



## MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



PAYS DE LA LOIRE

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

Saint Barthélemy d'Anjou, le - 5 AVR. 2004

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

**Subdivision ANGERS 2**  
Affaire suivie par Alain SERRET  
Téléphone : (33) 02.41.33.52.70.

### RAPPORT DE L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

**Objet** Installation Classée.  
**Sociétés** FLASH FRUIT, POMONE et LES VERGERS DE LA COCHETIERE  
**Exploitation** d'une station fruitière et d'unités de transformation de fruits à CHAMPIGNE

**V/Réf.** Transmission de la Préfecture de Maine et Loire du 19 août 2003.

**N/Réf.** h:\env\icpe\sub2\A204AS248 - AS/AS

La société LES VERGERS DE LA COCHETIERE sollicite la régularisation de la situation administrative de la station fruitière spécialisée dans le conditionnement et la conservation de fruits (pommes) qu'elle exploite à Champigné.

Les sociétés FLASH FRUIT et POMONE, spécialisées dans la préparation des pommes et la pâtisserie industrielle, sollicitent des extensions de leurs unités de production respectives.

Ces trois sociétés constituent une intégration verticale du même produit, la pomme. De plus, elles sont implantées sur le même site et appartiennent au même groupe industriel. Aussi, dans un souci de simplification des procédures administratives, l'exploitant a présenté une demande d'autorisation unique en rendant les trois établissement conjoints et solidaires.

## 1 Présentation du dossier du demandeur

### 1.1 Le demandeur

Raison sociale : **FLASH FRUIT, POMONE et LES VERGERS DE LA COCHETIERE**

Siège social : Site de La Cochetière - route de Sablé - BP 1 - 49330 CHAMPIGNE

Site d'exploitation : Idem

Formes juridiques : Sociétés Anonymes (SA)

Nb d'employés : 80 personnes pour les 3 établissements (référence février 2003)

La première implantation de vergers date de 1960. L'usine FLASH FRUITS a été construite en 1990 et les ateliers de pâtisserie POMONE sont en service depuis 1992.

### 1.2 Implantation du site

Le site, sur la commune de Champigné en bordure du CD 768 qui relie Angers à Sablé, occupe des terrains d'une superficie de près de 62 000 m<sup>2</sup> pour des surfaces bâties représentant environ 8 600 m<sup>2</sup>. Les parcelles occupées sont référencées au cadastre sous les numéros 330, 335 à 340, 862, 890, 942, 962 et 963 des sections A3 et B2. La station d'épuration est implantée sur les parcelles 296 à 298.

Le site est implanté en zone NC au POS, réservée aux activités agricoles et les terrains qui l'entourent sont des vergers appartenant à la société COCHETIERE. Les habitations les plus proches sont la maison de gardien située de l'autre côté de la CD 768 et celle du président du groupe sur une parcelle adjacente. Les tiers les plus proches sont à près de 400 m.

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

### 1.3 Caractéristiques de la filière

#### 1.3.1 Activités

Ces trois sociétés constituent les maillons d'une filière agroalimentaire organisée pour la production, la transformation et la commercialisation de la pomme de table.

Les pommes des VERGERS DE LA COCHETIERE sont acheminées vers la station fruitière qui assure les opérations de calibrage, tri, conservation (chambre froide), conditionnement par taille et par couleur et expédition.

La société FLASH FRUITS procède à la première transformation des pommes de second choix pour des pâtissiers (pelage, traitements de conservation, stockage en atmosphère contrôlée, poêlage, conditionnement sous vide ou surgélation).

La société POMONE produit des pâtisseries en utilisant une partie des pommes préparées par FLASH FRUITS. La fabrication des tartes s'organise autour du garnissage des fonds de pâtes par les fruits, de la cuisson, du refroidissement, de la surgélation et du conditionnement final.

Les capacités de production de chacune des raisons sociales atteindront, à terme, environ 1 500 t/an pour POMONE, 4 000 t/an pour FLASH FRUITS et 8 000 t/an pour LES VERGERS DE LA COCHETIERE.

### 1.3.2 Situation administrative

La société POMONE bénéficie des récépissés de déclaration des 17 septembre 1992 et du 3 février 1993 relatifs à l'exploitation d'installations de réfrigération / compression et d'un dépôt de gaz combustibles liquéfiés.

La société LES VERGERS DE LA COCHETIERE bénéficie d'un récépissé de déclaration du 16 octobre 2001 pour la préparation (transformation et de surgélation) de fruits et les installations de réfrigération et compression qu'elle exploite.

Un contrôle inopiné de ce dernier établissement, a amené l'inspection des installations classées à constater que les informations portées au dossier de déclaration n'étaient pas exactes. L'exploitation de la station des VERGERS DE LA COCHETIERE relevait du régime de l'autorisation préfectorale et fonctionnait en situation irrégulière. Les sanctions administratives et pénales prévues par la réglementation ont été proposées.

La situation administrative de l'ensemble du site peut être approchée ainsi :

Rubriques	Activités	A/D	Capacité
2220	Préparation/conservation de produits alimentaires d'origine végétale Capacité de production supérieure à 10 t/j	A	62 t/j
2920	Réfrigération ou compression - fréon Puissance supérieure à 500 kW	A	582 kW
1412	Stockage de Gaz Inflammable Liquéfié Quantité comprise entre 6 et 50 t	D	11,4 t
1530	Dépôts de bois en extérieur - Pallox, palettes Quantité comprise entre 1000 et 20 000 m <sup>3</sup>	D	7 000 m <sup>3</sup>
2925	Ateliers de charge d'accumulateurs Puissance courant continu supérieure à 10 kW	D	38 kW

Nota : Pour simplifier la lecture de la situation administrative du site, il convient de considérer que seule la société LES VERGERS DE LA COCHETIERE se trouvait en infraction. Le tableau précédent cumule les activités des trois établissements.

### 1.4 Impacts des installations sur l'environnement

Les bâtiments industriels sont implantés au milieu des vergers appartenant aux VERGERS DE LA COCHETIERE.

La consommation d'eau, environ 12 400 m<sup>3</sup> (2002) fournis par la commune, est réservée aux transports et aux bains de traitement des pommes et aux lavages des matériels. Les eaux sanitaires (900 m<sup>3</sup>/an) sont traitées dans des fosses septiques car le site est trop éloigné du réseau d'assainissement communal. Les eaux de ruissellement sont évacuées par le fossé pluvial de la route départementale.

Les effluents industriels sont envoyés dans une station d'épuration composée de 2 lagunes - la première d'aération de 1 600 m<sup>3</sup> pour un temps de séjour de 45 j (traitement dont neutralisation à la chaux) et la seconde de finition de 3 200 m<sup>3</sup> pour un temps de séjour de 90 j (décantation).

Les eaux de nettoyage et de transports des fruits (7 800 m<sup>3</sup>/an) sont directement envoyées dans les lagunes alors que les eaux des bains de traitements des pommes de FLASH FRUITS (environ 3 700 m<sup>3</sup>/an de bains de trempage de chlore, de conservateur et d'anti-oxydant) sont préalablement traitées dans une station de déminéralisation (dégrillage - bassin tampon - filtration charbon actif - échangeur cationique et anionique).

L'exutoire de la lagune de finition, alimente un plan d'eau de 60 000 m<sup>3</sup> utilisé pour l'irrigation des vergers en gouttes à gouttes. Cette pratique constitue une économie appréciable de la ressource dans une région de Champigné relativement stérile en eaux souterraines.

L'exploitant prévoit un audit de sa filière d'épuration pour améliorer le rendement épuratoire des lagunes, le fonctionnement de la station de déminéralisation et optimiser les prétraitements (chaulage....).

Les boues de lagunage, environ 100 m<sup>3</sup>/an représentant 150 kg/N et 40 kg/P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, sont valorisées en agriculture selon le plan d'épandage joint en annexe de ce rapport. Pour éviter les ruissellements, l'exploitant propose de limiter le volume de boues épandues à 50 m<sup>3</sup>/ha, ce qui correspond à des surfaces d'épandage de 1,4 ha pour l'azote et de 0,7 ha pour la potasse. Connaissant l'effet de dilution lors des pompages, l'exploitant estime à 300 m<sup>3</sup> le volume de boues récupérées et propose plusieurs passages sur les parcelles pour atteindre la dose requise et éviter les ruissellements. Le retour triennal sur les parcelles implique une surface totale de 6 ha.

L'exploitant dispose de près de 15 hectares de surfaces dont 8,1 ha lui appartiennent et 6,7 ha sont mises à disposition par un agriculteur voisin. Il indique que les boues sont extraites et épandues tous les 10 ans.

L'essentiel des rejets atmosphériques provient des brûleurs (étuves, pianos de cuisine) qui fonctionnent au propane. La chaudière, actuellement alimentée au fuel domestique, fonctionnera au propane dès 2005.

Les mesures de bruits réalisées montrent le respect des dispositions réglementaires. Aucun tiers n'est identifié dans la zone des 200 m autour des installations. Les habitations les plus proches : maison de gardien ou logement du président, sont des dépendances du site.

Les épluchures et les fruits non conformes sont cédés à des agriculteurs locaux pour l'alimentation animale.

Le trafic est estimé à 10 camions par jour auquel il convient d'ajouter les véhicules du personnel.

L'exploitant estime que le risque sanitaire qu'il présente est faible pour les populations riveraines car ses activités sont peu polluantes et l'habitat est très dispersé.

## 1.5 Risques

Le risque incendie est le sinistre majeur pouvant survenir car les quantités de matières combustibles présentes sont importantes. L'exploitant présente les conséquences d'un incendie

survenant sur les stockages de pallox en extérieur et le magasin des emballages (cartons, polystyrène...).

Les dimensions actuelles de l'aire de stockage des pallox conduisent à des flux thermiques qui varient, selon les côtés, de 20 à 26 m pour la zone des effets mortels (Z1) et de 29 à 38 m pour la zone des effets irréversibles (Z2). Certaines de ces zones dangereuses débordent des limites de propriétés, notamment sur la RD 768.

L'exploitant a proposé de fractionner le dépôt de pallox en 5 îlots et de maintenir entre eux une distance suffisante, estimée à 10 m, pour éviter la propagation de l'incendie. Cette réorganisation et la limitation du gerbage (hauteur de stockage) à 5,5 m correspondant à 5 pallox permettent de confiner les zones d'effets dans les limites de propriété.

Plutôt que de maintenir des quantités importantes d'emballages à proximité immédiate des zones de production, l'exploitant prévoit la construction d'un nouveau bâtiment de stockage des emballages situé à l'écart des installations industrielles et suffisamment éloigné des limites de propriété pour conserver la maîtrise des zones dangereuses en cas d'incendie. Ce bâtiment pourra faire face aux accroissements d'emballages nécessités par les extensions.

## 2 La consultation et l'enquête publique

### 2.1 Avis des services

#### 2.1.1 Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales

A fait part des remarques suivantes :

- « *Eaux : l'exploitant devra assurer la protection du réseau public et des réseaux intérieurs d'alimentation en eau potable contre les risques de contamination par les produits mis en œuvre dans son établissement, notamment par la mise en place de dispositifs de disconnection adaptés,*
- *Sols : tous les produits chimiques et notamment l'acide chlorhydrique devront être stockés sur une aire étanche munie d'une rétention suffisante ; la zone de remplissage de la cuve de gazole et des tracteurs devra être étanche avec récupération des hydrocarbures.*
- *Epandage : avant épandage, les boues en provenance de la lagune 1 devront être chaulées afin d'obtenir un pH de 8, conformément à la réglementation en vigueur. »*

#### 2.1.2 Direction Départementale de l'Equipement

Emet un avis favorable en apportant les précisions suivantes :

- « *Voirie : pas de remarque particulière à formuler ;*
- *Assainissement : ce volet nécessite que le pétitionnaire apporte quelques précisions, et notamment en ce qui concerne les eaux usées domestiques. Le dossier fait allusion à une fosse septique recevant l'ensemble des eaux vannes produites sur les installations, ces eaux étant ensuite vidangées en vue d'être traitées par la station d'épuration de la Baumette ;*
- *Le pétitionnaire devra fournir les plans ou le détail de la fosse septique en cause dans le dossier ainsi que le nombre de vidanges effectuées chaque année.*

- *En tout état de cause, l'ensemble des eaux usées produites sur toute l'exploitation devra faire l'objet d'un traitement approprié et ne pourra en aucun cas être rejeté au fossé ou s'infiltrer directement dans le sol.*
- *Urbanisme : deux demandes de permis de construire sont en cours d'instruction pour le stockage d'emballages et l'agrandissement de l'atelier de production. »*

### 2.1.3 Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours

A émis un avis favorable sous réserve de :

- *« Placer les produits chimiques corrosifs et/ou toxiques sur des rétentions dont les capacités représentent 100 % du plus grand volume stocké ou 50 % de la totalité des volumes stockés,*
- *Assurer le désenfumage de tous les locaux d'une surface supérieur à 300 m<sup>2</sup>, sauf les chambres froides et les locaux de surgélation, en créant en partie haute des bâtiments des orifices d'une surface géométrique de 1/100ème de celle mesurée au sol. L'ouverture des châssis s'effectuera au moyen de commandes manuelles facilement manoeuvrables et regroupées près des issues (article 5 R 235-4-8 du code du travail),*
- *Recouper les locaux en cantons de désenfumage d'une superficie maximale de 1 600 m<sup>2</sup>. Ces cantons seront de superficie sensiblement égales et leur longueur ne devra pas excéder 60 mètres. Ils seront délimités soit par des écrans de cantonnement en matériaux incombustibles et stables au feu de degré  $\frac{1}{2}$  d'heure, soit par des éléments de structure présentant le même degré de stabilité,*
- *Réaliser les installations électriques, conformément aux dispositions des règlements en vigueur (à la norme NFC 15.100 et au décret du 88-1056 du 14 novembre 1988),*
- *Assurer la défense intérieure contre l'incendie de la façon suivante :*
  - *par des extincteurs à eau pulvérisée de 6 litres minimum à raison d'un appareil pour 200 m<sup>2</sup> avec un minimum d'un appareil par niveau ;*
  - *par des extincteurs appropriés aux risques existants dans les locaux à risque particuliers (chaufferie, tableau électrique, ...).*

*Ces appareils devront être facilement accessibles et maintenus en bon état de fonctionnement.*

- *Rendre l'étang, situé à l'ouest de la parcelle accessible, en toute circonstance, aux véhicules de lutte contre l'incendie et aménager une aire d'aspiration stabilisée d'une surface minimale de 60 m<sup>2</sup> (15 m x 4 m) conforme aux dispositions de la circulaire interministérielle n° 465 du 10 décembre 1951,*
- *Aménager un (des) bassin(s) de confinement des eaux d'extinction d'incendie de manière qu'aucun rejet ne puisse s'effectuer dans le milieu naturel. Un plan des réseaux eaux pluviales et eaux usées devra être établi par le responsable de l'établissement (loi n° 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau),*
- *D'autre part, afin de limiter la propagation potentielle d'un incendie, il est souhaitable de procéder à un recouplement des bâtiments en plusieurs volumes par des parois coupe-feu de degré 2 heures et des blocs-portes coupe-feu 1 heure munis de ferme-portes et à fermeture automatique. »*

#### 2.1.4 Avis des autres directions et personnes consultées

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

La Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF) émet un avis favorable en indiquant qu'elle n'a pas d'observation particulière à formuler sur le projet.

La Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC) précise que « *les découvertes de vestiges archéologiques faites fortuitement à l'occasion de travaux quelconques doivent immédiatement être signalées au maire de la commune...* ».

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

#### 2.2 Avis des conseils municipaux

Les conseils municipaux des communes de CHAMPIGNE et JUVARDEIL ont émis un avis favorable sans observation à la demande d'autorisation présentée par l'exploitant.

#### 2.3 Enquête publique

Au cours de l'enquête publique qui s'est déroulée du 1 juillet au 30 juillet 2003 dans la commune de CHAMPIGNE, le commissaire enquêteur n'a recueilli aucune observation écrite ou orale.

Dans son avis motivé, le commissaire enquêteur considère que :

- « *Les éléments fournis dans le dossier et repris dans le rapport font apparaître que les activités des 3 entreprises visées sont peu polluantes et n'ont qu'un impact limité sur l'environnement,*
- *Des faibles tonnages traités (4 000 t/an de première transformation et 1 500 t/an de produit de pâtisserie - tartes surgelées) et volumes émis (12 000 m<sup>3</sup>/an d'eau),*
- *De l'intérêt économique de l'entreprise qui emploie localement 80 personnes et qui s'appuie sur un produit spécifique du Maine et Loire (la pomme),*
- *De la nature du principal impact possible relatif aux eaux usées (eaux vannes et eaux industrielles) qui contiennent des matières en suspension et des matières organiques et qui doivent être traitées pour aboutir à un rejet admissible et qui ne font pas l'objet de contrôles actuellement,*
- *Des informations recueillies lors de la visite et des engagements de l'entreprise repris dans sa réponse du 7 août 2003,*
- *Du souci de l'entreprise d'intégrer les préoccupations environnementales dans son management,*
- *De l'absence d'observations lors de l'enquête,*
- *Des avis favorables des deux communes concernées par l'enquête publique (Champigné et Juvardeil) ».*

Dans sa conclusion, le commissaire enquêteur a émis un avis favorable à la demande présentée par les sociétés FLASH FRUIT, POMONE et LES VERGERS DE LA COCHETIERE.

Cet avis favorable est assorti de deux recommandations et d'une réserve :

- *1<sup>ère</sup> recommandation : l'arrêté d'autorisation fera ressortir que les 3 entreprises agissent conjointement et solidairement,*
- *2<sup>ème</sup> recommandation : la collecte et le traitement des eaux vannes (WC, douches) de l'effectif salarié tiendront compte des prescriptions issues du schéma collectif d'assainissement de la commune de Champigné,*
- *Réserve : les engagements pris par l'entreprise quant aux travaux et études à effectuer qui figurent dans la lettre du 7 août 2003 seront visés explicitement par l'arrêté d'autorisation, tout particulièrement le suivi semestriel avec des analyses de la qualité des eaux arrivant dans les lagunes et en sortant ; ceci pour compenser le manque total d'information actuel sur ce point. La DRIRE sera destinataire des résultats de mesure et des procès-verbaux de réalisation des travaux prévus ou nécessaires.*

## 2.4 Mémoire en réponse du demandeur

Dans son mémoire aux observations formulées au cours de l'enquête administrative, l'exploitant confirme ses engagements d'installer les disconnecteurs, les rétentions pour les produits dangereux, les règles d'épandage...

L'exploitant indique que la modernisation des équipements autonomes de traitement des eaux vannes va éviter les vidanges des fosses septiques évoquées dans le dossier de demande d'autorisation.

Les réserves émises par les services d'incendie et de secours sont prises en compte sauf le bassin de récupération des eaux d'extinction d'incendie dont la réalisation est difficilement envisageable sur un site existant (reprises de pentes). Toutefois l'exploitant précise que les écoulements seraient canalisés vers des étangs de sa propriété.

## 3 Analyse de l'inspection des installations classées

### 3.1 Situation administrative de l'établissement

Le site bénéficie de plusieurs récépissés de déclaration pour l'exploitation de la station fruitière, du dépôt de gaz, des installations de réfrigération...

Le dépassement du seuil de l'autorisation par la station fruitière a conduit LES VERGERS DE LA COCHETIERE à demandé la régularisation de sa situation administrative.

Compte tenu de l'implication des trois établissements dans la filière de travail des pommes, de leur implantation sur le même site et de leurs origines communes, l'exploitant a présenté un seul dossier pour les trois entreprises. Cette démarche simplifie le traitement administratif du site en évitant la multiplication des dossiers : un par entreprise auquel se serait ajouté celui de la station d'épuration devenue collective.

L'affaire évoquée est donc une demande d'autorisation conjointe et solidaire visant à régulariser la situation des VERGERS DE LA COCHETIERE et à autoriser les extensions de FLASH FRUITS et POMONE.

### **3.2 Principaux textes applicables**

Le cadre réglementaire est fixé par les textes de portée générale rappelés dans le projet d'arrêté joint à ce rapport.

### **3.3 Evolution de l'établissement depuis la rédaction du projet**

L'essentiel des évolutions intervenues depuis la première rédaction de la demande d'autorisation concerne la maîtrise des effets d'un incendie et l'amélioration du fonctionnement de la filière d'épuration des effluents liquides.

L'inspection a demandé à l'exploitant de modifier la configuration des stockages des emballages (pallox en extérieur et emballages sous abri) car leurs incendies conduisaient à des débordements des zones dangereuses en dehors des limites du site.

Pour les pallox, l'exploitant a proposé à scinder le stockage initial en cinq blocs distants et suffisamment espacés pour éviter la propagation du sinistre. Pour les emballages, l'exploitant a opté pour la construction d'un bâtiment dédié qui permet également d'accepter les augmentations de volumes induits par les extensions projetées.

Ces deux mesures permettent de contenir les zones dangereuses à l'intérieur des limites de propriété en cas d'incendie et d'écartez des potentiels calorifiques importants en dehors des zones de production. Ces dispositions sont de nature à protéger le personnel et l'outil industriel.

Par ailleurs, l'étude d'impact a mis en évidence des possibilités d'améliorations sensibles de la fiabilité et des performances de la filière d'épuration, tout particulièrement les étapes de pré-traitement (déminéralisation) et de chaulage. L'inspection a demandé qu'un examen approfondi soit mené sur la filière, même si le niveau de traitement actuel peut être accepté.

## **4 Avis et propositions de l'inspection des installations classées**

Après prise en compte des observations de l'inspection sur sa rédaction initiale, l'exploitant a proposé des mesures d'organisation du dépôt de pallox et la construction d'un local spécifique pour les emballages. Ces mesures sont de nature à garantir un niveau de sécurité satisfaisant des stockages d'emballages car elles conduisent à contenir les effets d'un sinistre et à protéger le personnel.

Les différentes observations émises au cours de l'instruction ont été prises en compte par l'exploitant ou dans le projet d'arrêté préfectoral joint à ce rapport.

Considérant que l'exploitant démontre qu'il maîtrise les nuisances et les risques susceptibles de découler de son exploitation, l'**inspection des installations classées** émet un **avis favorable** à l'octroi des demandes sollicitée.

## **5 Conclusion**

L'instruction de cette demande ne fait ressortir aucune disposition d'intérêt général susceptible de faire obstacle à l'autorisation sollicitée.

Par ailleurs, la consultation des services intéressés, des conseils municipaux ainsi que les avis recueillis au cours de l'enquête publique ont fait ressortir un avis général favorable au projet.

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

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

Considérant les propositions de l'exploitant pour maîtriser les risques incendie induits par les dépôts d'emballages,

Considérant le programme engagé pour maîtriser les impacts, notamment les améliorations de la filière d'épuration des eaux.

L'inspection des installations classées propose à Monsieur le préfet de d'autoriser de manière conjointe et solidaire les extensions des sociétés FLASH FRUIT et POMONE et la régularisation de la société LES VERGERS DE LA COCHETIERE, après avoir recueilli l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène

Un arrêté en ce sens est joint au présent rapport.

L'Inspecteur des Installations Classées,



Alain SERRET

Le chef de subdivision,  
Inspecteur des installations classées,



Alain MONNET

Le Chef de Groupe de Subdivisions d'Angers,



Yves MOEBS