

INSTALLATION CLASSEE

MAITRE D'OUVRAGE



LES RILLETES GORRONNAISES

ZA Les Besnardières
53 120 GORRON

OBJET

Département de la Mayenne

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE INSTALLATION CLASSEE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Version Mars 2017

N° 15028

DATE Mars 2017



CABINET D'ÉTUDE ET DE CONSEIL EN INDUSTRIE & EN AGROALIMENTAIRE

4 rue Albin Haller - Pôle République 2 - BP 1003 - 86060 POITIERS CEDEX 9 - Tél. 05 49 88 85 57 - Fax 05 49 88 85 73 - site web : www.ceciam.com



CONTEXTE REGLEMENTAIRE DU REGIME DE L'ENREGISTREMENT

Selon l'article L.512-7 du code de l'environnement, sont soumises à autorisation simplifiée, sous la dénomination d'enregistrement, les installations qui présentent des dangers ou inconvénients graves pour les intérêts mentionnés à l'article L. 511-1, **lorsque ces dangers et inconvénients peuvent, en principe, eu égard aux caractéristiques des installations et de leur impact potentiel, être prévenus par le respect de prescriptions générales édictées par le ministre chargé des installations classées.**

Les activités pouvant, à ce titre, relever du régime d'enregistrement concernent les secteurs ou technologies dont les enjeux environnementaux et les risques sont bien connus.

Les prescriptions générales peuvent notamment prévoir :

- 1° Des conditions d'intégration du projet dans son environnement local,
- 2° L'éloignement des installations des habitations, des immeubles habituellement occupés par des tiers, des établissements recevant du public, des cours d'eau, des voies de communication, des captages d'eau ou des zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanisme opposables aux tiers.

Les prescriptions générales sont fixées par arrêté du ministre chargé des installations classées après avis du Conseil supérieur de la prévention des risques technologiques et consultation des ministres intéressés.

La publication d'un arrêté de prescriptions générales est nécessaire à l'entrée en vigueur du classement d'une rubrique de la nomenclature dans le régime d'enregistrement.

L'arrêté fixant des prescriptions générales s'impose de plein droit aux installations nouvelles. Il précise, après avis des organisations professionnelles intéressées, les délais et les conditions dans lesquels il s'applique aux installations existantes.

INTRODUCTION

L'entreprise Les Rillettes Gorronnaises, basée à Gorron dans le nord de la Mayenne, est spécialisée dans la charcuterie industrielle, depuis plus de 25 ans.

Son activité touche les domaines :

- de la saucisserie (chipolatas, merguez),
- des boudins, rillettes et pâtés,
- des plats demi-sel/cuits (andouilles, jarrets, poitrines, travers...),
- de la viande (côtes, escalopes, filets mignons, rôtis, paupiettes...),
- et des andouilles et des tripes.

Cette petite entreprise, existante depuis 1988, fait vivre une population locale qui se veut être compétitive sur le marché tout en respectant les procédés traditionnels de fabrication. Pour preuve de son esprit dynamique, la taille de sa structure n'a cessé d'évoluer.

L'entreprise a remporté de multiples récompenses pour ses rillettes de salaisonier, prix et médailles nationales, régionales, et locales.

L'entreprise était soumise à déclaration, mais l'évolution de son activité lui a fait franchir les 2 tonnes par jour de quantité de matières premières d'origine animale entrantes.

L'activité principale de l'entreprise, à savoir la préparation de produits alimentaire d'origine animale, est classée sous la rubrique 2221 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

L'entreprise possède actuellement un récépissé de déclaration (n°99-163 du 14 avril 1999). Ce récépissé est présenté en [annexe E.1](#) de ce dossier.

Le présent dossier constitue ainsi la demande d'enregistrement au titre des installations classées établi conformément à l'article R. 512-46-3 du code de l'environnement en vue de régulariser la situation administrative de l'établissement.

LETTRE DE DEMANDE

Préfecture de la Mayenne
Bureau de l'Environnement
46, rue Mazagran – CS 911507

53 015 LAVAL

Gorron, le 22 février 2017

Objet : Dossier de demande d'enregistrement
LES RILLETES GORRONNAISES – 53 120 GORRON

Monsieur le Préfet,

Je soussigné, Monsieur Jean-Rémy COUSIN, Président de la société LES RILLETES GORRONNAISES, spécialisée dans la découpe de viande de porc et de produits à base porc (saucisses, boudins, pâtés, rillettes, tripes...), sollicite l'enregistrement d'exploiter mon installation, actuellement classée en déclaration, décrite dans la présente demande d'enregistrement en application de l'article L.512-7 et suivants du code l'environnement.

Ce dossier est constitué de l'ensemble des pièces définies à l'article R.512-46-3 du code de l'environnement.

L'établissement sera soumis à enregistrement pour la rubrique 2221 « Préparation de produits d'origine animale » compte tenu des tonnages projetés (10 tonnes par jour au maximum de matières premières entrantes à horizon 2020).

Les renseignements administratifs liés à cette demande sont les suivants :

Raison Sociale	LES RILLETES GORRONNAISES
Statut Juridique	SAS
Capital	550 000 euros
N° SIRET	344 661 731
Numéro d'agrément	FR 53 107 002
Code APE	1013A

Adresse siège social	ZA Les Besnardières 53 120 GORRON
Adresse objet du présent dossier	ZA Les Besnardières 53 120 GORRON
Activités	Découpe de viande de porc et préparation de produits cuits et crus à base de porc (rillettes, saucisses, boudins, pâtés, tripes, ...)
Téléphone	02 43 02 69 56
Nom et qualité du signataire	M. Jean-Rémy COUSIN, Président de la société les Rillettes Gorronnaises
Références cadastrales	Section AH ; parcelles : 142, 143, 147 et 150.
Surface du terrain	7 332 m ²
Effectif total	34 personnes

L'établissement dispose des capacités techniques et financières suffisantes pour assurer l'exploitation et l'entretien du site.

Je certifie avoir pris connaissance de la totalité du dossier et atteste de la véracité de toutes les informations et renseignements qui y figurent.

Espérant recevoir prochainement une réponse favorable de vos services, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Préfet, l'expression de nos respectueuses salutations.

Jean-Rémy COUSIN

SOMMAIRE

CONTENU DE LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT	8
A. DEMANDE D'ENREGISTREMENT	10
A.1 IDENTITE DU DEMANDEUR	11
A.2 LOCALISATION DE L'INSTALLATION	12
A.2.1 LOCALISATION	12
A.2.2 REFERENCES CADASTRALES	14
A.2.3 COORDONNEES LAMBERT II	14
A.2.4 ENVIRONNEMENT HUMAIN	15
A.2.5 COMMUNES CONCERNEES PAR L'ENQUETE PUBLIQUE	17
A.3 DESCRIPTION, NATURE, VOLUME DES ACTIVITES & RUBRIQUES DE CLASSEMENT	18
A.3.1 DESCRIPTION & NATURE DE L'ACTIVITE	18
A.3.2 VOLUME DES ACTIVITES	20
A.3.3 DIVERS	22
A.3.4 RUBRIQUES DE CLASSEMENT SELON LA NOMENCLATURE DES INSTALLATIONS CLASSEES	30
B. PIECES ANNEXES	33
B.1 CARTES & PLANS	34
B.1.1 CARTE AU 1/25 000	34
B.1.2 PLAN AU 1/2 500 MINIMUM	34
B.1.3 PLAN D'ENSEMBLE AU 1/200 MINIMUM	34
B.2 COMPATIBILITE DES ACTIVITES PROJETEES AVEC L'AFFECTATION DES SOLS PREVUE	36
B.2.1 PLAN LOCAL D'URBANISME	36
B.2.2 SERVITUDES	39
B.2.3 RISQUES MAJEURS	43
B.2.4 RISQUES INDUSTRIELS	44
B.3 PROPOSITION DU DEMANDEUR SUR LE TYPE D'USAGE FUTUR LORSQUE L'INSTALLATION SERA MISE A L'ARRET DEFINITIF	45
B.4 EVALUATION DES INCIDENCES NATURA 2000	47
B.4.1 INVENTAIRE DES ZONES NATURA 2000 & LOCALISATION PAR RAPPORT AU PROJET	47
B.4.2 EVALUATION DE L'INCIDENCE DU PROJET SUR LES ZONES NATURA 2000 REPERTORIEES	50
B.5 CAPACITES TECHNIQUES & FINANCIERES DE L'EXPLOITANT	51
B.5.1 CAPACITES TECHNIQUES	51
B.5.2 CAPACITES FINANCIERES	53
B.6 DOCUMENT JUSTIFIANT DU RESPECT DES PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'INSTALLATION	54
B.7 COMPATIBILITE DU PROJET AVEC LES PLANS, SCHEMAS & PROGRAMMES	74
B.7.1 SDAGE 2016-2021 DU BASSIN LOIRE BRETAGNE	75
B.7.2 SAGE	84
B.7.3 PLANS NATIONAL & REGIONAL DE GESTION DES DECHETS	85
B.7.4 PROGRAMMES D' ACTIONS POUR LA PROTECTION DES EAUX CONTRE LA POLLUTION PAR LES NITRATES D'ORIGINE AGRICOLE PREVUS PAR LE IV DE L'ARTICLE R.211-80 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT	87
B.7.5 PLAN DE PROTECTION DE L'ATMOSPHERE (PPA)	88
B.7.6 AUTRE PLAN, SCHEMA ET PROGRAMME : ZONE DE REPARTITION DES EAUX	89

B.8	INVENTAIRE DES ZONES NATURELLES PROTEGEES AUTRES QUE NATURA 2000	91
B.9	JUSTIFICATIF DU DEPOT DU PERMIS DE CONSTRUIRE	97
B.10	JUSTIFICATIF DU NOMBRE DE DOSSIERS DEPOSES	98
C.	<u>IMPORTANCE & JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS GENERALES SOLLICITES PAR L'EXPLOITANT</u>	<u>100</u>
C.1	JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS DE TYPES CONSTRUCTIVES	102
C.2	JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS DE TYPES D'EXPLOITATION	104
D.	<u>ACTIVITES SOUMISES A DECLARATION</u>	<u>105</u>
E.	<u>ANNEXES</u>	<u>106</u>

CONTENU DE LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT

La demande d'enregistrement est constituée conformément à l'article R. 512-46-3 du code de l'environnement. Elle comprend successivement les pièces suivantes :

A – DEMANDE D'ENREGISTREMENT (selon article R. 512-46-3 du Code de l'environnement)

A.1 – Identité du demandeur

Ce chapitre précise, s'il s'agit d'une personne physique, ses noms, prénoms et domicile et, s'il s'agit d'une personne morale, sa dénomination ou sa raison sociale, sa forme juridique, l'adresse de son siège social ainsi que la qualité du signataire.

A.2 – Localisation de l'installation

A.3 – Description, nature, volume des activités et rubriques de classement

A3.1 – Description - nature de l'activité

A3.2 – Volume des activités

A3.3 – Rubriques de classement selon la nomenclature des installations classées

B – PIECES ANNEXES (selon article R. 512-46-4 du Code de l'Environnement)

B.1 – Cartes et plans

B1.1 - Carte au 1/25 000

B1.2 - Plan, à l'échelle de 1/2 500 au minimum, des abords de l'installation jusqu'à une distance qui est au moins égale à 100 mètres

B1.3 - Plan d'ensemble, à l'échelle de 1/200 au minimum, indiquant les dispositions projetées de l'installation ainsi que, jusqu'à 35 mètres au moins de celle-ci, l'affectation des constructions et terrains avoisinants, le tracé des réseaux enterrés existants, les canaux, plans d'eau et cours d'eau.

B.2 – Compatibilité des activités projetées avec l'affectation des sols prévue pour les secteurs délimités par le plan d'occupation des sols, le plan local d'urbanisme ou la carte communale

B.3 - Proposition du demandeur sur le type d'usage futur du site lorsque l'installation sera mise à l'arrêt définitif, accompagnée de l'avis du propriétaire, lorsqu'il n'est pas le demandeur, ainsi que celui du maire ou du président de l'établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'urbanisme (dans le cas d'une installation à implanter sur un nouveau site)

B.4 - Evaluation des incidences Natura 2000

B.5 - Capacités techniques et financières de l'exploitant

B.6 - Document justifiant du respect des prescriptions applicables à l'installation

La demande d'enregistrement indique, le cas échéant, la nature, l'importance et la justification des aménagements aux prescriptions générales.

B.7 - Compatibilité du projet avec les plans, schémas et programmes (SDAGE, SAGE, plans déchets, ...)

B.8 - L'indication, s'il y a lieu, que l'emplacement de l'installation est situé dans un parc national, un parc naturel régional, une réserve naturelle, un parc naturel marin ou un site Natura 2000

B.9 – Justificatif du dépôt du permis de construire

C- IMPORTANCE & JUSTIFICATION DES AMENAGEMENTS AUX PRESCRIPTIONS GENERALES SOLLICITES PAR L'EXPLOITANT (selon article R. 512-46-5 du Code de l'Environnement)

D – ACTIVITES SOUMISES A DECLARATION

E- ANNEXES

A. DEMANDE D'ENREGISTREMENT

A.1 IDENTITE DU DEMANDEUR

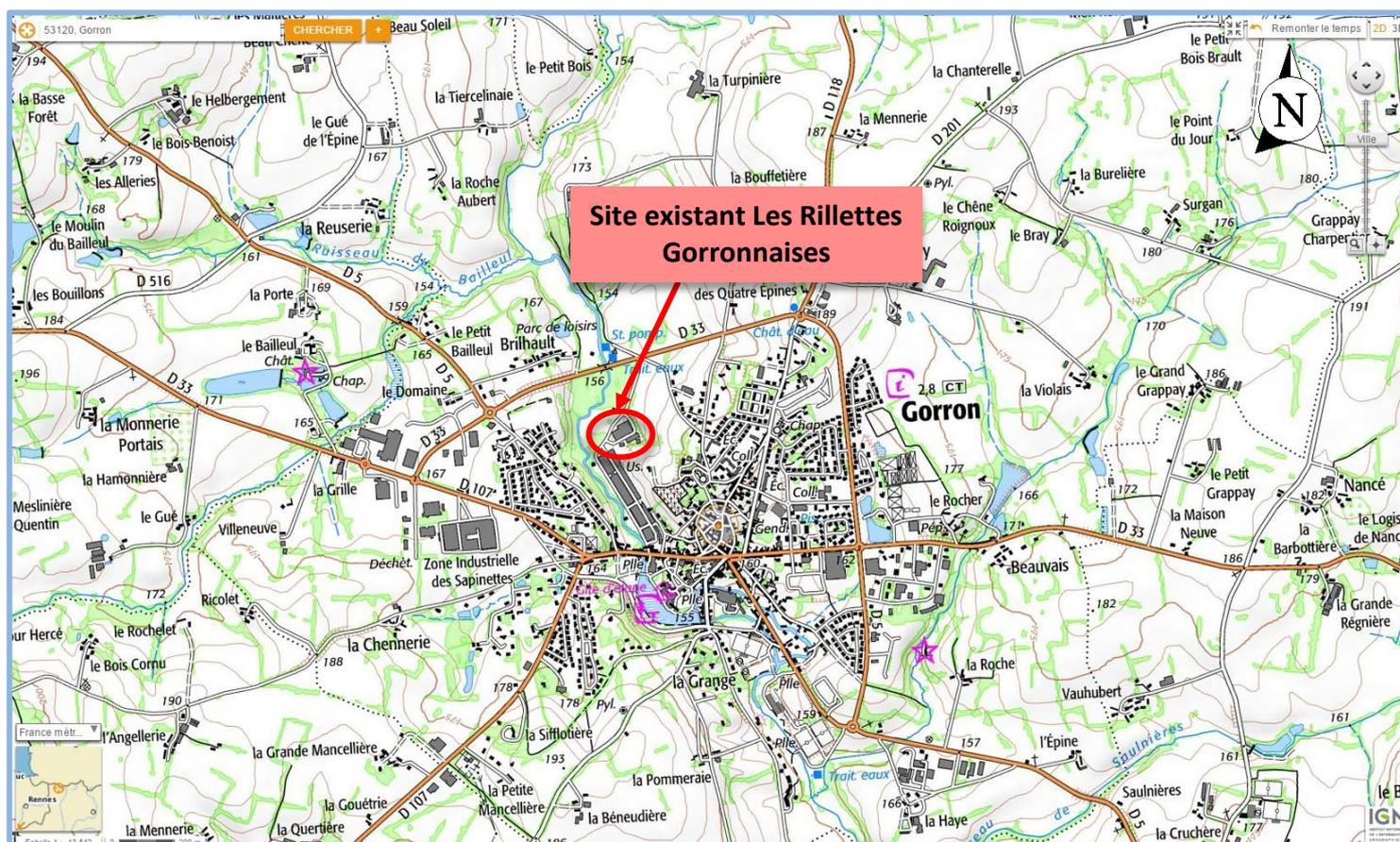
Raison Sociale	LES RILLETES GORRONNAISES
Statut Juridique	SAS
Capital	550 000 euros
N° SIRET	344 661 731
Numéro d'agrément	FR 53 107 002
Code APE	1013A
Adresse siège social	ZA Les Besnardières 53 120 GORRON
Adresse objet du présent dossier	ZA Les Besnardières 53 120 GORRON
Activités	Découpe de viande de porc et préparation de produits cuits et crus à base de porc (rillettes, saucisses, boudins, pâtés, tripes...)
Téléphone	02 43 02 69 56
Nom et qualité du signataire	M. Jean-Rémy COUSIN, Président de la société les Rillettes Gorronnaises
Effectif total	34 personnes

A.2 LOCALISATION DE L'INSTALLATION

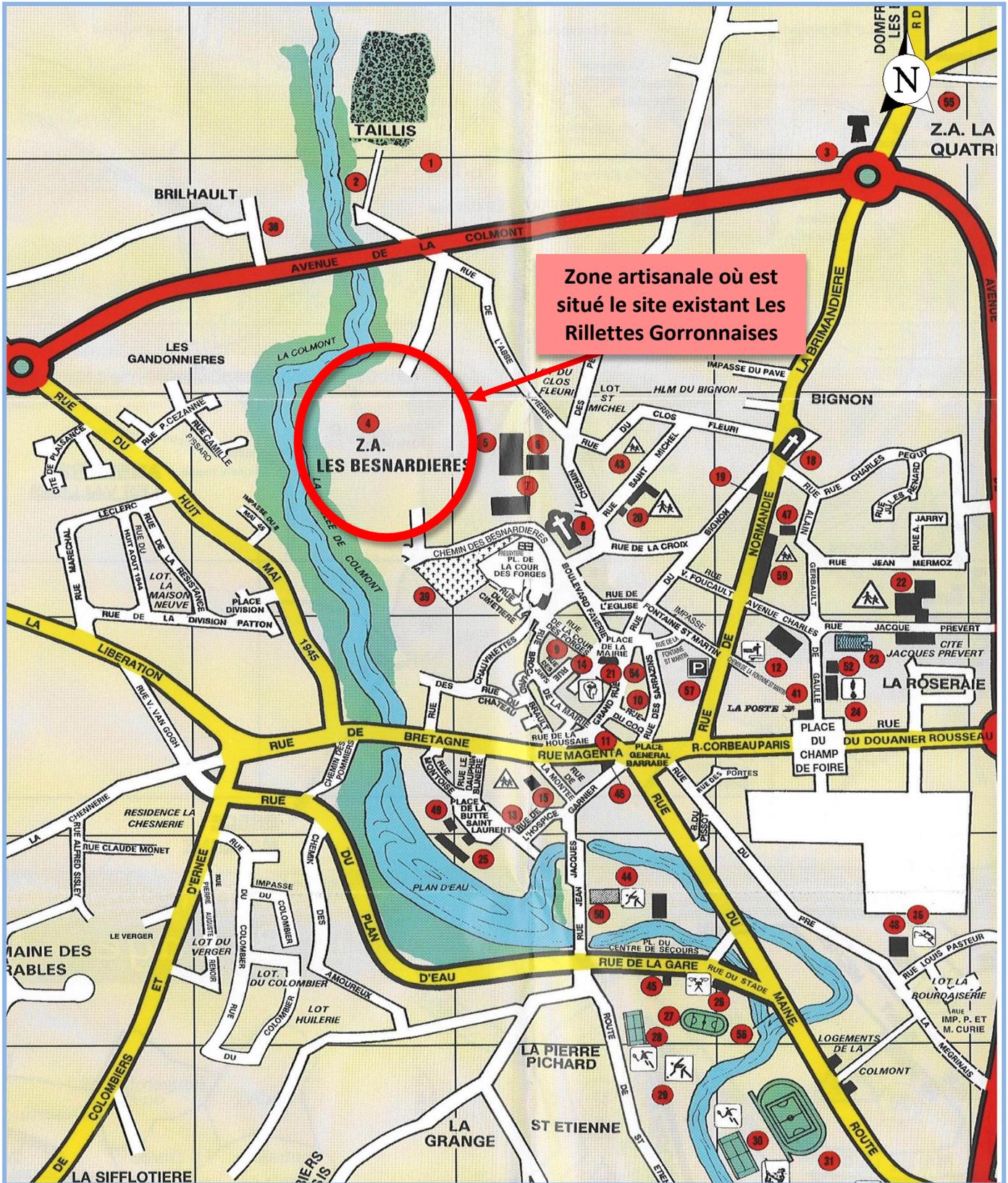
A.2.1 Localisation

Les Rillettes Gorronnaises se situent dans la Zone Artisanale (Z.A.) des Besnardières à Gorron dans le département de la Mayenne (région Pays de la Loire). Cette Z.A., située à l'Ouest du centre-ville de Gorron, est particulièrement connue pour avoir accueillie jusqu'en 2004 l'entreprise des Meubles Monnier.

La route départementale D33, qui traverse Gorron d'est en ouest, dessert le site sur lequel sont implantées Les Rillettes Gorronnaises. A l'échelle communale, cet axe routier correspond à l'Avenue de la Colmont.



Source : Géoportail

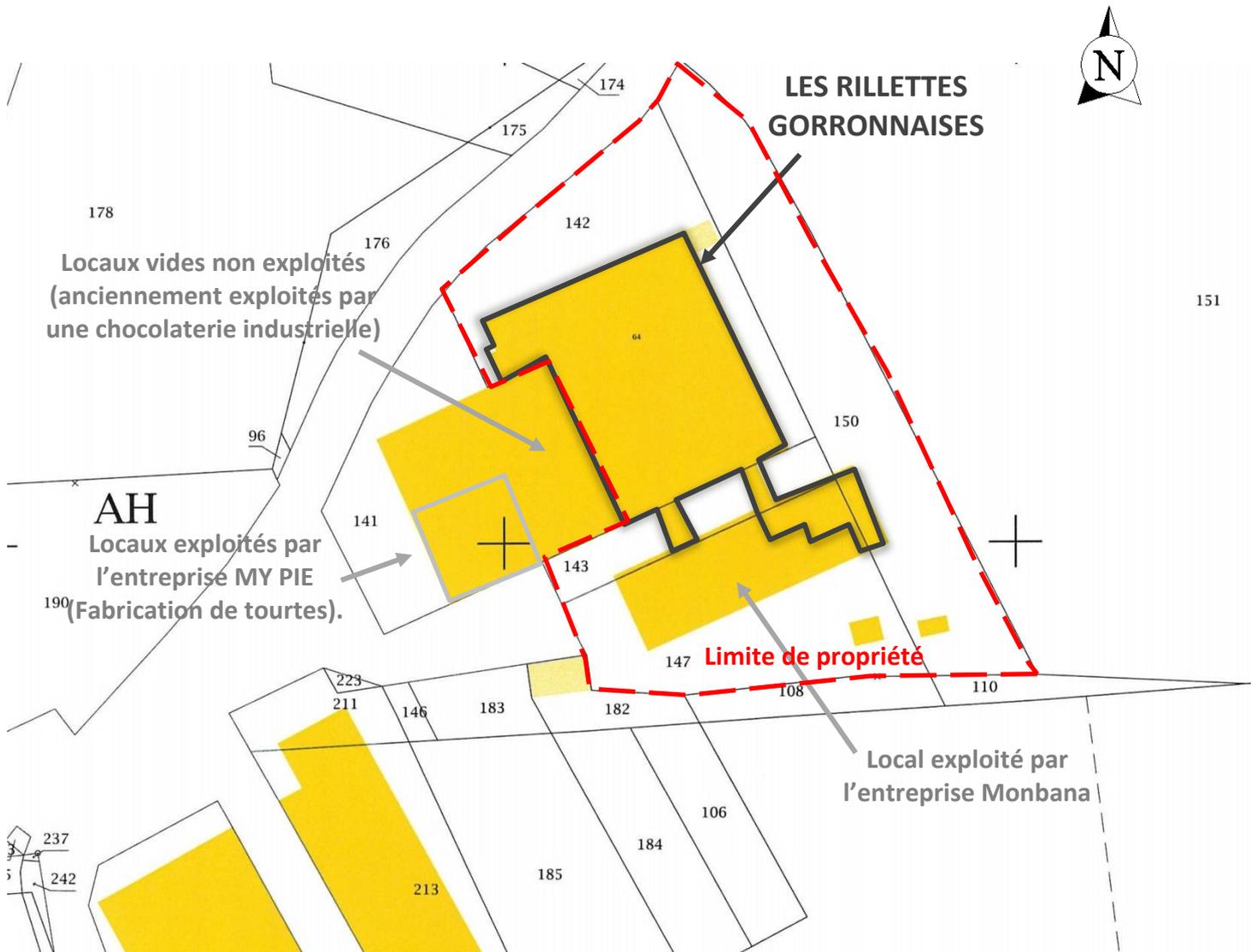


Source : Mairie de Gorrion, plan communal

A.2.2 Références cadastrales

Les références cadastrales sont les suivantes :

- Section : AH,
- Parcelles : 142, 143, 147 et 150.



Source : cadastre.gouv.fr

A.2.3 Coordonnées Lambert II

Les coordonnées Lambert II de l'établissement sont les suivantes :

- X = 366 494,
- Y = 2 384 295.

A.2.4 Environnement humain

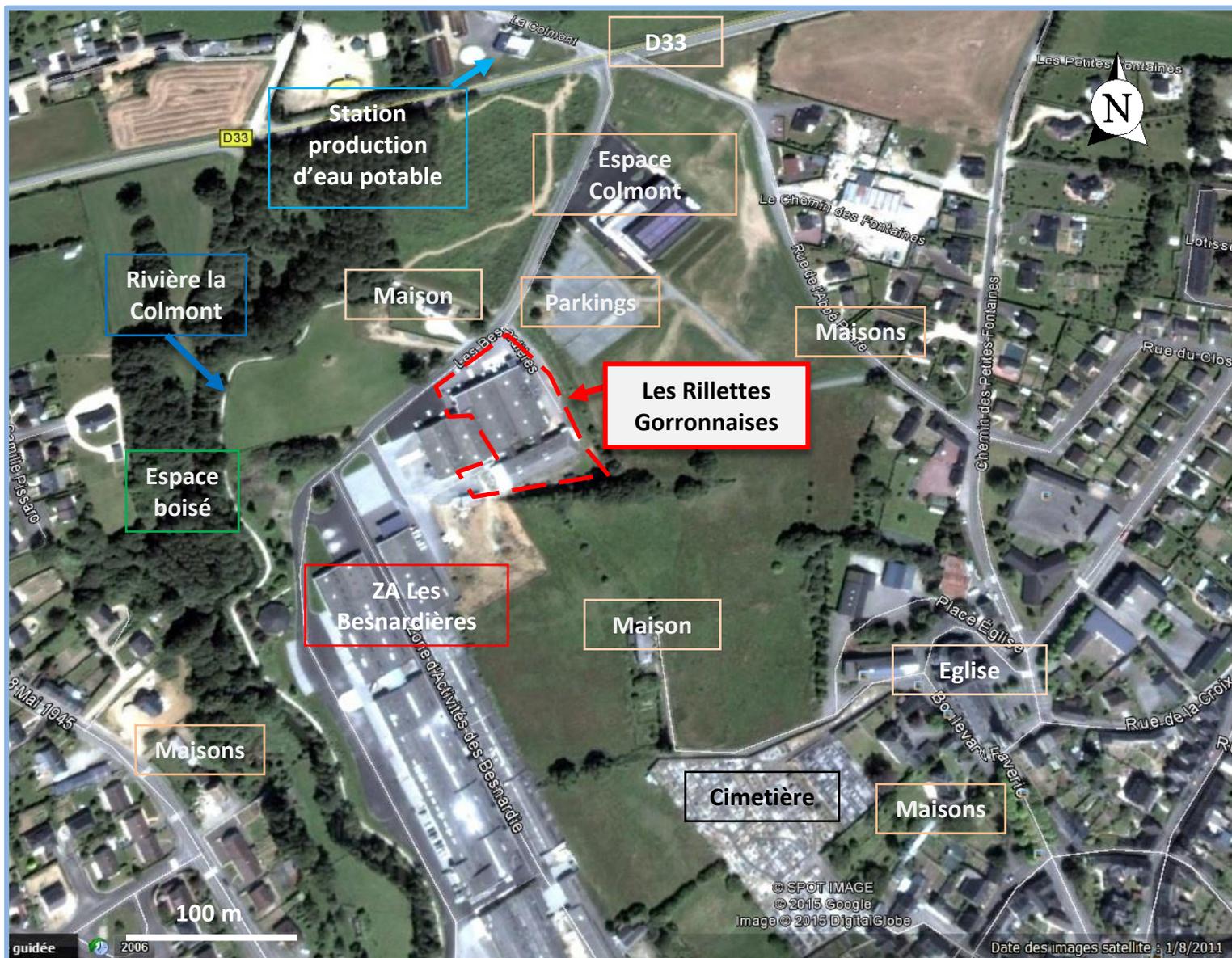
Les Rillettes Gorronnaises sont implantées sur la Z.A. les Besnardières. L'environnement proche de l'établissement est caractérisé par :

- Au nord :
 - Une maison située de l'autre côté de la route d'accès à la Z.A. les Besnardières ; cette maison est située en zone UE, zone étant destinée à l'accueil d'activités industrielles, logistiques, commerciales, artisanales ou de services suivant le règlement du PLU.
 - L'espace Colmont destinée à l'organisation d'évènements et son parking situés à 80 mètres,
 - La RD33,
 - Une zone boisée,
 - Une station de production d'eau potable à partir de la rivière du Colmont située de l'autre côté de la RD33 (point de captage situé en amont de la Z.A. des Besnardières) à environ 200 mètres,
 - Un parc de loisirs de la Colmont à plus de 200 mètres de l'autre côté de la RD33,
- A l'ouest :
 - La rivière Colmont située à environ 100 mètres de la limite de propriété,
 - Une zone boisée,
 - Des maisons dont les plus proches sont situées à 180 mètres environ de l'autre côté de l'espace boisé,
- Au sud :
 - la Z.A. des Besnardières accueillant différentes entreprises : le local exploité par l'entreprise MONBANA, MY PIE, Orela plasturgie, menuiserie Corvée, Lumispace vérandas...,
 - une maison à 100 mètres environ,
 - un cimetière à 150 mètres environ,
 - une église à plus de 200 mètres au sud-est,
- A l'est : Des maisons dont la plus proche est située à 120 mètres environ de la limite de propriété.

Le bâtiment, où se situe l'activité des Rillettes Gorronnaises, n'est pas exploité dans sa globalité par l'entreprise. La partie du bâtiment accolée à celui des Rillettes Gorronnaises, à l'ouest, sont des locaux vides auparavant exploités par une chocolaterie industrielle.

La partie du bâtiment tout au sud comprend une zone de découpe exploitée par les Rillettes Gorronnaises mais le reste du bâtiment forme un local exploité par l'entreprise Monbana pour le stockage de ses matériels.

Les vues aériennes ci-après permettent de visualiser l'environnement humain proche de l'établissement.



Source : Google Earth

A.2.5 Communes concernées par l'enquête publique

Conformément à l'article R512-46-11, les communes concernées par la procédure d'information du public dans un rayon d'un kilomètre autour de l'installation, en plus de la commune de Gorrion, sont les communes d'Hercé et de Saint-Aubin-Fosse-Louvain.

A.3 DESCRIPTION, NATURE, VOLUME DES ACTIVITES & RUBRIQUES DE CLASSEMENT

Rappel de la circulaire du 22 septembre 2010 :

Conformément à la circulaire du 22 septembre 2010 relative à la mise en œuvre du régime d'enregistrement de certaines catégories d'installations classées introduit par l'ordonnance n°2009-663 du 11 juin 2009, « la description doit rester succincte (de l'ordre de deux ou trois pages) » afin de « permettre au public de comprendre quelle est l'installation projetée et en quoi elle consiste. Cette demande sera en effet mise en ligne sur internet et fera l'objet d'un avis d'affichage avant et lors de la mise à disposition du public ».

A.3.1 Description & nature de l'activité

❖ Nature de l'activité :

L'entreprise les Rillettes Gorronnaises ne fabriquent pas seulement des rillettes. Les principaux produits préparés sur le site sont :

- Des chipolatas, saucisses natures ou aux herbes et merguez (en été),
- Des rillettes de porc et d'oie,
- Des pâtés de campagne, de foie et de viande,
- Des boudins noirs et blancs,
- De la viande découpée (côtes, escalopes, filets mignons, rôtis...),
- Des produits demi-sel (jarrets, palettes, poitrines, travers...),
- Des andouilles,
- Des tripes,
- Des plats élaborés (paupiettes...).

L'activité de l'établissement est donc polyvalente. La production de l'usine est d'une part rythmée par les saisons et d'autre part, par les commandes.

Chaque produit est fabriqué selon un process particulier. Cependant chaque process de fabrication suit les mêmes grandes étapes de fabrication :

- Réception des matières premières (viandes, légumes, boyaux...),
- Déconditionnement des matières premières. La majorité des matières premières arrivent sur crochets (porc demi-carcasse, épaule de porc, bœuf), le reste est conditionné en bacs plastiques et films pour le maigre de porc, en sacs plastiques pour le gras de porc, en plastique et cartons pour la volaille et l'agneau congelé, en cagettes bois ou plastiques pour le persil frais et en filets pour les oignons,
- Préparation des matières premières : découpage, dégraissage, désossage, hachage, immersion en saumure (pour les jarrets, oreilles et pieds), mélange des ingrédients,
- Fabrication du produit suivant son process : cuisson, tranchage, opérations spécifiques (croûtage, glaçage, torsadage, portionnage),

- Conditionnement adapté à la nature du produit :
 - Boudins et saucisses : barquette polystyrène sous film, barquette PET sous gaz, caisse polystyrène,
 - Rillettes : pots plastiques, verrines, terrines plastiques et grès sous vide,
 - Pâtés : barquettes plastiques, verrines, terrines sous vide,
 - Viandes découpées : Barquette sous film,
 - Produits demi-sel : sous vide,
 - Andouilles : sous vide,
 - Paupiettes : barquette sous film,
 - Stockage et expédition.

Les digrammes des principaux produits fabriqués sont présentés en [annexe E.2](#) de ce dossier.

❖ **Origine des matières premières :**

Les viandes fraîches (porc et bœuf) sont d'origine françaises (abattoirs mayennais).

Les viandes congelées (oie et agneau) proviennent de la CEE (grossistes), Nouvelle-Zélande et Grande-Bretagne.

❖ **Organisation de l'activité :**

L'activité des Rillettes Gorronnaises s'établit sur 252 jours par an. L'organisation de la journée se fait de la manière suivante :

- De 7h30 à 12h00,
- Et de 13h30 à 17h30,

La phase de lavage débute à partir de 17h.

❖ **Clients :**

Les produits fabriqués ont plusieurs destinations :

- Les grandes et moyennes surfaces (Carrefour, Intermarché, Leclerc, Super U...) et une centrale d'achat (Intermarché Magny le Désert),
- Les petites épiceries,
- Les collectivités (écoles et maisons de retraites).

❖ **Principaux matériels de production :**

Atelier	Equipements
Découpe	Découenneuse, scie, coupe-côtelettes
Saucisserie	Broyeur à légumes, hachoir, mélangeur, poussoir, torsadeuse, filmeuse
Cuisson	Marmites, four, doseuse, autoclave, poussoir
Emballage	Rétracteuse, operculeuse, machine de mise sous gaz, groupe pesage-étiquetage

A.3.2 Volume des activités

A.3.2.1 Matières premières

	Situation actuelle			Situation projetée horizon 5 ans		
	Moyenne en t/j	Maxi en t/j	Tonnage annuel	Moyenne en t/j	Maxi en t/j	Tonnage annuel
Produits entrants matières animales (porc demi-carcasse, épaule de porc, maigre porc, gras de porc, volaille congelée, agneau congelé, oie congelé, bœuf, boyaux...)	5	8,50	1 300	6	10	1 500
Produits entrants matières végétales (persil, oignons, épices...)	0,12	0,20	30	0,14	0,23	35
Produits fabriqués	4,5	7,20	1 136	5,3	8,35	1 317

L'entreprise projette une augmentation de ses tonnages d'environ 3% chaque année.

N° 2220-2

Préparation ou conservation de produits alimentaire d'origine végétale
La quantité de produits entrants sera au maximale de 0,23 tonnes par jour.
Cette activité est non classée.

N° 2221-B

Préparation ou conservation de produits alimentaire d'origine animale
La quantité de produits entrants sera au maximale de 10 tonnes par jour.
Cette activité est soumise au régime de l'enregistrement.

N° 3642-3

Traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement, des matières premières ci-après, qu'elles aient été ou non préalablement transformées, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux issus de 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
- $[300 - (22,5 \times A)]$ dans tous les autres cas

où "A" est la proportion de matière animale (en pourcentage de poids) dans la quantité entrant dans le calcul de la capacité de production de produits finis.

La capacité journalière maximum de production sera de 8,35 t/j.
Cette activité est non classée.

A.3.2.2 Volume produits finis

	Situation actuelle	Situation projetée horizon 5 ans	Période de production
Rillettes	132 t/an	153 t/an	Tout au long de l'année
Saucisses	703 t/an	815 t/an	Printemps-été (de mai à septembre)
Pâtés et boudins	93 t/an	108 t/an	Tout au long de l'année pour les pâtés et automne-hivers pour les boudins
Tripes	19 t/an	22 t/an	Automne/Hiver
Découpe viande de porc	109 t/an	126,4 t/an	Tout au long de l'année
Cuits + saucissons + andouillettes	47 t/an	54,5 t/an	Automne/Hiver
Saumuré / cru	11 t/an	12,8 t/an	Automne/Hiver
Paupiettes	19 t/an	22 t/an	Tout au long de l'année
Conserves	2,6 t/an	3 t/an	Tout au long de l'année
TOTAL	1 136 t/an	1 317 t/an	/

A.3.3 Divers

A.3.3.1 Stockages

❖ Stockage dans les locaux existants

Désignation local existant	Stockage	Température des locaux	Quantité maxi stockée et/ou volume maxi du stockage	Produits finis : Quantité produites en 2 jours production	Rubrique ICPE visée	Local à risque selon rubrique 2221 : Oui ou Non
Matières premières						
Local climatisé négative matières premières	Matières premières	-18°C	6 palettes (2 m ³ et 300 kg par palette) : 1,8 t de produits stockés 12 m³ de produits stockés	/	1511	Non
Locaux climatisés matières premières (2 locaux)	Matières premières	+0°C/+2°C	3 t de produits stockés 200 m³ de produits stockés	/	1511	Non
Locaux climatisés légumes et boyaux (2 locaux)	Légumes et boyaux	+0°C/+2°C	5 fûts de 200 litres : 3 t de produits stockés 1 m³ de produits stockés	/	1511	Non
Local préparation ingrédients	Matières premières : Epices...	+6°C	40 kg de produits stockés en sacs 0,1 m³ de produits stockés	/	1511	Non
Produits finis						
Local climatisé expédition	Produits finis	+0°C/+2°C	600 kg produits stockés 150 m³ de produits stockés	16,7 t pour 2 jours de production	1511	Non (< 2 jours de production)
Emballages vides						

Désignation local existant	Stockage	Température des locaux	Quantité maxi stockée et/ou volume maxi du stockage	Produits finis : Quantité produites en 2 jours production	Rubrique ICPE visée	Local à risque selon rubrique 2221 : Oui ou Non
Local de stockage emballages vides (hall de stockage)	Produits finis, cartons, palettes bois, emballages plastiques, pots et couvercle rillettes, caisses polystyrène, terrines grès, verrines barquettes, films, sachets sous vide et sciure (environ 8 m ³ de sciure)	Ambiante	<< 500 t	/	1510 (stockage en mélange)	Oui
Local n°1 de stockage d'emballages vides rapprochés	Cartons, emballages plastiques.	Ambiante		/	1510	Oui
Local n°2 de stockage d'emballages vides rapprochés	Emballages plastiques, étiquettes, pots et couvercle pastique, cartons	Ambiante		/	1510	Oui
Local déchets	Déchets	+0°C/+2°C	4 bacs à roulettes	/	/	Non
Local climatisé produits désossés	Produits intermédiaires, en-cours de production	+0°C/+2°C	60 kg produits stockés	/	2221 (En-cours de production)	Non

Désignation local existant	Stockage	Température des locaux	Quantité maxi stockée et/ou volume maxi du stockage	Produits finis : Quantité produites en 2 jours production	Rubrique ICPE visée	Local à risque selon rubrique 2221 : Oui ou Non
Local climatisé refroidissement	Viandes cuites	+0°C/+2°C	100 kg produits stockés	/	2221 (En-cours de production)	Non
Local climatisé glaçage	En-cours de production	+6°C	100 kg produits stockés	/	2221 (En-cours de production)	Non

N° 1510	Stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes dans des entrepôts couverts La quantité de produits stockés est très inférieure à 500 tonnes. <i>Cette activité est non classée.</i>
----------------	--

N° 1511	Entrepôts frigorifiques Le volume susceptible d'être stocké est d'environ 370 m³ soit un volume très inférieur à 5 000 m³. <i>Cette activité est non classée.</i>
----------------	---

❖ Produits lessiviels

La liste des produits utilisés et les quantités maximales stockées sont regroupées dans le tableau ci-après.

Nom du produit	Lieu de stockage	Volume maximale projeté (en L)	Densité	Quantité maximale projetée (en t)	Phrases de risques	Rubrique ICPE
Alcal Chlore moussant	Local de stockage emballage vide existant	150 L	1,2	0,18 t	H314 H400 H290	4510
Symbioz CIP		75 L	1,3	0,098 t	H314	/
Symbioz 312		150 L	1,03	0,15 t	H318	/
Symbioz séchant C48		20 L	1,028	0,021 t	H319 H315	/
Eurofour		40 L	1,108	0,044 t	H314	/
Bovnet		150 L	1,02	0,153 t	H319	/
Turboclean		150 L	1,025	0,154 t	H314	/
Eau de Javel à 12,5% de chlore actif		100 L	1,17	0,117 t	H314 H400 H290	4510

Seule « l'eau de javel » et « l'Alcal chlore moussant » sont concernés par une rubrique de la nomenclature des ICPE : la rubrique 4510 relative aux substances dangereuses pour l'environnement aquatique. A l'issue du projet, la quantité maximale stockée sera 0,3 tonne.

Cette activité est non classée sous la rubrique 4510 relative aux substances dangereuses pour l'environnement aquatique.

Les fiches de données de sécurité de ces produits sont tenues à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

N° 4510	Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie aigüe 1 ou chronique 1. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation sera de 0,3 tonnes. <i>Cette activité est non classée.</i>
----------------	---

❖ Divers

Type de stockage	Lieu de stockage	Quantité maximale stockée projetée	Utilisation	Rubrique ICPE
Gaz alimentaire : « Biolind 42 » : mélange d'oxygène (70%) (n° CAS 7782-44-7) et de dioxyde de carbone (30%)	En extérieur, façade est du bâtiment	5 cadres de 8 bouteilles de 385 m ³ de gaz au total soit 0,55 t	Conditionnement saucisserie, boudins	4725
Gaz alimentaire : « Biolind 13 » : mélange d'azote et du dioxyde de carbone		2 cadres de 8 bouteilles de gaz comprimé « Biolind 13 » de 144 m ³ de gaz au total.	Conditionnement saucisserie, boudins	/
Cuve de propane	En extérieur, façade est du bâtiment	3,2 t	Marmites	4718
Fioul domestique	Local dédié en parpaing à proximité du local chaufferie	1 cuve aérienne double paroi de 1,5 m ³ soit 1,32 t	Alimentation chaudière	4734-2
Cagettes en bois	En extérieur, façade ouest du bâtiment	Environ 80 cagettes de 0,03 m ³ l'unité soit au total 3 m³ au maximum	Conditionnement	1532

N° 1532**Stockage bois ou matériaux combustibles analogues.*****Le volume susceptible d'être stocké est de 3 m³.****Cette activité est non classée.***N° 4718****Gaz inflammable liquéfiés de catégorie 1 et 2*****La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation est de 3,2 tonnes.****Cette activité est non classée.***N° 4725****Oxygène (numéro CAS 7782-44-7)*****La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation est de 0,55 tonne.****Cette activité est non classée.***N° 4734-2****Produits pétroliers spécifiques et carburants de substitution*****La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation est de 1,32 tonne.****Cette activité est non classée.***A.3.3.2 Installations techniques**

Les installations techniques sont regroupées dans des locaux spécifiques ou des zones qui leurs sont consacrées. Le positionnement de ces locaux ou zones s'est fait en fonction de l'évolution de la conception du bâtiment.

La chaufferie est localisée au sud du bâtiment, à proximité du quai de réception des matières premières, dans un local en parpaing. Ce local est accessible depuis un « enclos » (« cour ») intérieur où sont

présents deux centrales de froid. Une cuve de fioul est également située dans un local dédié en parpaing à proximité de la chaufferie.

Trois autres centrales de froid, un compresseur à air comprimé, une cuve de propane et les bouteilles de gaz alimentaires se situent à l'extérieur en façade est du bâtiment. Il existe également un local, accessible depuis la salle de stockage des emballages vides, abritant une petite chaudière utilisée pour les locaux administratifs et le logement du membre du personnel.

❖ Installations électriques

Les Rillettes Gorronnaises sont alimentées en électricité par EDF via le transformateur de la zone, situé au nord de la limite de propriété. L'établissement est soumis à la tarification jaune, dédiée aux entreprises et petites usines.

Ce tarif s'adresse aux abonnés qui souscrivent une puissance comprise entre 36 kW et 250 kW. Le tarif jaune comprend deux saisons (été et hiver), des heures pleines et heures creuses, soit au total 4 prix différents du KWh. Les variations des prix du KWh sont importantes incitant aux économies d'énergie.

Les installations électriques de l'entreprise sont contrôlées annuellement par l'organisme de contrôle SOCOTEC.

❖ Installations de réfrigération

La production de froid est indispensable pour les pièces équipées de climatisation et les locaux de production où règne une température positive ou négative suivant leur affectation. L'entreprise dénombre plusieurs groupes froids fonctionnant en détente directe. Les caractéristiques de chaque groupe froid sont regroupées dans le tableau ci-dessous.

Type d'installation	Description de l'installation	Puissance électrique absorbée des compresseurs (en kW)	Fluide frigorigène	Quantité de fluide frigorigène	Fréquence d'intervention
Centrale de froid positif (de 1999)	Dans l'enclos/cour extérieure	140 kW	R404a	120 kg	2 Visites/an
Centrale de froid positif (de 2004)	En extérieur, en façade est	30 kW	R404a	35 kg	2 Visites/an
Centrale de froid négatif (pour les besoins de la chambre froide négative)	Dans l'enclos/cour extérieure	/	R404a	20 kg	2 Visites/an
Centrale de froid pour les besoins du quai d'expédition	En extérieur, en façade est	/	R404a	8 kg	2 Visites/an
Centrale de froid production	En extérieur, en façade est	/	R404a	15 kg	2 Visites/an

La quantité totale de R404A présente dans l'installation est de 198 kg.

La maintenance et le contrôle des équipements frigorifiques sont réalisés par l'entreprise SORIEUL.

Le refroidissement des installations de réfrigération est réalisé par des condenseurs à air. Ces installations ne sont pas visées par la nomenclature des ICPE car ces installations pré-refroidissent l'air avec de l'eau, mais sans dispersion dans un flux d'air.

N° 2920	Installation de compression supérieure à 10⁵ Pa <i>La puissance absorbée totale est de 170 kW.</i> <i>Cette activité est non classée.</i>
----------------	--

N° 4802-2a	Emploi dans des équipements frigorifiques clos en exploitation de gaz à effet de serre fluorés <i>La quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation est de 198 kilogrammes.</i> <i>Cette activité est non classée.</i>
-------------------	--

❖ Installations de combustion

○ Production d'eau chaude :

Deux chaudières fonctionnant au fioul domestique sont présentes dans l'entreprise :

- Une chaudière d'une puissance de 470 KW est destinée aux locaux de production. Sa fonction est de produire de l'eau chaude pour le nettoyage des locaux, le lavage des mains les sanitaires et la production.
- Une chaudière du type chaudière domestique d'une puissance de 50 KW destinée à la partie administrative du bâtiment et au logement de fonction.

Ces installations sont situées dans des locaux spécifiques en maçonnerie. La chaudière « production » est accessible depuis un enclos au sud du bâtiment et la chaudière domestique est accessible depuis la salle de stockage des emballages vides.

○ Installations de combustion liées à la production :

L'entreprise possède diverses installations de combustion permettant de réaliser la cuisson de ses produits.

Un fumoir est utilisé dans le cadre du process de la fabrication des produits. Son alimentation se fait avec de la sciure en bois stockée dans le local de stockage des emballages vides (hall de stockage). La puissance du fumoir s'élève à 35 KW.

Des marmites sont installées dans la salle de cuisson. Elles sont utilisées pour la préparation des rillettes et des boudins. Il y a 10 petites marmites pour la cuisson des rillettes et 2 grandes marmites pour la cuisson des boudins.

Elles utilisent le propane comme combustible.

La cuisson des rillettes et des boudins sont liés au process de préparation de ces produits. Les marmites et le fumoir sont donc visés par la rubrique 2221 relative à la préparation ou conservation de

produits alimentaires d'origine animale par découpage, cuisson, appertisation [...] et non la rubrique 2910 relative aux installations de combustion.

La puissance totale des installations de combustion (hors celles participant à la cuisson) est de 520 kW.

<u>N° 2910-A</u>	<p>Consommation (seuls ou en mélange) de gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, de fioul domestique, de charbon, de fiouls lourds et de biomasse définie à cette rubrique.</p> <p><i>La puissance thermique nominale est de 520 kW.</i></p> <p><i>Cette activité est non classée.</i></p>
-------------------------	---

Ces installations sont entretenues et contrôlées par la société la SARL DOUILLET JULIEN.

L'attestation de l'entretien de ces installations est jointe en [annexe E.10](#).

❖ Production d'air comprimé

Un compresseur d'air comprimé est implanté dans un local technique en bois à l'extérieur du bâtiment à côté du groupe froid positif de 2004. Ce compresseur à air est surtout utilisé pour le fonctionnement des installations de lavage à haute pression. La puissance électrique absorbée par ce compresseur est de 8 KW.

Cette installation ne relève pas de la nomenclature des installations classées.

❖ Engins de manutention électriques

Engin de manutention	Energie (diesel, gaz propane, manuel...)	Puissance poste de charge en kW	Utilisation	Quantité
Transpalette	Manuel	/	Chargement et déchargement des véhicules	4
Transpalette	Electrique	0,96 kW (24V-40A)	En production, utilisés vers le frigo expéditions	1

La puissance de courant continu utilisable du poste de charge est très inférieure à 50 kW (0,96 kW).

La charge de l'accumulateur a pour habitude d'être effectuée pendant les heures de production (pour permettre un suivi de l'opération) à proximité de la porte de livraison du local des emballages vides (hall de stockage). Ce lieu de charge est situé au minimum à une distance de 5 mètres de tous matériaux combustibles et sa localisation permet d'assurer, si besoin est, une ventilation.

La charge de l'appareil se déroule en moyenne une fois par semaine.

Les engins de manutention sont contrôlés par la société SOCOTEC.

<u>N° 2925</u>	<p>Atelier de charge d'accumulateurs</p> <p><i>La puissance maximale de courant continu est très inférieure à 50 kW (0,96 kW).</i></p> <p><i>Cette activité est non classée.</i></p>
-----------------------	--

A.3.4 Rubriques de classement selon la nomenclature des installations classées

Les volumes d'activité de la société LES RILLETES GORRONNAISES présentés au paragraphe précédent, permettent d'établir le tableau de classement au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (présenté page suivante) :

Numéro de rubrique	Sous-section	Enoncé de la rubrique	Paramètre de classement	Seuils de classement			Activité de l'entreprise	Classement*
				Déclaration (D) ou (DC)	Enregistrement (E)	Autorisation (A)		
<i>Rubrique(s) des activités classées</i>								
2221	B	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale	Quantité de produits entrant	> 0,5 t/j et ≤ 2 t/j	> 2 t/j	Voir rubrique 3642	10 t/j	E
<i>Rubriques des activités ou substances non classées</i>								
1510		Stockage de matières, produits ou substances combustibles en quantité supérieure à 500 t en entrepôt couvert	Volume de l'entrepôt	≥ 5 000 m ³ et < 50 000 m ³ (DC)	≥ 50 000 m ³	≥ 300 000 m ³	< 500 t	NC
1511		Stockage en entrepôt frigorifique	Volume susceptible d'être stocké	≥ 5 000 m ³ et < 50 000 m ³ (DC)	≥ 50 000 m ³ et < 150 000 m ³	≥ 150 000 m ³	370 m ³	NC
1532		Stockage de bois ou matériaux combustibles analogues	Volume susceptible d'être stocké	> 1 000 m ³ et ≤ 20 000 m ³	> 20 000 m ³ et ≤ 50 000 m ³	> 50 000 m ³	3 m ³	NC
2220	2	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale	Quantité de produits entrant	> 2 t/j et ≤ 10 t/j (DC)	> 10 t/j	Voir rubrique 3642	0,23 t/j	NC
2910	A	Installation de combustion	Puissance thermique maximale	≥ 2 MW et < 20 MW (DC)	≥ 20 MW	/	520 kW	NC
2920		Installation de compression > 10 ⁵ PA et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques	Puissance absorbée	/	/	> 10 MW	170 kW	NC
2925		Atelier de charge d'accumulateurs	Puissance maximale de courant continu utilisable	> 50 kW	/	/	0,96 kW	NC

3642	3	Traitement et transformation de matières premières animales et végétales en vue de la fabrication de produits alimentaires	Capacité de production en tonne de produits finis	/	/	75 t/j	8,35 t/j	NC
4510		Dangereux pour l'environnement aquatique de catégorie aigüe 1 et chronique 1	Quantité totale susceptible d'être présente	≥ 20 t et < 100 t (DC)	/	≥ 100 t	0,3 t	NC
4718		Gaz inflammables liquéfiés de catégorie 1 et 2	Quantité totale susceptible d'être présente	≥ 6 t et < 50 t (DC)	/	≥ 50 t	3,2 t	NC
4725		Oxygène (numéro CAS 7782-44-7)	Quantité totale susceptible d'être présente	≥ 6 t et < 200 t	/	≥ 200 t	0,55 t	NC
4734	2	Produits pétroliers spécifiques et carburants de substitution	Quantité totale susceptible d'être présente	≥ 50 t au total et < 100 t d'essence et < 500 t au total	≥ 100 t d'essence ou < 500 t au total et < 1000 t au total	≥ 1000 t	1,32	NC
4802	2a	Emploi dans des équipements frigorifiques clos en exploitation de gaz à effet de serre fluorés	Quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente	≥ 300 kg (DC)	/	/	198 kg	NC

*NC : Non Classé / D : Déclaration / DC : Déclaration avec contrôle périodique / E : Enregistrement / A : Autorisation

L'établissement Les Rillettes Gorrionnaises est soumis à Enregistrement au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement pour la rubrique 2221-B, relative à la préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale.