

**PRÉFET DU FINISTÈRE**

**Préfecture du Finistère**  
Direction de l'animation  
des politiques publiques  
Bureau des installations classées

**Arrêté préfectoral n°15-15 AI du 27 AOUT 2015**  
**modifiant l'arrêté préfectoral n°36-09 AI du 1<sup>er</sup> juillet 2009 autorisant la société SAS PRIMEL GASTRONOMIE, sise au lieu-dit Kerfeunteun à Plougasnou à exploiter un établissement spécialisé dans la fabrication de plats cuisinés surgelés, sis ZAC de Penhoat à PLABENNEC (régularisation/extension)**

**Le Préfet du Finistère**  
**Officier de la Légion d'Honneur**  
**Chevalier de l'Ordre National du Mérite**

- VU** le Code de l'Environnement et notamment son titre 1<sup>er</sup> du livre V relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- VU** la nomenclature des installations classées ;
- VU** l'arrêté préfectoral n°36-09 AI du 1<sup>er</sup> juillet 2009 autorisant la société SAS PRIMEL GASTRONOMIE, sise au lieu-dit Kerfeunteun à Plougasnou à exploiter un établissement spécialisé dans la fabrication de plats cuisinés surgelés, sis ZAC de Penhoat à PLABENNEC (régularisation/extension) ;
- VU** l'arrêté préfectoral complémentaire du 20 juin 2013 imposant la mise en place d'une surveillance des substances dangereuses dans l'eau à la société PRIMEL GASTRONOMIE, ZAC de Penhoat à PLABENNEC ;
- VU** la demande présentée le 11 décembre 2014 par l'exploitant de la société PRIMEL GASTRONOMIE relative à la modification des conditions de rejet des effluents industriels dans la station d'épuration urbaine de PLABENNEC ;
- VU** le dossier déposé à l'appui de sa demande y compris les compléments ou modifications apportées en cours d'instruction ;
- VU** le rapport n° 2015-03071 et les conclusions en date du 29 juin 2015 de l'Inspection de l'Environnement (Direction Départementale de la Protection des Populations) ;
- VU** l'avis en date du 16 juillet 2015 du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques au cours duquel le demandeur a été entendu ;
- VU** le projet d'arrêté porté en date du 31 juillet 2015 à la connaissance du demandeur ;

**CONSIDERANT** que le projet ne prévoit aucune nouvelle construction ni extension de locaux de production ni augmentation de la capacité de production et de ce fait, que les modifications déclarées par la société PRIMEL GASTRONOMIE à Plabennec ne sont pas substantielles au sens de l'article R.512-33 du Code de l'Environnement ;

**CONSIDERANT** que les flux de pollution engendrés par l'activité sont acceptés et traités par la station d'épuration communale de Plabennec ;

**CONSIDERANT** qu'en application des dispositions de l'article L.512-1 du Code de l'Environnement, l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients peuvent être prévenus par des mesures que spécifie l'arrêté préfectoral ;

**CONSIDERANT** que les nuisances occasionnées par cette installation classée sont prévenues par des mesures compensatoires retenues par le pétitionnaire au travers de sa demande, ainsi que par les prescriptions fixées dans le présent projet d'arrêté, permettant de préserver les intérêts mentionnés aux articles L.211-1, L.511-1 et L.512-2 du Code de l'Environnement ;

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture,

## **ARRETE**

### **ARTICLE 1**

Dans le cadre de l'exploitation de son établissement situé ZAC de Penhoat sur la commune de PLABENNEC, la société PRIMEL GASTRONOMIE est tenue de se conformer aux prescriptions réglementaires énoncées ci-après. Les prescriptions suivantes sont modifiées, supprimées ou complétées par le présent arrêté :

Références des articles modifiés, supprimés ou complétés des actes préfectoraux antérieurs	Références des articles correspondants du présent arrêté
Article 1.2.1 de l'arrêté préfectoral n°36-09 AI du 1 <sup>er</sup> juillet 2009	Article 2 : modification de la liste des installations concernées par une rubrique de la nomenclature des installations classées
Article 4.3.7 de l'arrêté préfectoral n°36-09 AI du 1 <sup>er</sup> juillet 2009	Article 3 : modification des caractéristiques générales de l'ensemble des rejets

### **ARTICLE 2 – MODIFICATION DE LA LISTE DES INSTALLATIONS CONCERNEES PAR UNE RUBRIQUE DE LA NOMENCLATURE DES INSTALLATIONS CLASSEES**

Les prescriptions de l'article 1.2.1. de l'arrêté préfectoral n°36-09 AI du 1<sup>er</sup> juillet 2009 susvisé sont supprimées et remplacées par les dispositions suivantes :

« Article 1.2.1 : Liste des installations concernées par une rubrique de la nomenclature des installations classées

Rubrique de la nomenclature	Nature des activités	Volumes autorisés	Régime <sup>1</sup>
4735-1-a	Ammoniac. Pour les récipients de capacité unitaire supérieure à 50 kg, la quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 1,5t.	2,5 t	A

<sup>1</sup> A= Autorisation ; E= Enregistrement ; DC = Déclaration avec Contrôle Périodique ; D = Déclaration ; NC = Non Classé.



2220-B-2-a	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale par cuisson, appertisation... y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes. La quantité de produits entrants étant supérieure à 10 t/j.	<b>10,9 t/j en moyenne 14,7 t/j en pointe</b>	<b>E</b>
2221-B	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson... y compris les aliments pour animaux de compagnie. La quantité de produits entrants étant supérieure à 2 t/j.	<b>14,6 t/j en moyenne 19,6 t/j en pointe</b>	<b>E</b>
2220 et 2221	Capacité de production globale maximale	<b>10 000 t/an</b>	<b>-</b>
1510-3	Entrepôts couverts (stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 t), le volume des entrepôts étant supérieur ou égal à 5 000 m <sup>3</sup> , mais inférieur à 50 000 m <sup>3</sup> .	<b>792 t dans un volume total de 11 184 m<sup>3</sup></b>	<b>DC</b>
2910-A-2	Installations de combustion consommant exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, des fiouls lourds ou de la biomasse. La puissance thermique nominale de l'installation est supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW.	<b>2,28 MW</b>	<b>DC</b>
2921-b	Installations de refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle, la puissance thermique évacuée maximale étant inférieure ou égale à 3 000 kW.	<b>2 TAR ; puissance cumulée : 1 886 kW</b>	<b>DC</b>

### **ARTICLE 3 – MODIFICATION DES CARACTERISTIQUES GENERALES DE L'ENSEMBLE DES REJETS**

Les prescriptions de l'article 4.3.7. de l'arrêté préfectoral n°36-09 AI du 1<sup>er</sup> juillet 2009 susvisé sont supprimées et remplacées par les dispositions suivantes :

« Article 4.3.7 : Caractéristiques générales de l'ensemble des rejets

Une convention de rejet régissant les rapports entre la société SAS PRIMEL GASTRONOMIE et le propriétaire du réseau public d'assainissement est établie et tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées et du service chargé de la Police de l'Eau. Sans préjudice des dispositions de cette convention, les eaux transférées dans le réseau d'assainissement collectif doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

	Flux maximal en pointe
Volume	140 m <sup>3</sup> /j en pointe 7 m <sup>3</sup> /h en pointe
MES	107 kg/j
DCO (*)	323 kg/j
DBO <sub>5</sub> (*)	214 kg/j
NTK	11 kg/j
P total	2,9 kg/j
Graisses	42 kg/j

(\*) sur effluents non décantés, non filtrés

Les effluents rejetés doivent être exempts :

- de matières flottantes ;
- de produits susceptibles de dégager, en égout ou dans le milieu naturel, directement ou indirectement, des gaz ou vapeurs toxiques, inflammables ou odorantes ;
- de tout produit susceptible de nuire à la conservation des ouvrages, ainsi que des matières déposables ou précipitables qui, directement ou indirectement, sont susceptibles d'entraver le bon fonctionnement des ouvrages.

Les effluents doivent également respecter les caractéristiques suivantes :

- température  $\leq 30^{\circ}\text{C}$
- pH : compris entre 5,5 et 8,5 ».

#### **ARTICLE 4 : DELAIS ET VOIES DE RECOURS**

Le présent arrêté est soumis à un contentieux de pleine juridiction.

Il peut être déféré auprès du Tribunal administratif de Rennes :

- 1) par les tiers, personnes physiques ou morales, les communes intéressées ou leurs groupements, en raison des inconvénients ou des dangers que le fonctionnement de l'installation présente pour les intérêts mentionnées aux articles L.211-1 et L.511-1 dans un délai d'un an à compter de la publication ou de l'affichage de la présente décision.
- 2) par les demandeurs ou exploitants, dans un délai de deux mois à compter de la date à laquelle la décision leur a été notifiée.

Toutefois, si la mise en service de l'installation n'est pas intervenue six mois après la publication ou l'affichage de ces décisions, le délai de recours continue à courir jusqu'à l'expiration d'une période de six mois après cette mise en service.

Les tiers qui n'ont acquis ou pris à bail des immeubles ou n'ont élevé des constructions dans le voisinage d'une installation classée que postérieurement à l'affichage ou à la publication de l'arrêté autorisant l'ouverture de cette installation ou atténuant les prescriptions primitives ne sont pas recevables à déférer ledit arrêté à la juridiction administrative.

#### **ARTICLE 5 : EXECUTION**

Le Secrétaire Général de la Préfecture du Finistère, le Directeur Départemental de la Protection des Populations, l'Inspecteur de l'Environnement (DDPP), sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié dans les formes habituelles et dont une copie sera adressée au Maire de Plabennec et à la société PRIMEL GASTRONOMIE.

Quimper, le 27 AOÛT 2015

Pour le Préfet,  
Le secrétaire général,

  
Eric ETIENNE

#### **Destinataires :**

- M. le Sous-Préfet de Brest
- Mme le Maire de Plabennec
- Mme l'inspecteur de l'environnement (DDPP)
- M. le Directeur de la société PRIMEL GASTRONOMIE