



Pôle viande de la ville de GAP (05)

**Dossier de Demande d'Autorisation
d'Exploiter une Installation Classée pour
la Protection de l'Environnement**

Etude d'impact

Octobre 2021

Florent MASSOULIER

Email : florent.massoulier@adiv.fr

ADIV DEVELOPPEMENT
ZAC Parc Industriel des Gravanches
10 rue Jacqueline AURIOL
63039 CLERMONT-FERRAND cedex 2
Tél : 04 73 98 53 80 – Fax : 04 73 98 53 85

12 - RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT

Le projet envisagé par la Ville de Gap est la création d'un pôle viandes structurant et pérenne pour les différents acteurs économiques en lien avec les filières viandes de son territoire.

A ce jour, les nouveaux exploitants ne sont pas connus et c'est donc la Ville de Gap qui porte le présent dossier de demande d'autorisation.

Ce projet structurant pour le territoire est composé des entités suivantes :

- 1 abattoir municipal d'animaux de boucherie de 4000 t/an soit 16 t/jour moyen et 29 t/jour de pointe
- 1 atelier de découpe-conditionnement multi-espèces destiné aux usagers de l'abattoir positionnés en circuits courts de 450 tonnes par an (1, 8 t/jour moyen, 3 t/jour pointe)
- 1 unité privative de découpe-transformation spécialisée en porcins de 2000 t/an (8 t/jour)

12.1 - Description du site et de son environnement

Le pôle viande est implanté dans la ZI du Moulin du Pré, route de la Luye, à environ 4 km au sud du centre-ville de l'agglomération de Gap.

Le pôle viande est situé en rive droite de la Luye, à l'Est de la route départementale D900b.

Il est également situé à proximité immédiate de la station d'épuration de la commune.

Le Plan Local d'Urbanisme (PLU) indique que la zone d'implantation de l'unité est classée en zone UEa. Ce type de zone correspond aux secteurs destinés à l'accueil d'activités. Le type d'activités admises sous l'indice « a » sont : industrie (et artisanat de production), entrepôt, commerce « de gros ».

La commune de Gap compte, au dernier recensement de 2018, 40 559 habitants répartis sur une superficie de 110,43 km², soit une densité de 367 habitants/km² (Source : INSEE).

La population de l'agglomération est de 63 487 habitants.

Sur le bassin d'emploi de Gap (105 900 habitants), le nombre d'actifs début 2017 dépasse les 47 700, soit 75% des 15-64 ans (72% en région). Les profils par tranche d'âge des actifs sont légèrement inférieurs dans le bassin pour les 25-54 ans et légèrement plus hauts pour les 15-24 ans.

12.2 - Volet faune, flore et milieu naturel

La zone d'étude des 3 km autour du pôle viande de Gap est concerné par :

- 1 ZNIEFF de type 2.

La zone d'étude n'est pas concernée par un site Natura 2000.

Le périmètre d'impact ne comporte aucun arrêté préfectoral de protection de biotope, de réserves naturelles.

Le périmètre des 3 km autour du pôle viande n'est pas situé au sein d'un parc naturel régional.

La zone d'étude ne comprend aucun site classé ou inscrit.

Le pôle viande de Gap se situe dans une zone à l'écart de l'ensemble des zones de protection précédemment citées.

L'éloignement du site de ces zones n'empêche pas totalement tout impact indirect mais compte tenu du contexte, **l'impact sur la faune, la flore et plus généralement le milieu naturel est jugé négligeable et considéré comme acceptable.**

12.3 - Volet eau

L'eau utilisée provient du réseau d'eau potable de la commune.

Les utilisations d'eau du pôle viande seront les suivantes :

- Eau de lavage : l'activité de nettoyage constitue le principal poste de consommation en eau d'un abattoir. L'eau est utilisée pour le nettoyage des équipements de travail et matériels de manutention mais aussi pour le nettoyage des locaux (murs et sols). Il est effectué en fin de production,
- Eau de production (triperie-boyanderie, cuisson, ...),
- Eaux vannes : l'eau du réseau est utilisée dans les locaux sociaux dédiés au personnel (sanitaire, lavabos,...).

La consommation d'eau prévisionnelle du pôle viande s'élèvera à 28 125 m³/an.

Abattoir multi-espèces	22 000 m ³ /an.
Unité de découpe-conditionnement polyvalente	1125 m ³ /an
Unité privative spécialisée porcins	5000 m ³ /an

Le pôle viande disposera d'un réseau de collecte des eaux de type séparatif : eaux pluviales, eaux résiduaires industrielles et eaux vannes seront séparées.

- Les nouvelles cours et voiries sont prévues en enrobés et adaptées au trafic lourd, avec la récupération des eaux de pluie de ruissèlement qui transiteront à travers un séparateur à hydrocarbures avant raccordement dans un bassin d'infiltration raccordé au collecteur municipal. Ces eaux seront ensuite rejetées en milieu naturel.

Un réseau dédié uniquement à récupérer les eaux de pluie de toiture sera créé. Ces eaux seront dirigées vers le bassin d'infiltration sans bêche.

- Les eaux vannes des vestiaires et des sanitaires sont raccordées directement au collecteur communal en limite de parcelle.
- Les eaux résiduaires industrielles sont collectées par un réseau spécifique indépendant afin de les orienter vers des dispositifs spécifiques de prétraitement.

Après prétraitement, elles rejoignent le réseau d'assainissement communal pour leur traitement complet par la station d'épuration de la commune de Gap avant rejet au milieu naturel (la Luye).

Deux dispositifs de prétraitement sont prévus :

- Une station de prétraitement avec bassin tampon pour les eaux résiduaires de l'abattoir et de l'atelier de découpe-conditionnement polyvalent
- Un débourbeur-dégraiseur statique pour l'atelier de découpe et transformation spécialisé porcins

L'exploitation du pôle viande de Gap est compatible avec les dispositions du SDAGE Rhône Méditerranée

Plusieurs mesures permettent d'assurer la protection des ressources en eau :

- Les effluents subissent un prétraitement avant rejet au réseau communal d'épuration. Le raccordement à la station d'épuration de Gap garantit une capacité de traitement suffisante. Une convention de déversement sera établie. Elle permettra de contractualiser et fixer les modalités d'applications techniques, juridiques et financières complémentaires.
- Les eaux pluviales sont collectées par un réseau spécifique séparé du réseau eaux usées et déversées en milieu naturel via le réseau « eaux pluviales » de la commune et après passage dans des séparateurs à hydrocarbures.

- Le réseau de collecte du sang est totalement indépendant du réseau eaux usées.
- Un disconnecteur sera mis en place sur l'installation d'adduction d'eau potable pour éviter toute pollution en cas de retour de charge.
- Les produits de nettoyage et autres liquides sont stockés dans leur conditionnement d'origine avec des rétentions adaptées.
- Les surfaces imperméabilisées seront entretenues régulièrement afin d'éviter l'infiltration des eaux de ruissellement potentiellement polluées.
- Les réseaux eaux usées et eaux pluviales seront équipés de vannes de barrage avant rejet dans les collecteurs communaux.

Compte tenu de ces mesures, les rejets aqueux en provenance du pôle viande de Gap ne sont pas susceptibles d'impacter le milieu.

12.4 - Volet déchets

Les sous-produits et déchets générés par l'activité du site peuvent être répartis en 4 grandes catégories :

- Sous-produits animaux issus du procédé de fabrication (catégories 1, 2 et 3),
- Déchets non dangereux,
- Déchets dangereux,
- Sous-produits issus du prétraitement des eaux usées.

Toutes les dispositions sont prises pour limiter la production des sous-produits et des déchets à la source. Le pôle viande procèdera à une collecte sélective permettant un mode d'élimination approprié. Les modes d'élimination choisis favorisent autant que possible les filières de valorisation. Les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine font l'objet d'une réglementation européenne spécifique concernant leur collecte, leur destination et leur valorisation. Le pôle viande respectera cette réglementation et notamment le règlement CE n°1069/2009 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux.

Concernant les autres déchets industriels ou assimilés, le pôle viande de Gap assurera la collecte sélective des déchets et la recherche de filières de recyclage pour les déchets.

Grâce aux mesures de gestion des déchets mises en œuvre, les sous-produits animaux et déchets produits dans le cadre de l'activité du site ne sont pas susceptibles d'impacter le milieu.

12.5 - Volet air

Les rejets émis dans l'air en fonctionnement normal sont des gaz de combustion issus des véhicules et du fonctionnement du préparateur eau chaude à gaz. Les substances contenues dans les gaz de combustion sont les suivantes :

- Le dioxyde de carbone (CO₂),
- Les oxydes d'azote (NO_x),
- Le dioxyde de soufre (SO₂).

Le pôle viande limitera autant que possible son impact sur la qualité de l'air dans la mesure où les camions seront présents sur le site uniquement lors des opérations de chargement/déchargement de matière première ou produits finis. Pendant ce temps, les moteurs de camions seront coupés. **Les impacts sur l'air en fonctionnement normal sont limités.**

Les sources de pollution accidentelles de l'air sont essentiellement liées aux rejets d'émissions odorantes (station de prétraitement, déchets organiques) en cas de dysfonctionnement et aux rejets de fluides frigorigènes en cas de fuite.

Les risques demeurent extrêmement réduits grâce à une bonne maîtrise de la gestion des déchets et sous-produits, au respect des procédures de nettoyage et désinfection, à l'entretien et à la vérification des installations de production de froid.

12.6 - Volet bruit

Les mesures effectuées mettent en évidence une non-conformité réglementaire (Point 1, de nuit) et cela, alors que le pôle viande n'existe pas.

Cette non-conformité est liée aux bruits ambiants et notamment au bruit de fond de la station d'épuration de la ville, au passage de véhicules et à des animaux en pâture dans le champ à proximité immédiate de l'unité « Discofruits » (meuglement, etc.).

Le pôle viande n'existant pas encore, l'émergence liée à son activité aux points 1 et 2 n'a pu être mesurée.

On peut cependant estimer le niveau sonore apporté par l'unité en fonctionnement à partir de mesures effectuées au niveau des différentes sources d'émission de bruits d'un abattoir. La valeur de bruit consécutive au fonctionnement du pôle viande au point 1 (déchargement animaux, salle des machines) peut être estimée à 37,8 dB(A) et au point 2 (camions frigorifiques à quai) à 47,8 dB(A).

On peut supposer une conformité réglementaire de mesure d'émergence à ce point.

Les émissions de bruits seront mieux maîtriser. Le renforcement isotherme des parois (de 80 mm à 100 mm) du nouvel outil, amélioreront l'abattement des bruits de l'exploitation de la chaîne d'abattage.

La circulation des camions se verra plus simple et plus fluide réduisant d'autant les manœuvres sources de bruits de moteurs. Les quais seront équipés de prises électriques pour le raccordement des groupes frigorifiques de camions à l'arrêt.

L'ensemble des caissons d'extraction d'air vicié des locaux sera installé dans les combles techniques et non plus directement sur le toit. Le bruit des ventilateurs sera maîtrisé.

Des solutions sont également prévues pour atténuer le bruit du SKYD froid placé à l'extérieur sur un dallage béton (Écran phonique, réduction de la vitesse des ventilateurs, etc.).

12.7 - Volet transport

Le pôle viande est desservi par la D900b depuis l'agglomération de Gap.

Le trafic journalier sur cette voie n'est pas précisément connu. Cependant, le trafic des véhicules observé est assez soutenu, ce qui occasionne des émissions sonores non négligeables. Lors des phases de mesures de bruit il a ainsi été observé autour de 200 véhicules en une 1/2h en période de jour. Très peu des véhicules étaient liés à l'exploitation de l'abattoir actuel.

Le trafic imputable à l'entreprise représente au maximum à 150 véhicules par jour en moyenne dont la moitié en poids lourds (bétaillères, camions frigorifiques).

Le trafic correspondra à celui généré par l'abattoir actuel et l'atelier SICA Les Montagnards.

12.8 - Evaluation des risques sanitaires

Les quantités émises de dioxyde de carbone, dioxyde de soufre et oxydes d'azote ne sont pas connues. La quantification du risque sanitaire associé n'est donc pas possible et non pertinente pour l'évaluation des risques.

Cependant, au regard des mesures prises par le pôle viande pour maîtriser et réduire ces émissions à l'atmosphère, il apparaît que le risque sanitaire associé aux émissions à l'atmosphère de gaz de combustion strictement attribuable au fonctionnement normal du site est mineur.