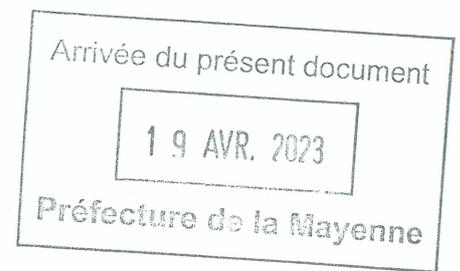


2^{ème} partie



ENQUÊTE PUBLIQUE

C Conclusions motivées et avis

Sur la demande d'autorisation environnementale unique de la Société « Fromageries Perreault » en vue d'obtenir l'extension de l'atelier de fromagerie, la modification des conditions de rejets des eaux traitées par la station d'épuration, et l'extension du plan d'épandage des boues biologiques

Enquête publique du 18 février 2023 (9h00) au 20 mars 2023 (18h00)

Jean Michel POTTIER, Commissaire enquêteur

Rappel du contexte de l'enquête

Par arrêté préfectoral du 16 janvier 2023, Mr le Préfet de la Mayenne a prescrit l'enquête publique du samedi 18 février 2023 à 9h00 au lundi 20 mars 2023 à 18h00.

Par courrier du 13 décembre 2022 Mr le Préfet de la Mayenne a informé les Fromageries Perreault, de l'existence d'un avis réputé sans observation de l'autorité environnementale.

Cette enquête est réalisée au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.

Le projet est porté par la Société Fromageries Perreault, SAS au capital de 19 663 395 € dont le siège social est situé 6, rue de Bellitourne - AZE , CS70416, 53204 Château Gontier sur Mayenne

L'enquête concerne une demande d'autorisation environnementale en vue d'obtenir une nouvelle autorisation d'exploiter au titre de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement.

Celle-ci va porter sur :

- L'extension de l'atelier de fromagerie,
- La modification des conditions de rejet des eaux traitées par la station d'épuration,
- L'extension du plan d'épandage des boues biologiques.

Objectifs et Justification du projet :

Les Fromageries Perreault font face à une augmentation constante de la demande de produits « fromage tranchés », aussi bien en France qu'à l'international. Afin de répondre à cette demande l'entreprise prévoit d'augmenter progressivement sa production qui passera de 72 t/J à 96 t/j. En réalisant ces investissements, qui vont de l'adaptation de l'outil de production à l'amélioration des infrastructures de traitement des effluents, l'entreprise entend pérenniser le site d'Azé et le positionner comme un outil majeur dans la production de fromages de type pâtes pressées non cuites.

C.1 Conclusions motivées du Commissaire Enquêteur

L'enquête

Le dossier présenté à l'enquête est très complet et comprend une étude d'impact, une note et un mémoire résumé non technique, un dossier concernant l'extension du plan d'épandage, de nombreux plans et notices explicatives.

Je note la qualité de la préparation de ce dossier. Lors de sa phase de préparation, le projet a fait l'objet d'échanges entre le pétitionnaire et les services de l'état, qui ont abouti à un dossier de demande d'autorisation environnementale conforme aux exigences de la procédure.

Lors d'une visite des lieux, Mrs Cédric OLIVO, Responsable de projets d'investissements, Mehdi BEN HADJ responsable travaux neufs, Guillaume MARTET directeur d'usine, Fabien GERNIGON, technicien bureau d'étude GES m'ont présenté le projet, j'ai pu visualiser les infrastructures existantes et les emplacements des futurs aménagements.

L'affichage réglementaire a été effectif quinze jours avant le début de l'enquête et a perduré tout au cours de celle-ci.

Une annonce légale est parue dans les journaux Ouest France et Haut-Anjou au moins 15 jours avant le début de l'enquête, et a été renouvelée dans les huit jours qui ont suivi le début de celle-ci.

L'enquête s'est tenue du samedi 18 février 2023 au mardi 20 mars 2023 dans le respect de l'arrêté du 16 janvier 2023.

Cette enquête s'est déroulée sans incident.

Au cours des quatre permanences j'ai reçu une personne, qui a déposé 9 observations sur le registre d'enquête. J'ai reçu 1 courrier qui a été annexé au registre. Conformément à l'article de 7 de l'arrêté, 2 avis de communes ont été réceptionnés pendant l'enquête et au plus tard dans les 15 jours suivant la clôture de celle-ci : Daon et Château Gontier sur Mayenne.

Le procès-verbal de synthèse a été remis en version électronique le vendredi 24 mars 2023 à Mr Cédric Olivo représentant la Fromagerie Perreault. Cette remise a été suivie d'un rendez-vous téléphonique afin de commenter le procès-verbal de synthèse. Le mémoire en réponse a été réceptionné le 12 avril 2023.

Le mémoire en réponse répond aux questionnements évoqués par les observations.

L'enquête publique a suscité peu d'intérêt auprès des habitants de Château Gontier sur Mayenne et des communes concernées par le plan d'épandage. Et ce malgré des articles sur le projet de la fromagerie Perreault et l'enquête publique, parus dans la presse locale et sur les sites internet de ceux-ci, en complément de l'affichage réglementaire et des annonces légales. Les permanences n'ont pas été visitées sauf la dernière permanence où un représentant de la commune de Daon a déposé plusieurs observations sur le registre d'enquête.

1 associations de pêcheurs à la ligne a envoyé un courrier avec des observations sans émettre d'avis. Les différents points abordés dans ce courrier ont été transmis au pétitionnaire par le biais du procès-verbal de synthèse, auxquels celui-ci a répondu dans le mémoire en réponse.

2 conseils municipaux ont délibéré et transmis leur avis par courrier ou sur le registre d'enquête :

- avis favorable pour Château Gontier sur Mayenne, l'extrait du registre de délibération du conseil municipal est joint au registre d'enquête.

- avis défavorable sur le plan d'épandage pour la commune de Daon. Dans mon procès-verbal de synthèse j'ai adressé au pétitionnaire les différentes observations formulées par cette commune.

Une observation m'a été adressée par mail, une fois l'enquête terminée. Cette observation émanait d'une exploitation agricole maraîchère bio qui s'inquiétait de l'impact des épandages sur les terres agricoles qui jouxtent son exploitation. Dans mon procès-verbal de synthèse j'ai pu insérer cette observation dans celles du commissaire enquêteur.

Analyse des impacts du projet :

Sur l'air : Les habitations et lieux d'activité environnants ne seront pas affectés par des rejets particuliers dus à l'augmentation d'activité de l'usine. Les rejets des chaudières, groupes frigo...resteront stables, les nouvelles installations techniques liées aux travaux d'agrandissement n'amèneront pas de nuisances supplémentaires.

Sur l'eau : la consommation d'eau, et le traitement des eaux usées constituent un enjeu majeur de ce dossier. Avec l'augmentation de la capacité de production de la fromagerie les besoins en eau vont augmenter sensiblement. Les autorisations sollicitées dans ce dossier sont de 2200 m³/jour en pointe contre 1710 m³/jour actuellement. Cela peut paraître important dans un contexte où la ressource se fait rare, mais ces chiffres sont à relativiser pour plusieurs raisons :

- l'approvisionnement en eau se fait principalement par le biais du réseau public : la communauté de communes de Château Gontier qui gère l'approvisionnement en eau potable a répondu favorablement à la demande des établissements Perreault et peut fournir 2200 m³, soit un débit au-delà de l'autorisation sollicitée. Cette eau est prélevée en amont de Château Gontier dans la rivière la Mayenne avant traitement et alimentation du réseau public. La fromagerie va en final rejeter plus d'eau dans le milieu récepteur qu'il n'en sera prélevé pour sa consommation : 2200 m³/jour prélevés en pointe, pour 3000 m³/jour rejetés dans la Mayenne après traitement dans la station d'épuration. Ces chiffres ne représentent qu'environ 1% du débit d'étiage journalier de la Mayenne, le plus bas sur une période de 5 ans.

- la fromagerie traite actuellement ses perméats de nanofiltration par osmose inverse, ce qui lui permet de réutiliser en interne une partie de cette eau pour des prélavages. Le taux de recyclage de cette eau est de 45%, soit 217 m³/jour pour 475 m³/jour d'eau traitée, les 55% restants sont rejetées. Les règles actuellement en vigueur pour réutiliser cette eau sont très contraignantes, parmi les plus strictes au monde. Dans un futur proche ces règles pourraient fortement évoluer et comme évoqué dans les questions du commissaire enquêteur et le mémoire en réponse, la fromagerie Perreault a effectué des aménagements dans ses installations : circuits dédiés, augmentation des capacités de stockage, unité de traitement d'osmose inverse dimensionnée. Et ce afin d'être en capacité de traiter et réutiliser la totalité des perméats. Ces évolutions permettront de limiter les consommations d'eau de ville et souterraine de l'établissement.

- La fromagerie Perreault est en recherche constante d'optimisation de sa consommation d'eau, les actions mises en place ont permis de réduire fortement le ratio de consommation en eau potable. Celui-ci est passé de 56 litres d'eau par kg de fromage fabriqué en 2000 à 28,5 litres en 2021, soit une diminution de 50% en 20 ans. L'effort est conséquent mais le rapport n'indique pas le positionnement de ce ratio par rapport à la moyenne de la profession. Il y a par contre dans les annexes le ratio moyen « m³ de d'effluent rejeté/tonne de matières première » celui-ci est de 1,7 m³/t MP pour des niveaux qui s'établissent entre 0,75 et 2,5 m³ selon le BREF FDM, (Document de référence sur les meilleures techniques disponibles (BREF) dans les industries agroalimentaire et laitière (FDM)) Les eaux rejetées étant proportionnelles aux eaux consommées, on peut en déduire que la fromagerie se situe dans les normes. Il est à noter également que l'entreprise s'est fixée un nouvel objectif de réduction du ratio de consommation d'eau à 23 m³/t de fromage au terme du projet, contre un ratio de 28 à 30 m³/t actuellement soit une nouvelle réduction de l'ordre de 25%.

La station d'épuration va être dimensionnée aux nouvelles capacités de production avec la construction d'un nouveau clarificateur de 570 m² en remplacement des 2 existants de 132 m². Le traitement de l'eau va être amélioré avec notamment une diminution des flux d'azote rejetés dans la Mayenne.

Le traitement des eaux pluviales et les eaux d'extinction d'incendie vont être améliorées et sécurisées avec la création de deux bassins de rétention étanches de 2500 m³ au Sud et 900 m³ à l'ouest du site. Ces aménagements vont éviter que ces eaux ne transitent par le bassin d'orage de la collectivité classé Zone humide au PLU.

Sur les sols : Pas d'impact, les produits chimiques sont stockés sur rétention dans des locaux sécurisés (exemple : ammoniac).

Sur les paysages : L'extension est réalisée dans la continuité du bâtiment existant. La couleur, la structure, identiques aux autres bâtiments s'intégrera parfaitement.

Sur le bruit : L'extension projetée ne doit pas générer davantage de bruit, excepté les bruits issus de l'augmentation du trafic (les navettes de poids lourds et tracteurs) et les bruits liés aux travaux qui ne seront limités dans le temps.

Sur les milieux naturels : Le site Natura 2000 le plus proche est situé à 11 kms et n'est pas impacté. Il n'y aura pas d'impact sur la biodiversité, les rejets dans la rivière seront conformes aux autorisations.

Sur les déchets : Ce sont essentiellement, des déchets non dangereux (cartons, plastiques...) qui sont triés et valorisés, et des boues issues de la station d'épuration. Les boues seront valorisées de 2 façons : à terme ce sont 5700 m³/an qui seront acheminés vers la nouvelle unité de méthanisation d'Azé dont une partie de la chaleur est restituée au site et 12000 m³ par an seront valorisées par épandage sur les terres agricoles.

Sur les énergies : La fromagerie Perreault applique une politique de réduction de la consommation des énergies (gaz, électricité).

Analyse de l'étude des dangers :

Les risques sont bien maîtrisés sur le site et les modifications apportées avec la construction d'un nouveau bâtiment ne vont pas engendrer de risques supplémentaires.

Risque incendie : les mesures de sécurité sont adaptées et concernent la politique de prévention, les moyens de détection et de lutte contre l'incendie, les ressources en eau d'extinction d'incendie et la rétention des eaux d'extinction d'incendies qui va être améliorée avec la création des 2 bassins de rétentions cités précédemment.

Fuite d'ammoniac : les risques sont également maîtrisés : Confinement dans les salles des machines, elles disposent de détecteurs déclenchant des extractions de sécurité qui vont disperser les gaz en altitude. Les hauteurs d'extraction sont suffisantes pour que les effets toxiques graves n'aillent pas au-delà des limites de propriété.

Explosions : explosion de type pneumatique, explosion de gaz ou poussières. Les mesures de prévention prises et les équipements de protection permettent de limiter le risque et ses

conséquences. Il faut noter que ces risques sont rares sur les sites d'installations laitières et fromagères.

Déversements accidentels : de produits laitiers, chimiques, effluents... dont les conséquences sont nuisibles à l'environnement, pollution, atteinte à la faune ...Les risques sont limités du fait des aménagements prévus (bassins de rétention, circuits différenciés...) et les mesures prises, actuellement en vigueur, concernant les règles de stockage, d'entretien du matériel et des sites, et le respect strict des règles et procédures.

L'extension du plan d'épandage des boues biologiques

Cette partie du dossier a suscité de nombreuses interrogations et observations des élus de la commune de Daon. Leurs inquiétudes concernent principalement les flux de tracteurs qui pourraient être amenés à traverser le bourg lors des périodes d'épandage, ainsi que la qualité des boues biologiques.

Le pétitionnaire a répondu dans son mémoire en réponse à ces observations. Les rotations de tracteurs équipés de tonnes à lisier seront limitées en nombre et dans le temps au niveau de cette commune. La plupart des terres concernées par le plan d'épandage sont situées à proximité du site d'Azé, plus on s'en éloigne, plus elles se font rares.

Concernant la commune de Daon, les surfaces les plus importantes qui ont été ajoutées au plan d'épandage sont situées au Grand Cormeray pour 106 hectares et les tracteurs n'auront pas à traverser le bourg pour s'y rendre. Les nouvelles surfaces concernées par l'extension du plan d'épandage, situées sur les communes de Cherré, Contigné, Marigné, Soeudres représentent 60,6 hectares, soit 3,9 % de plan d'épandages global. Les navettes qui seraient amenés à traverser le bourg de Daon pour se rendre sur ces nouvelles surfaces agricoles peuvent en conséquence être estimées à environ 23 par an (3,9 % des 600 navettes estimées pour le plan d'épandage total). On peut en conclure que l'extension du plan d'épandage sera quasiment imperceptible sur la circulation dans le village Daon.

Les boues biologiques constituent un engrais apprécié des agriculteurs, l'épandage est sous-traité par un intervenant agréé et spécialisé. Il ne pourra se faire qu'à certaines périodes et avec des techniques qui limiteront les nuisances pour l'environnement et les riverains, il n'y aura pas de pulvérisations.

Ces boues biologiques, issues principalement du traitement des effluents de la fabrication du fromage, sont et seront régulièrement analysées afin de vérifier leur valeur agronomique. La présence de métaux lourds dans ces boues est faible et bien inférieures aux seuils autorisés.

Les exploitations qui vont bénéficier de ces épandages utilisaient auparavant d'autres engrais qui pouvaient être des engrais de synthèse, organiques ou minéraux. Les boues biologiques ne sont pas à priori plus nocives, c'est la raison pour laquelle il n'y a pas de risque accru de « contamination » pour les exploitations en production Bio qui se situeraient à proximité.

Les avis des services et conseils municipaux :

L'agence régionale de santé a émis dans son courrier du 14 juin 2021 un avis favorable sous réserve de la prise en compte de sa recommandation concernant le bruit au point ZER1. Des aménagements

ont été réalisés en 2021 : changement des brûleurs de la chaudière et diminution de la vitesse d'extraction de la ventilation en façade du bâtiment principal. De nouvelles mesures ont été effectuées en mars 2022 au point ZER 01 qui se sont avérées conformes à l'émergence maximale admissible.

La DRAC n'a formulé aucune observation dans son courrier du 15 novembre 2018.

Dans son dernier courrier du 5 janvier 2023 le Sage Mayenne a émis un avis réservé, avec plusieurs recommandations. Ces recommandations ont été reprises dans le procès-verbal de synthèse et le pétitionnaire y a répondu favorablement dans son mémoire en réponse.

Le conseil municipal de Château Gontier sur Mayenne a émis un avis favorable.

Le conseil municipal de Daon a émis un avis défavorable au plan d'épandage avec plusieurs observations et questions auxquelles le pétitionnaire a répondu dans son mémoire en réponse comme indiqué dans le paragraphe précédent.

C.2 Avis du commissaire enquêteur

- L'enquête publique s'est déroulée conformément à l'arrêté du 16 janvier 2023, cette enquête n'a pas mobilisé le public, seuls une association et un représentant d'une commune ont déposé des observations.
- L'information du public a été effectuée dans les formes réglementaires. Les affichages ont été mis en place sur le site, à la mairie de Château Gontier sur Mayenne et dans les mairies concernées par le plan d'épandage. Les parutions des avis d'enquête publique ont été réalisées dans la presse aux rubriques annonces légales, et complétées par des articles dans la presse locale. Le dossier était consultable sur le site internet de la préfecture de la Mayenne. Tous ces éléments font que le public n'a pu ignorer l'existence du projet et de l'enquête publique.
- Le dossier mis à la disposition du public était complet, illustré de plans, d'études connexes et accompagné de résumés non techniques, autant de documents suffisamment explicites pour permettre au public de comprendre la nature, l'importance et les impacts du projet sur l'environnement.
- Le dossier a été transmis à l'autorité environnementale le 06/05/2021 et en l'absence d'observations dans un délai de 2 mois, l'avis est réputé sans observation depuis le 7 juillet 2021.
- Les conseils municipaux des communes concernées ont été appelés à donner leur avis sur la demande d'autorisation environnementale. Deux d'entre eux se sont exprimés : les conseils municipaux de Château Gontier sur Mayenne et de Daon. La Commune de Château Gontier sur Mayenne a émis un avis favorable, la commune de Daon a émis un avis défavorable et déposé des observations au registre d'enquête. Le pétitionnaire a répondu aux questions et observations.

- La société Fromagerie Perreault, filiale de du groupe Savencia présente des capacités financières solides lui permettant d'assurer :
 - l'exploitation du site d'Azé,
 - la mise en œuvre du projet d'extension et le renforcement de la filière de traitement des eaux résiduaires,
 - la mise œuvre des mesures compensatoires diverses, et la remise en état du site lors de la cessation d'activité.

- Le projet est de nature à répondre à un intérêt économique local certain. L'aboutissement de ce projet va permettre de développer le site d'Azé et de le pérenniser en tant que l'un des principaux sites de production de fromage à pâte cuite du groupe Savencia. Le site emploie 320 salariés.

- Les atteintes à l'environnement sont réduites. La consommation d'eau est maîtrisée avec des ratios en constante amélioration. Le traitement des eaux usées et effluents va être amélioré avec la modernisation de la station d'épuration.

- Le plan d'épandage des boues biologiques permettra la fertilisation de 1412 hectares en accord avec les agriculteurs. Ces épandages n'auront pas d'impact négatif sur la qualité des terres agricoles et vont venir en remplacement d'autres engrais utilisés auparavant qu'il fallait transporter, stocker, épandre.

- Les impacts des épandages sur la circulation et la traversée des villages seront limités dans le temps et dans leur fréquence.

- L'étude des dangers identifie l'ensemble des risques encourus et les mesures préconisées paraissent adaptées.

En conséquence, j'émet un avis favorable à la demande d'autorisation environnementale unique de la Société « Fromageries Perreault » en vue d'obtenir l'extension de l'atelier de fromagerie, la modification des conditions de rejets des eaux traitées par la station d'épuration, et l'extension du plan d'épandage des boues biologiques

Laval le 19 avril 2023

Jean Michel POTTIER

Commissaire Enquêteur

A handwritten signature in black ink, enclosed in a large, irregular oval scribble. The signature appears to be 'J.M. Pottier'.