l'usine sont principalement liées à la circulation des véhicules, aux salles des machines frigorifiques, à la manutention et à la chaufferie.

La mise en service des nouvelles installations (en particulier la Salle des Machines 6 - SDM6) a conduit à une élévation générale du niveau ambiant dans le voisinage proche en partie du Sud du site.

Le trafic routier des poids-lourds est lié au volume de production de la société MIX'BUFFET ; celui-ci est actuellement autorisé à 45 000 tonnes par an. En considérant l'augmentation de production envisagée par l'établissement, soit 50 000 tonnes par an, le trafic supplémentaire de poids-lourds sera de 8 par jour en situation majorante.

Les poids lourds pour l'approvisionnement circulent entre :

- 8h et 22h pour les unités de production n°1 et 2,
- 7h et 18h30 pour l'entrepôt de stockage n°1,
- 8h à 17h30 pour l'entrepôt de stockage n°2.

Les expéditions quant à elles ont lieu entre 8h et 21h30.

Ces horaires ne seront pas modifiés en situation future.

Le trafic généré par l'exploitation du site MIX'BUFFET représentera en situation future entre 78 et 84 poids lourds par jour et environ 850 véhicules légers par jour. Ce trafic représentera 162 passages de poids lourds et 1 700 passages de véhicules légers par jour, en moyenne, et en considérant la situation de l'établissement dans trois ans (à noter qu'un véhicule est associé à deux passages, entrée et sortie).

Les émissions sonores doivent être conformes aux valeurs limites en vigueur.

Un problème d'émergence sur le site ayant été identifié, notamment en période nocturne, entraînant des nuisances sonores auprès des riverains, des mesures ont été proposées par l'entreprise et reprises dans l'arrêté préfectoral joint au rapport.

L'exploitant s'engage à mettre en place un plan d'action décrit dans le mémoire en réponse afin de réduire l'impact vis-à-vis des riverains. Ainsi, des travaux ont déjà été réalisés sur le réglage de l'air comprimé en sortie de salade verte et s'engage pour la fin du premier semestre 2016, si les propositions sont validées, à mettre en place des outils permettant de limiter l'impact sonore auprès des riverains.

▪ Déchets

L'épuration biologique des effluents produira des boues, soit au maximum 322 tonnes de matières sèches par an, représentant 29,5 tonnes d'azote, 13,6 tonnes de phosphore (exprimé en P₂O₅) et 4,8 tonnes de potasse (exprimée en K₂O). Après stockage, ces boues seront épandues sur des parcelles agricoles dans un périmètre de 264 hectares épandables situées en ZAC, en période favorable d'un point de vue agronomique et climatique.

Dans le cadre de la présente demande d'autorisation d'exploiter, l'établissement MIX'BUFFET sollicite une augmentation des flux maximum annuels en termes d'épandage. En effet, au vu de l'augmentation des rejets en eau, la production de boues issues de l'épuration biologique va également évoluer.

De fait, la production de boues sera caractérisée, dans sa configuration future, par un tonnage annuel de matière sèche de 322 t, au lieu des 217 t actuellement autorisées sur le site. Cette augmentation impliquera la mise à jour du plan d'épandage de la société MIX'BUFFET, qui fera l'objet d'une nouvelle instruction.

En termes de surfaces épandables, il est à noter qu'au cours de l'année 2014, la société MIX'BUFFET a refusé près de 25 % des terres proposées par les agriculteurs du secteur, faute de quantités de boues suffisantes.

Les boues produites sont stockées dans deux silos de 1 150 m³ chacun, équipés d'un dispositif de brassage pour éviter les fermentations malodorantes. Ces silos se situent à proximité immédiate des ouvrages de traitement des eaux usées.

Les déchets de légumes, de l'ordre de 820 tonnes par an, sont valorisés en alimentation animale.

Les autres déchets produits sur le site comprendront : les refus de dégrillage et de tamisage, les déchets industriels banals (DIB : emballages,...) triés et en mélange, les huiles de vidange et les déchets dangereux en petites quantités : piles, néons, réactifs de laboratoire, ...

Ces déchets seront éliminés ou valorisés suivant des filières autorisées. Des efforts de tri et de sensibilisation du personnel sont menés pour maximiser le recyclage des déchets.

▪ Espaces naturels

L'usine MIX BUFFET est située en zone d'activités, en bordure de la 2x2 voies RENNES-QUIMPER. Aucun espace naturel faisant l'objet d'un inventaire ou d'une protection spécifique n'est présent à proximité du site.

De plus, les espaces verts du site sont essentiellement les haies l'entourant qui seront maintenues en l'état dans le cadre du projet. Ils ne représentent pas d'intérêt patrimonial.

Les aménagements mis en place ou envisagés sont de faible ampleur comparativement à l'exploitation actuelle de l'établissement.

Compte tenu de l'occupation actuelle des terrains, les travaux et modifications du site ne peuvent donner lieu à un impact supplémentaire sur le milieu écologique (faune, flore) environnant.

- **Meilleures techniques disponibles (MTD)**

Parmi les installations et activités énumérées à l'annexe I de la directive IED et transposées en droit français dans la nomenclature ICPE (annexe de l'article R511-9 du code de l'environnement – rubriques 3000 à 3999), de par les activités du site et de leurs caractéristiques, l'établissement relève de la rubrique 3000 suivante : *3642.3 : traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement, des matières premières animales et végétales, aussi bien en produits combinés qu'en produits séparés avec une capacité de production supérieure à 75 t/j.*

L'activité de la société MIX'BUFFET est la production de salades traiteur, c'est-à-dire la transformation de matières premières animales et végétales pour la fabrication de produits alimentaires. L'activité de la société MIX'BUFFET correspond donc au BREF relatif aux « Industries agro-alimentaires et laitières» (code FDM).

En l'absence du document « conclusions sur les meilleures techniques disponibles » de la Commission européenne, une analyse comparative des activités et installations du site MIX'BUFFET par rapport aux meilleures technologies disponibles dans le BREF a été effectuée. La version actuellement en vigueur est celle d'août 2006. Dans un second temps, une comparaison des rejets du site est effectuée par rapport aux niveaux d'émissions associés aux meilleures techniques disponibles.

Le dossier soumis par la société MIX BUFFET intègre la description des meilleures techniques disponibles dans le secteur agro-alimentaire, et mentionne en comparaison les dispositions en place ou prévues au sein de l'usine.

Globalement, le dossier conclut à une bonne application des meilleures techniques disponibles au sein de l'usine. En particulier, sont soulignées les performances de la station d'épuration, qui garantit des concentrations de rejet inférieures, pour certains paramètres, aux valeurs correspondant aux outils considérés comme MTD.

- **Régime SEVESO**

Les activités de l'établissement MIX'BUFFET ne relèvent d'aucune rubrique AS (Autorisation avec Servitudes) de la nomenclature des Installations Classées.

I.6 - Risques et moyens de prévention

Les risques principaux présentés sur le site concernent :

- ◆ la fuite d'ammoniac utilisé pour la réfrigération, engendrant un risque toxique;
- ◆ l'incendie.

Au vu des caractéristiques des salles des machines fonctionnant à l'ammoniac, présentes sur le site, la salle des machines n°6 (SDM6) est celle présentant les paramètres de fonctionnement les plus majorants, à savoir : une quantité d'ammoniac de 650 kg au sein de l'installation ainsi qu'une puissance thermique de 1 836 kW. L'étude de ce scénario d'émissions toxiques à l'atmosphère permet de considérer l'absence de zones d'effets à l'extérieur du site MIX BUFFET.

De fait, le niveau de gravité caractérisant cet événement peut être qualifié de « **modéré** » au regard de la grille d'évaluation de l'arrêté ministériel du 29 septembre 2005.

La modélisation des différents scénarios d'accident retenus conclut à l'absence d'effets toxiques en-dehors des limites du site. En cas d'incendie d'entrepôt, une gêne pourra être occasionnée pour la circulation des véhicules sur la voie rapide, par réduction de la visibilité. Cette problématique sera à prendre en compte par les services de secours en cas d'intervention sur le site.

Le dossier prévoit les mesures de prévention contre l'incendie habituelles : matériaux de structures adaptés, séparation des zones à risques, points chauds, installations électriques, détection, chaîne d'alerte.

En ce qui concerne la protection contre l'incendie, les moyens suivants sont disponibles :

- extincteurs,
- robinets d'incendie armés,
- réseau de sprinklage sur la majeure partie de l'usine,

- réserve incendie de 480 m³ de la zone d'activités,
- 4 poteaux d'incendie normalisés.

Les eaux d'extinction d'un éventuel incendie pourront être confinées d'une part dans le bassin de rétention des eaux pluviales de la zone d'activités, qui est équipé d'une vanne pour suspendre tout rejet, et d'autre part dans le bassin d'avarie située en tête de station d'épuration interne.

II - LA CONSULTATION ET L'ENQUÊTE PUBLIQUE -

II.1 - Avis des services

Direction Départementale des Territoires et de la Mer du Morbihan – Avis du 26 juin 2015

La DDTM du Morbihan a émis les remarques suivantes en contribution à l'avis de l'Autorité environnementale :

« En matière d'assainissement – eaux usées :

Le projet d'extension de la capacité de production à 50 000 tonnes/an inclut les équipements nécessaires à la réutilisation à hauteur de 50 000 m³ des eaux usées traitées par la station d'épuration industrielle de type boues activées existantes à compléter par une filière de traitement de type ultrafiltration/osmose inverse pour alimenter les tours aéroréfrigérantes ainsi que les sanitaires de l'établissement.

La filière eau du traitement des eaux traitées comprend une lagune-tampon de stockage de 35 000 m³ utilisable en période d'étiage pour maintenir un débit maximal de rejet compatible avec l'acceptabilité du milieu naturel ; soit un rejet maximal variant de 130 m³/jour à 770m³/jour suivant le débit de l'Aff conformément à l'arrêté d'autorisation du 26/07/2011 complété le 11/10/2013.

Concernant les milieux aquatiques et les ressources en eau, les futurs besoins en eau de l'usine seront compensés par l'utilisation des eaux traitées pour alimenter les tours aéroréfrigérantes à hauteur de 50 000 m³ par an.

Le syndicat intercommunal de l'eau « Eau du Morbihan » fournira 80 000 m³ par an grâce à son réseau d'interconnexion avec celui de l'institution d'aménagement de la Vilaine et le changement de surpresseur de Kerbiguet situé à Guer pour un débit de 80 m³ par heure.

Tous les forages devront être déclarés au Bureau de Recherches Géologiques et Minières (BRGM).

La fourniture d'eau à la société par le syndicat départemental de l'eau ne devra pas avoir d'incidences sur le niveau de l'Aff en période d'étiage, déjà très perturbé en année sèche depuis la mise en service par Eau du Morbihan des trois forages destiné à la production d'eau potable.

Concernant les risques naturels et technologiques :

Le site n'est pas concerné par le risque inondation.

La commune de Guer est située en zone de sismicité faible (zone 2). Le projet devra respecter la réglementation parasismique relative aux ICPE et prendre en compte l'arrêté du 19 mai 2015 modifiant l'arrêté du 4 octobre 2010.

Une étude géotechnique à la parcelle comme préalable à toute construction nouvelle dans les secteurs concernés par les formations géologiques à aléa fort, moyen ou faible, est préconisée, notamment en raison de la forte hétérogénéité des formations du département. Ces données sont accessibles sur Géorisques.

En matière d'urbanisme le PLU de la commune de Guer a été approuvé le 25 mars 2005 et situe les terrains concernés en zone 1AUi destinée aux activités économiques. Aucune servitude ne grève ce terrain.

En matière de protection de la nature le projet n'appelle pas d'observation particulière au regard de Natura 2000 et des espèces protégées.

La DDTM du Morbihan a émis un avis favorable sous réserves de la prise en compte des éléments développés ci-dessus. »

Service Départemental d'Incendie et de Secours – Avis du 23 juin 2015

Le SDIS a émis les observations suivantes sur le dossier présenté par Mix Buffet :

L'exploitant doit s'assurer de la possibilité d'utiliser la lagune en toute période de l'année y compris lors de la présence de végétaux ou d'animaux. En effet la flore présente dans le bassin est susceptible d'obstruer les crépines d'aspiration.

La desserte du bâtiment doit être assurée par une voie utilisable par les engins de secours dont la chaussée répond aux caractéristiques suivantes, quelque soit le sens de circulation :

- largeur 3 mètres minimum, bandes réservées au stationnement exclues,
 - Force portante calculée pour un véhicule de 160 kilonewton (dont 40 kilonewtons sur l'essieu avant et 90 kilonewton sur l'essieu arrière, ceux-ci étant distants de 4,5 mètres.
 - rayon intérieur 11 mètres minimum,
- De plus, une surlage doit être réalisée dans les virages de rayon intérieur inférieur à 50 mètres.
- hauteur libre autorisant le passage d'un véhicule de 3,30 mètres de hauteur majorée d'une marge de sécurité de 0,2 mètres.
 - pente inférieure à 15 %.

Par ailleurs, compte tenu des caractéristiques du milieu, un dispositif « homme mort » devra être à disposition du personnel assurant l'entretien dans la zone de congélation.

L'alarme générale devra être étendue au bâtiment à construire et la rendre audible de tout point pendant 5 minutes.

Agence Régionale de la Santé – Avis du 10 juin 2015

La caractérisation des risques, étape ultime de la démarche d'évaluation, conclut que les rejets du site Mix Buffet ne sont pas de nature à présenter des risques pour la santé des riverains excepté les nuisances sonores qui sont susceptibles de provoquer une gêne pour les occupants des zones habitées voisines.

Le 10 juin 2015, l'ARS a rendu un avis favorable sous réserve que des mesures correctrices concernant la réduction du bruit vis-à-vis des zones habitées ou occupées par des tiers soient prises dans les plus brefs délais.

L'exploitant a fourni des réponses à l'ARS dans le cadre de son mémoire en réponse.

Direction régionale des affaires culturelles – Avis du 7 avril 2015

Aucun site archéologique n'est actuellement recensé dans l'emprise de l'aire d'étude ou à sa proximité immédiate.

Le Préfet de région ne sollicitera pas la réalisation d'un diagnostic archéologique préalable aux travaux envisagés, sauf si un élément nouveau de localisation d'un site ou indice de site archéologique devait ultérieurement être porté à ma connaissance.

Il conviendra toutefois que le maître d'ouvrage des travaux doit tenir informé le service régional de l'archéologie de toute découverte fortuite qui pourrait être effectuée au cours des travaux, conformément aux dispositions des articles L531-14 à L531-16 du Code du patrimoine.

Direction régionale des entreprises de la concurrence, de la consommation du travail et de l'emploi de la région Bretagne – avis du 12 juin 2015

L'inspection du travail n'émet aucune observation sur le dossier présenté par la société Mix Buffet.

II.2 - Avis des conseils municipaux

Conseil municipal de GUER (18 septembre 2015)

Avis favorable.

Conseil municipal de PLELAN-le-GRAND (1^{er} octobre 2015)

Avis favorable.

Conseil municipal de LOUTEHEL (24 septembre 2015)

Avis favorable.

Conseil municipal de MAXENT (22 octobre 2015)

Avis favorable.

Conseils municipaux de BEIGNON, SAINT MALO de BEIGNON et MAURE de BRETAGNE

N'ont pas délibéré.

II.3 - Avis de l'Autorité environnementale (31 juillet 2015)

L'Autorité environnementale a été saisie sur le dossier de la société MIX BUFFET.

L'Ae identifie les principaux enjeux du projet sur l'environnement comme étant la préservation de la ressource en eau souterraine et de la qualité des milieux récepteurs des rejets, la prévention des nuisances (bruit et odeurs) et des risques sanitaires induits par la réutilisation des eaux usées traitées, et la prévention des risques d'explosion et d'incendie liés au stockage de produits dangereux.

Au regard de ces enjeux, l'étude d'impact apparaît insuffisamment précise à plusieurs titres. Elle acte l'existence des bâtiments et ouvrages réalisés depuis 2011 et la façon dont sont pris en compte leurs effets sur l'environnement, notamment sur la ressource en eau souterraine, sur la qualité du ruisseau du Val Coric, et sur le plan d'épandage des boues issues du traitement n'est pas explicitée. L'analyse des impacts des rejets sur la qualité de l'Aff reste globale et ne prend pas en compte les pics saisonniers de production, ni les effets cumulés des rejets dans le cours d'eau. Le dossier ne présente en tant que tel, aucune mesure d'évitement, de réduction ou de mesure compensatoire des impacts, créant le doute quant à la fiabilité de la démarche d'évaluation suivie.

L'Ae recommande au pétitionnaire de revoir et de compléter si nécessaire l'état initial du projet, de détailler les impacts des derniers aménagements sur l'environnement, au même titre que ceux en projet évoqués dans l'étude, dans l'analyse des mesures d'évitement et de réduction des impacts, ainsi que les éventuelles mesures compensatoires à mettre en place.

L'Ae recommande que soient précisées les modalités de l'autosurveillance de l'unité de potabilisation, et que des mesures correctives soient envisagées à court terme pour pallier les problèmes d'émergences sonores excessives pour les riverains, notamment en période nocturne.

En matière de risques accidentels, l'étude des dangers réalisée et les mesures prévues ne soulèvent pas de remarque particulière de la part de l'Ae.

La société Mix Buffet a apporté les réponses aux demandes de l'Autorité environnementale sur le volet ressource en eau (prélèvements et rejets), nuisances sonores, impact sanitaires liés au risque de légionellose et épandage.

Les différents éléments sont repris dans le mémoire en réponse à l'avis de l'Autorité environnementale transmis à l'inspection le 14 septembre 2015.

La société mix Buffet indique notamment que pour ce qui concerne les besoins en eau, le dossier de modification ne fait l'objet d'aucune demande de modification des prélèvements réalisés par les forages de l'entreprise. L'influence des deux forages a été évaluée lors de leur instruction en 2009 et a fait l'objet d'un avis favorable d'un hydrogéologue agréé en date du 15 avril 2009. Par ailleurs un suivi est réalisé chaque année pour estimer l'incidence des forages sur la nappe souterraine et constater les évolutions normales de la nappe souterraine, conformément à l'article 9.2.3.2 de l'arrêté préfectoral du 26 juillet 2011.

Concernant les rejets au milieu, la société Mix Buffet rappelle qu'aucune modification des conditions de rejets n'a été demandé et que le suivi est réalisé conformément à l'article 9.2.2 de l'arrêté préfectoral encadrant l'activité de l'entreprise. Ces suivis intègrent les paramètres suivants analysés trimestriellement, en amont et en aval du rejet : pH, DCO, MES, Azote global, NH₄⁺, Nitrates Phosphore total, Indice Biologique Global Normalisé, Indice Biologique Diatomées.

Pour le volet des nuisances sonores, l'exploitant s'engage à mettre en place un plan d'action décrit dans le mémoire en réponse afin de réduire l'impact vis-à-vis des riverains. Ainsi, des travaux ont déjà été réalisés sur le réglage de l'air comprimé en sortie de salade verte et s'engage pour la fin du premier semestre 2016, si les propositions sont validées, à mettre en place des outils permettant de limiter l'impact sonore auprès des riverains. Ces propositions intègrent la zone de sortie des déchets de salade verte (points D et E), le brûleur d'eau chaude de l'unité de production 1 (Point 3), Les locaux techniques de l'unité 2 (points C, D, E), ainsi que les tours aéroréfrigérantes (points C, D, E). A l'issue de la mise en œuvre de ces travaux, de nouveaux relevés sonores seront réalisés.

Enfin, en ce qui concerne le plan d'épandage, Mix Buffet indique qu'à l'issue de l'augmentation de production (prévue à l'horizon 2018), le plan d'épandage pourrait nécessiter une révision qui sera alors transmise aux services de l'inspection pour modification afin d'intégrer les 322 tonnes produites au lieu des 217 tonnes actuellement autorisés.

II.4 - Enquête publique

L'enquête publique s'est déroulée du 8 septembre au 9 octobre 2015 inclus.

Seules 5 personnes se sont déplacées lors des permanences, à titre d'information mais sans laisser d'observations. Le registre d'enquête n'a recueilli aucune contribution écrite. En revanche le commissaire enquêteur a reçu deux courriers dont un de l'association Eaux et Rivières de Bretagne.

Les remarques formulées concernent :

- les prélèvements en eaux
- les rejets dans le milieu aquatique
- les pollutions accidentelles
- le plan d'épandage

II.5 - Mémoire en réponse du demandeur

La société MIX BUFFET a apporté les réponses à l'enquête publique et aux interrogations du commissaire-enquêteur dans son mémoire en particulier sur :

- Le prélèvement en eau et l'impact sur la ressource
- La préservation de la qualité du cours d'eau de l'Aff
- Les risques sanitaires et le cadre de vie des riverains
- Les risques accidentels

II.6 - Conclusions du commissaire-enquêteur (6 novembre 2015)

Le commissaire-enquêteur a émis un avis favorable à la demande d'autorisation de la société Mix Buffet, implantée sur le Parc d'activité du Val Coric, pour augmenter sa capacité de production de salades traiteur.

Cet avis est assorti des recommandations suivantes :

- être plus vigilant en cas de pollution accidentelle ou d'incidents pouvant intervenir sur le site pour informer et communiquer auprès des autorités compétentes, des communes concernées et des riverains.
- en lien avec l'ARS, persévérer sur le projet de recyclage des eaux traitées par la station d'épuration pour alimenter les tours aéroréfrigérantes car les enjeux en terme d'économie d'eau sont importantes.

III - ANALYSE DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES -

Les enjeux à prendre en considération pour l'établissement Mix Buffet sont essentiellement la maîtrise des consommations en eau et l'impact des effluents aqueux traités sur le milieu récepteur.

Cependant il est nécessaire de rappeler que ce volet a fait l'objet d'une instruction en 2011, puis de prescriptions complémentaires en 2013 et que le dépôt d'un dossier d'autorisation, objet du présent rapport, est lié notamment au dépassement de seuil au regard de l'augmentation de puissance pour les installations de réfrigérations.

Concernant les prélèvements, les évolutions de production de la société MIX BUFFET ne modifieront pas les prélèvements via les forages existants sur le site.

Concernant les rejets aqueux, les différentes modifications envisagées par la société MIX'BUFFET, à savoir l'augmentation de la capacité de production de l'établissement, la mise en service d'une nouvelle salle des machines pour la production de froid et l'extension de la zone de stationnement des véhicules légers de l'unité n°2 ne seront pas à l'origine d'un impact significatif sur les eaux. En effet :

- l'augmentation de la consommation en eau prévue sur le site sera accompagnée de mesures conséquentes en terme de préservation de la ressource en eau : réduction, réutilisation et recyclage des eaux, au niveau de l'ensemble des installations, permettant une économie de 38% de la ressource,
- les eaux pluviales de ruissellement supplémentaires seront gérées de la même façon qu'actuellement, c'est-à-dire qu'elles seront collectées et traitées par les systèmes en place, avant de rejoindre le bassin de rétention de la zone d'activités,
- les quantités d'eaux usées industrielles produites n'augmenteront pas de manière conséquente et le traitement en place au sein de la station d'épuration des effluents avec la possibilité de stocker les eaux dans le bassin tampon de 50 000m³ assurera un rejet sans impact supplémentaire sur le milieu naturel.

En outre, les modalités de gestion des eaux sont et seront compatibles avec les orientations du SDAGE Loire-Bretagne ainsi qu'avec les actions et enjeux du SAGE de la Vilaine.

En conséquence, toutes les dispositions sont prises pour que l'augmentation de l'activité de production de salades traiteur ne soient pas à l'origine d'un impact sur les eaux.

Concernant la réglementation au titre de la directive IED (Industrial Emissions Directive), le dossier présenté par MIX BUFFET intègre un justificatif de non remise du rapport de base, dans lequel, il est indiqué que l'activité n'est en aucune manière susceptible de présenter un risque de contamination du sol et des eaux souterraines et que votre installation n'est, de ce fait, pas soumise à l'élaboration du rapport de base.

A ce titre il est rappelé à l'exploitant que le rapport de base est un état des lieux représentatif, à la date de sa réalisation, de l'état de pollution du sol et des eaux souterraines au droit des installations soumises à la réglementation dite IED. Ce rapport sert de référentiel lors de la mise à l'arrêt de l'installation IED, conformément au [R.515-75](#) du code de l'environnement. Son objectif est de permettre la comparaison de l'état de pollution du sol et des eaux souterraines, entre l'état du site au moment de la réalisation du rapport de base et l'état du site au moment de la mise à l'arrêt définitif de l'installation IED. Cette comparaison est menée que cet arrêt libère ou non le terrain pour un nouvel usage.

Cette comparaison permet d'établir si l'installation IED est à l'origine d'une pollution, significative du sol et des eaux souterraines. Si tel est le cas, la société MIX BUFFET devra remettre le site dans un état au moins similaire à celui décrit dans le rapport de base, en tenant compte de la faisabilité technique des mesures envisagées.

En cas de découverte d'une pollution du sol ou des eaux souterraines à l'arrêt définitif de l'installation IED, en l'absence de rapport de base, l'entreprise MIX BUFFET ne disposera pas de l'état des lieux initial leur permettant d'établir que votre installation n'est pas à l'origine de cette pollution.

L'exploitant sera alors tenu de remettre le site dans un état tel qu'il cesse de présenter un risque important pour la santé humaine ou l'environnement en raison de la contamination du sol et des eaux souterraines (concrètement le site devra être compatible avec le bruit de fond géochimique)

Concernant les épandages, la montée en puissance progressive à l'horizon 2018 laisse la possibilité à l'exploitant de proposer un plan d'épandage qui permette d'intégrer les volumes prévus.

Les observations émises par les services consultés et lors de l'enquête publique ont été prises en compte par l'exploitant, notamment sur les nuisances sonores qui font l'objet d'un plan d'action qui est repris dans les prescriptions réglementaires du projet d'arrêté.

La gestion de l'incident ayant induit une pollution de l'Aff a démontré la capacité de l'entreprise à réagir rapidement. La société Mix Buffet a en effet su prendre des mesures immédiatement puis proposer des aménagements supplémentaires afin de s'assurer qu'une telle situation ne se reproduise plus. La communication sur ce type d'incident fait également l'objet de prescriptions supplémentaires dans l'arrêté d'autorisation proposé ici.

IV - PROPOSITION DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSÉES -

Compte tenu du dossier présenté par la société MIX BUFFET et des mesures prévues par l'exploitant en vue de minimiser l'impact de ses installations sur l'environnement, et sous réserve des prescriptions techniques reprises dans le projet d'arrêté préfectoral joint au présent rapport, nous émettons un **avis favorable** à la demande présentée par la société MIX BUFFET.

L'arrêté prévoit en particulier la mise en œuvre de mesures supplémentaires telles qu'elles sont prévues dans le dossier en ce qui concerne les nuisances sonores.

La modélisation des différents scénarios d'accident retenus conclut à l'absence d'effets toxiques en-dehors des limites du site. L'exploitant se conformera aux prescriptions ministérielles encadrant ces installations et reprises dans le projet d'arrêté préfectoral.

Enfin l'exploitant poursuivra également la surveillance pérenne au titre de la recherche de substances dangereuses dans l'eau pour les paramètres nonylphénols, octylphénols, et acide chloroacétique. En parallèle, elle met un programme d'action afin de déterminer l'origine de ces substances dans ses rejets et de pouvoir les supprimer à terme.

Le projet d'arrêté d'autorisation devra être soumis à l'avis du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques.