



PREFET DE LA REGION AUVERGNE

AVIS DE L'AUTORITE ENVIRONNEMENTALE
Projet d'autorisation d'exploiter une activité de fromagerie
par la SAS les fromageries occitanes sur la commune de Lanobre (15)

Monsieur Eric COTHENET, directeur général de la SAS LES FROMAGERIES OCCITANES, a déposé un dossier de demande d'autorisation pour une fromagerie sur la commune de Lanobre, dans le département du Cantal.

Selon l'article R.122-13 du code de l'environnement (CE), l'autorité administrative compétente en matière d'environnement pour ce projet est le préfet de région, qui a accusé réception du dossier complet le 24 janvier 2013, et qui doit donner son avis sur le dossier dans les deux mois suivant sa réception. Cet avis, qui porte sur la qualité des études d'impact, de danger et de la prise en compte de l'environnement dans le projet, a été préparé par la direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) Auvergne.

Conformément à l'article R.122-1-1-IV du CE, l'autorité environnementale a consulté le préfet du Cantal et le directeur général de l'agence régionale de santé (ARS) par lettres du 11 février 2013.

Le présent avis, transmis au pétitionnaire, doit être joint au dossier soumis à enquête publique, en application du dernier alinéa de l'article R.122-13-I du CE. Il sera joint au dossier d'enquête et mis en ligne sur Internet par la préfecture du Cantal.

1. Présentation de l'activité et du projet

1.1. Présentation de l'établissement

Raison sociale	: SAS LES FROMAGERIES OCCITANES – groupe 3A
Siège social	: ZI borde blanche – 31290 Villefranche de Lauragais
Code APE	: 15.6
Activités	: fabrication et affinage de fromages
Effectif	: 73 personnes
Responsable du dossier	: M. Eric COTHENET – directeur général
Coordonnées	: tél : 05 62 71 99 84 – fax : 05 62 71 24 24

1.2. Localisation et contexte du projet

L'établissement est implanté au lieu-dit « Veillac » à Lanobre depuis 1980 sur un terrain de près de 17 000 m² avec un site opérationnel bâti de 4 500 m², comprenant des salles de production de fromages et des caves d'affinage. Il fonctionne 24h/24 durant 5 jours sur 7. Il se trouve à environ 20 km d'Ussel (19) et environ 60 km de Saint-Flour (15), Issoire (63) et Tulle (19). La parcelle concernée est cadastrée en section AO et porte le n°13. Son environnement a un caractère agricole et rural.

Le projet lié à une augmentation de production est soumis à autorisation.

Les rubriques concernées par l'établissement sont les suivantes :

Rubrique	Désignation des activités	Type de procédure
1136-B-c	Emploi ou stockage d'ammoniac (<i>le groupe frigorifique utilisant 1,3 tonnes la rubrique est le 1136-B-c et non 1136-B-b qui s'applique à > 1,5 tonnes soumis à autorisation</i>)	D
1412-2-b	Stockage en réservoirs manufacturés de gaz inflammables liquéfiés (cuve de propane de 28,11 tonnes et bouteilles de gaz pour 0,284 tonnes)	D
1511	Entrepôts frigorifiques : volume entre 5 001 et 50 000 m ³ (11 496 m ³ dans 8 caves)	D
2230-1	Réception, stockage, traitement, transformation du lait ou des produits issus du lait (quantité supérieure à 70 000 litres/jour)	A
2662-b	120 m ³ de stockage de polymères (6000 paniers plastiques pour stockage de fromages)	D
2921-2	Installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air	D

D : déclaration - A : autorisation

1.3. Caractéristiques du projet

L'entreprise Les Fromageries Occitanes couvre une superficie de 16974 m² dont environ 4000 m² de surface bâtie. Elle est située le long de la route départementale RD922, en marge du centre bourg de Lanobre.

Le projet consiste en une augmentation des volumes traités. Aussi, l'objectif du projet est de permettre au site de Lanobre de traiter les volumes suivants :

- 22 420 000 l/an de lait transformés
- 330 000 l de matières premières stockées
- 3 313 tonnes affinées
- 2 612 tonnes fabriquées.

L'établissement fonctionnant 5 j/7, le volume moyen transformé quotidiennement en 2009 est 86 230 l/j.

2. 2. Qualité du dossier

2.1- Constitution du dossier de demande

Le dossier présenté comprend 7 documents intitulés : résumé non technique (V5 - août 2012) - Partie A Cadre du dossier (V5 - juillet 2010) - Partie B Description des installations (V5 - août 2012) - Partie C étude d'impact (V5 - août 2012) - Partie D étude dangers finale (février 2008) - Partie D bis-Partie étude dangers AMMONIAC (février 2008) - Partie E Notice H et S (février 2008) - Document « recyclage agricole de boues de station d'épuration » (octobre 2008) et Listes ANNEXE.

Les pièces qui font l'objet du présent avis de l'autorité environnementale sont la «partie C étude d'impact», l'«étude de dangers», le «résumé non technique de l'étude d'impact et de l'étude de dangers» et le « recyclage agricole de boues de station d'épuration ».

L'article R.512-8 définit le contenu de l'étude d'impact et l'article R.512-9 celui de l'étude de dangers. Le dossier comprend bien formellement tous les éléments demandés dans les articles précités.

2.2- Résumé non technique

Le résumé non technique regroupe l'étude d'impact et l'étude de dangers. Il reprend toutes les thématiques de ces études.

2.3- État initial, analyse des impacts du projet et mesures envisagées pour les limiter, les réduire ou les compenser

L'analyse est présentée selon les différents enjeux. Les principaux enjeux du territoire sont la préservation de la ressource en eau, de la biodiversité et des paysages. Par rapport à ces enjeux et aux exigences du code de l'environnement, le dossier a abordé les principaux thèmes mais certains points méritent d'être approfondis.

La préservation de la ressource en eau et des milieux aquatiques

- Consommation d'eau

L'activité est alimentée par le réseau public d'alimentation en eau potable (AEP) de Lanobre. Pour garantir la sécurité alimentaire des produits, le résumé non technique indique (page 5) que le fonctionnement de la fromagerie nécessite une consommation annuelle d'eau comprise entre 50 000 et 65 000 m³. Or, le dossier indique ailleurs (page 16 de l'étude d'impact) que la consommation 2011 s'est élevée à 67 133 m³.

Compte tenu de l'importance de la consommation d'eau, il conviendrait de préciser les volumes exacts concernés afin de connaître précisément l'impact de la fromagerie sur ce point et par conséquent les éventuelles mesures que le réseau AEP doit mettre en œuvre pour l'assumer.

Des réflexions ont été menées pour limiter les prélèvements d'eau, par exemple mise en place d'un système de nettoyage automatisé par le procédé de « nettoyage en place » devant permettre de réduire la consommation d'eau potable. Le dossier ne permet pas de savoir si ce procédé a effectivement été mis en place et les consommations affichées pour 2007 et 2011 ne mettent pas en évidence de réduction.

- Qualité de l'eau

La fromagerie est implantée à 2 km à l'est de la rivière Dordogne sur le bassin versant de la Haute-Dordogne qui s'écoule à l'est du site. L'installation dispose d'une station d'épuration dont les eaux traitées sont déversées dans le ruisseau « Les Granges » après 3 km de canalisations. Le point de rejet se situe à quelques centaines de mètres de la confluence avec la Dordogne en aval de la retenue de Bort-les-Orgues.

Le dossier explicite l'impact du rejet de la station d'épuration sur la Dordogne. Par contre, il n'analyse pas l'impact sur le ruisseau des Granges qui reçoit les effluents épurés ainsi que les dispositions prises pour respecter l'objectif de qualité du cours d'eau.

Par conséquent, la compatibilité du projet avec le SDAGE Adour-Garonne n'est pas établie. Le dossier, qui ne mentionne que le SDAGE de 1995 qui est caduc, ne démontre pas clairement que les dispositions du SDAGE 2010/2015 (validé en 2009) qui fixe l'atteinte du bon état comme objectif pour la masse d'eau « le ruisseau des Granges » seront respectées, il n'établit pas qu'à la confluence, rapprochée, de ce cours d'eau avec la Dordogne les valeurs seuils du bon état seront respectées.

Le plan d'épandage des boues de la station d'épuration couvre environ 200 ha, ce qui est une surface importante. Pourtant, le dossier n'étudie pas les impacts de cet épandage sur les cours d'eau ou masses d'eau souterraines éventuellement concernées.

En ce qui concerne les produits chimiques utilisés, ils sont stockés de manière sécurisée ce qui limite les risques de pollutions accidentelles.

Préservation des sols

Les boues issues de la station d'épuration, de type biologique, sont actuellement stockées dans 5 fosses à lisiers de 5 agriculteurs du périmètre avant d'être épandues. Les communes concernées par l'épandage sont : Lanobre (15) – Champs-sur-Tarentaine (15) – Monestier-Port-Dieu (19) – Saint-Bonnet-près-Bort (19) – Saint-Julien-près-Bort (19) – Bort-les-Orgues (19) et Thalamy (19).

Les boues produites sont épandues pour un volume annuel de 2 600 à 3 000 m³ produisant 40 à 45 tonnes de matière sèche. Le document relatif au recyclage agricole des boues comporte une erreur d'unités, puisqu'il s'agit de milliers de litres et non de millions de litres comme mentionné.

Les parcelles sont réparties dans un rayon d'environ 8 km autour de la laiterie. La surface agricole épandable est annoncée à 196 ha en pages 9 et 28 et 203 ha dans le tableau 12 du dossier « recyclage agricole de boues de station d'épuration ». Cette incohérence devra être levée.

Les analyses des sols recevant les boues sont présentées comme satisfaisantes dans les conditions actuelles. Le plan d'épandage date de décembre 2004. Il fait l'objet d'un suivi agronomique, de bilans et contrôles des programmes annuels.

Le dossier annonce la construction d'un nouveau silo de stockage des boues de la station d'épuration, ce qui permettrait de sécuriser et de mieux cibler les conditions favorables aux épandages, mais il n'établit pas d'échéancier pour sa réalisation.

Enjeux liés aux risques sanitaires

Mis à part une habitation située à 10 m à l'ouest de la limite du site, l'exploitation se trouve à environ 1 km à l'ouest du centre de Lanobre et les établissements publics les plus proches sont à 1,5 km. Il s'agit d'une maison d'accueil pour personnes âgées à l'est et d'écoles maternelles et élémentaires. Un camping se trouve à 2 km.

- **Bruit**

La campagne de mesures menée en 2006 signale des dépassements en période nocturne sur deux points de mesures. Aucune mesure récente n'est disponible. Les niveaux limites ambiants à atteindre réglementairement en limite de propriété pour respecter les émergences aux deux points signalés sont précisés. Le dossier ne prévoit pas de dispositions pour résoudre ce problème.

- **Risques sanitaires et odeurs**

Les risques sanitaires et dangers potentiels pour la population extérieure au site ont été abordés, dont les risques de légionellose liés à l'utilisation d'une tour aéroréfrigérante. Les mesures prises pour y remédier apparaissent adaptées. En revanche, aucune mesure des rejets des chaudières n'a été réalisée, ni des nuisances olfactives qui pourraient émaner de l'activité et de la station d'épuration de la fromagerie.

- **Trafic routier**

Le site est situé au bord de la RD 922 et le périmètre d'épandage comprend 8 km de rayon autour des bâtiments. Le trafic lié à l'activité de la fromagerie est estimé inférieur à 3% du trafic total qui est de 2 500 véhicules/jour. Il concerne deux camions d'approvisionnement et deux camions d'expédition quotidiens ainsi qu'environ 45 véhicules de particuliers. On peut donc considérer que l'activité actuelle de la fromagerie ne génère pas de nuisance notable sur ce thème.

Préservation de la biodiversité

Le projet se situe dans le parc naturel régional des volcans d'Auvergne (PNRVA), en zone naturelle d'intérêt écologique faunistique et floristique (ZNIEFF) de type 2 « gorges de la Dordogne et affluents » et à 260 m des limites du périmètre Natura 2000 « gorges de la Dordogne ». Toutefois, il n'induit pas d'artificialisation des surfaces, l'entreprise étant déjà en place.

Concernant le plan d'épandage, des parcelles sont situées dans le site Natura 2000 « ZPS Dordogne ». Il aurait été nécessaire que les cartes fournies dans le document « recyclage agricole de boues de station d'épuration » mentionnent ce point. L'absence d'impact de l'activité sur l'état de conservation des sites Natura 2000 aurait donc pu être mieux démontrée.

2.4- Analyse de l'étude de danger

Les principaux dangers (dégagements gazeux, risques sanitaires liés à l'épandage des boues de la station d'épuration, bruit, rejets, sol,...) ont été étudiés.

2.5- Justification du projet

La justification du projet repose sur la proximité entre producteur et transformateur. Il est à noter que l'entreprise étant déjà en place, le projet ne nécessite pas d'agrandissement en termes de surface mais induit des augmentations en termes de rejets. La justification apparaît très succincte et aurait mérité d'être plus détaillée.

2.6- Remise en état

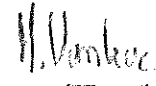
L'entreprise s'engage à restituer le site d'implantation de l'installation actuelle dans un état tel qu'il ne puisse porter atteintes aux intérêts environnementaux.

3. Prise en compte de l'environnement par l'installation

Le dossier aborde toutes les thématiques environnementales. Toutefois, le dossier aurait pu être amélioré, en particulier pour ce qui concerne l'analyse des impacts du projet concernant l'enjeu de la préservation de la ressource en eau et les rejets. Des mesures intéressantes sont proposées pour réduire les impacts (par exemple, système de nettoyage automatisé, nouveau silo de stockage des boues...).

Clermont-Ferrand, le 22 mai 2013.

Pour le préfet et par délégation,
le directeur régional de l'environnement,
de l'aménagement et du logement



Hervé VANLAER

