

1821-3

Septembre 2020

**Dossier d'Enregistrement d'une installation classée pour la
protection de l'environnement
Rubrique 2221
Conformité aux prescriptions:
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine
animale**

LE GRENIER DES GASTRONOMES



**LE GRENIER DES GASTRONOMES
188 ROUTE D'ORTHEZ
40700 HAGETMAU
TEL : +33 558 765360**

SOMMAIRE

1	Historique et objet de la demande d'enregistrement.....	3
2	Identité du demandeur.....	4
2.1	Raison sociale :.....	4
3	Localisation.....	4
3.1	Localisation PJ N° 1, 2 et 3.....	4
3.2	Communes concernées par l'information du public.....	6
4	Description des activités sur site.....	7
4.1	Activité, effectif, horaires, sécurité.....	7
4.2	Description des locaux.....	8
4.3	Règles sanitaires.....	11
4.4	Eau, électricité.....	11
4.5	Traitement des effluents.....	12
4.6	Traitement des déchets.....	16
4.7	Fluides frigorigènes.....	17
5	Maitrise du risque incendie.....	17
6	Rubriques ICPE concernées par l'installation et textes applicables.....	24
7	Rubriques loi sur l'eau concernées par l'installation.....	25
8	Compatibilité du projet avec les dispositions d'urbanisme PJ N° 4.....	25
9	Description des capacités techniques et financières PJ N° 5.....	26
9.1	Capacités techniques.....	26
9.2	Capacité financières.....	26
10	Respect des prescriptions applicables à la rubrique 2221 PJ N°6.....	26
11	Sollicitation des aménagements aux prescriptions PJ N° 7.....	38
12	Compatibilité avec certains plans, schémas et programmes PJ N°12.....	40
12.1	Compatibilité avec les mesures du SDAGE et du SAGE.....	40
13	Evaluation d'incidences Natura 2000 PJ N° 13.....	41

1 Historique et objet de la demande d'enregistrement

Créée en 2009 la société *Le Grenier des Gastronomes* a d'abord effectué du stockage et commercialisation de produits du terroir Landais. Puis l'activité a été complétée par du conditionnement et pour finir par la fabrication. Le dossier de Déclaration ICPE date de fin 2015.

En février 2017, l'entreprise est vendue à M. Manuel LENGLET, et après la fin de la crise de la grippe aviaire, les volumes produits ont fortement augmenté.

Actuellement l'entreprise traite de 15 à 20 000 canards par semaine.

Le Grenier des Gastronomes est spécialisé dans la production de canards à foie gras du Sud-Ouest (confits de canard, foies gras crus, mi-cuits...).

Cet établissement est installé dans la zone d'activités économiques du Pouga d'Hagetmau sur une partie des anciens locaux de l'entreprise de fabrication de meubles Capdevielle.

Période	Pro		
Avant 1960	Créatic ind		
Environ 1960	Ca		
	Cr		

L'augmentation du tonnage transformé et le dépassement du seuil des 4 tonnes par jour de produits entrants conduit à cette demande d'Enregistrement pour la rubrique 2221.

En application des articles R.512-46-1 à R.512-46-7 du code de l'environnement relatifs aux installations classées pour la protection de l'environnement, un dossier de demande d'enregistrement est donc déposé pour cette installation.

Numéro de rubrique	Intitulé rubrique	Seuil de déclaration					
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, et des activités classées par ailleurs.						

2 Identité du demandeur

2.1 Raison sociale :

LE GRENIER DES GASTRONOMES
Ca
Président depuis
Siret 509 896 577 00012 , code NAF : 1
188 ROUTE D'ORTHEZ

Nom du demandeur :
Monsieur LENGLET Manuel.

3 Localisation

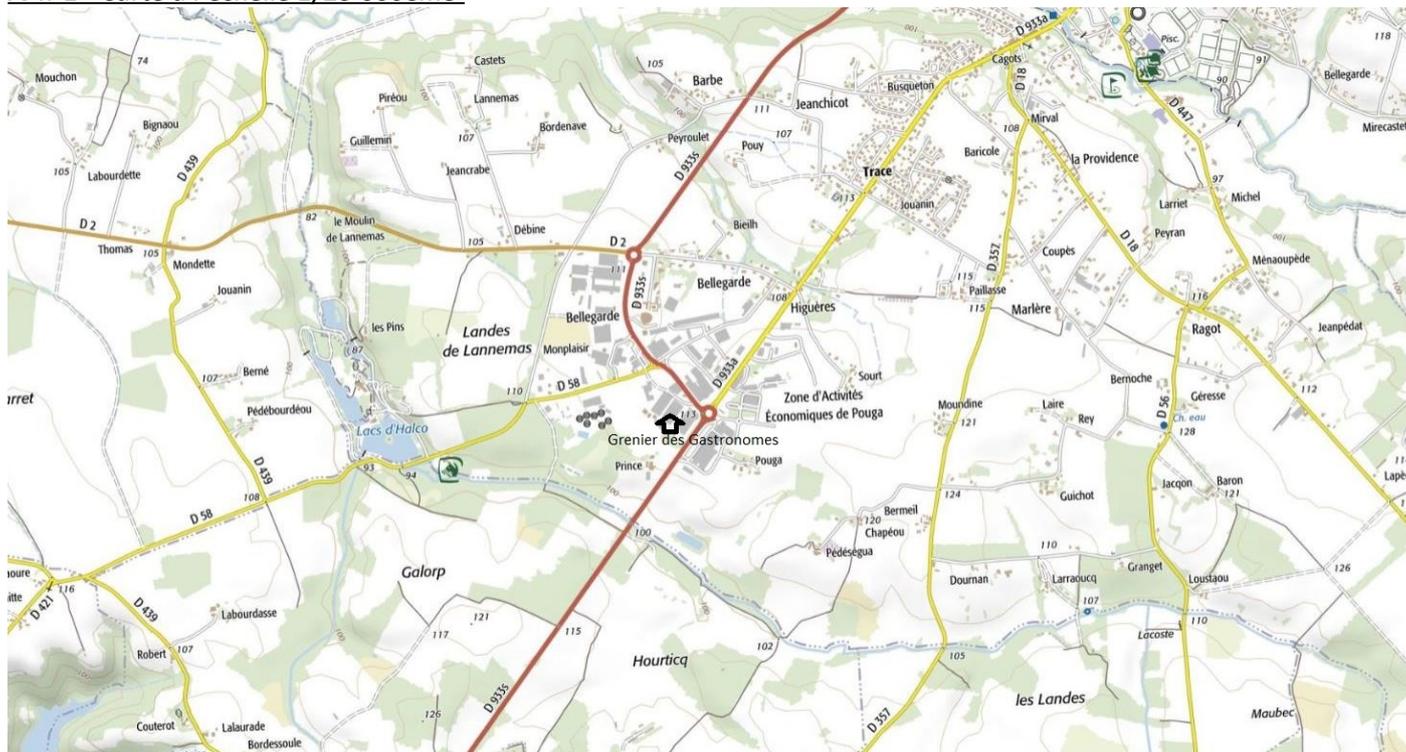
3.1 Localisation PJ N° 1, 2 et 3

Le terrain se situe sur la commune d'Hagetmau, au 188 route d'Orthez.
La parcelle cadastrale concernée est la suivante :

- Parcelle section AV, n° 242

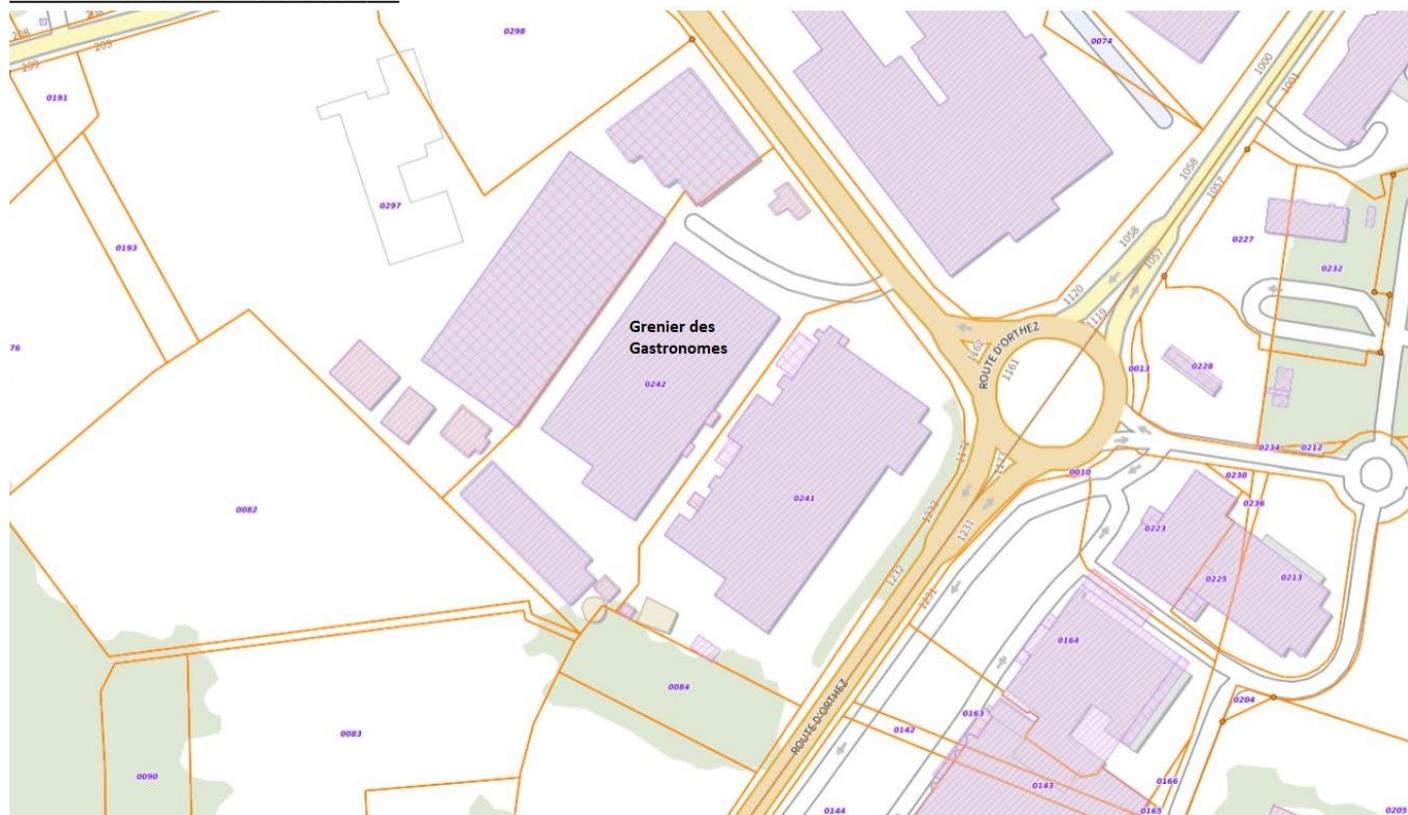
Le propriétaire du site est la société Grenier des Gastronomes.
L'accès au site se fait par la route départementale D 933s.

PJ n°1 - Carte à l'échelle 1/25 000ème



Le périmètre de l'installation est repris sur la carte ci-dessous :

PJ n°2 - Carte à l'échelle 2 500^{ème}





[3.2 Communes concernées par l'information du public](#)

Conformément à l'article R512-46-11, les communes dont une partie du territoire est comprise dans un rayon d'un kilomètre autour du périmètre de l'installation sont concernées par la procédure d'information du public.

Il s'agit des communes de :

- Hagetmau
- Momuy

4 Description des activités sur site

4.1 Activité, effectif, horaires, sécurité

L'entreprise compte 57 salariés en CDI et environ 15 équivalent temps plein en intérim. Elle propose une gamme de produits frais et transformés à base de viandes de volailles.

Les différentes pièces de découpe sont stockées en chambre froides et peuvent être conditionnées sous vide, pasteurisées, appertisées ou surgelées.

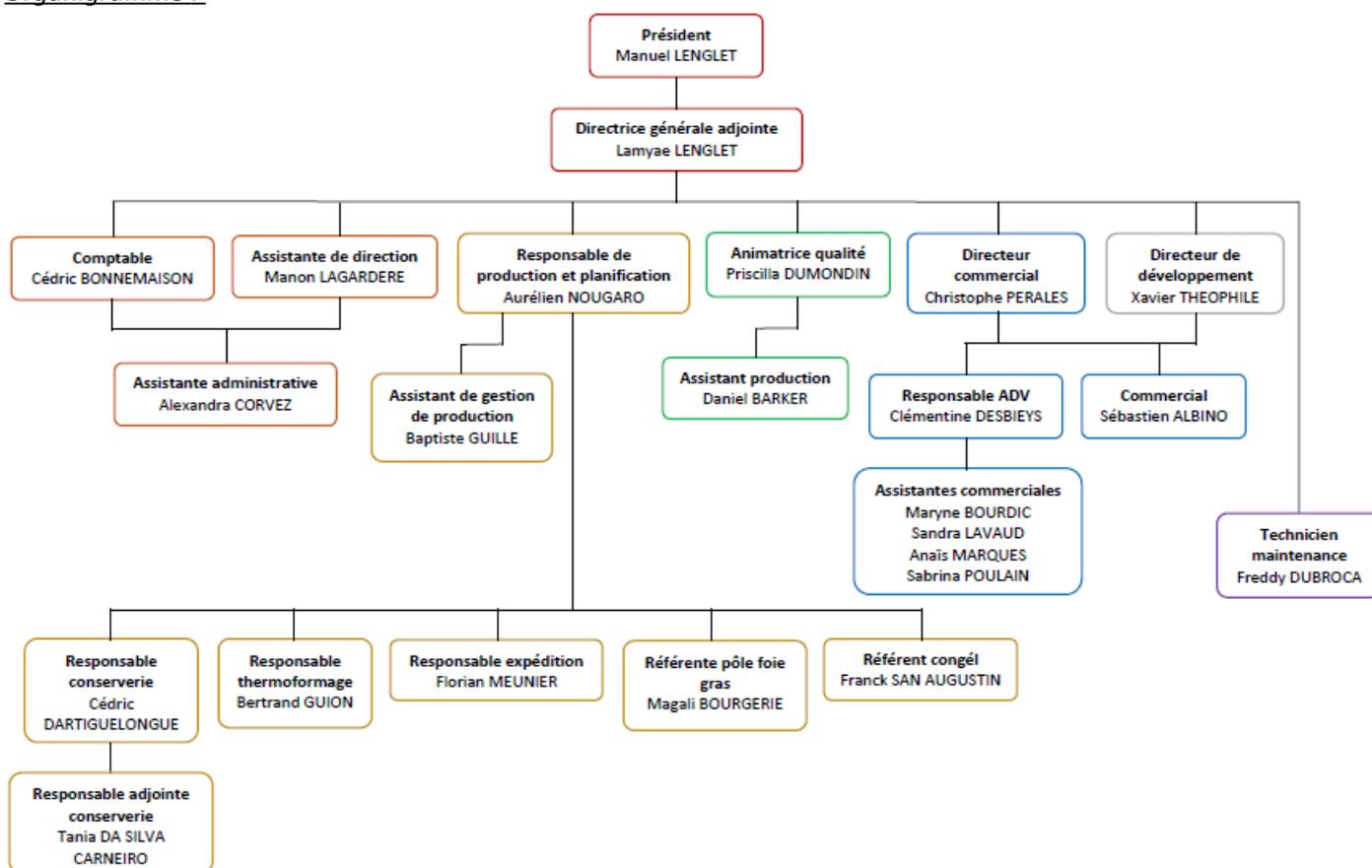
Le Grenier des Gastronomes bénéficie de l'agrément européen n° 40.119.007.

Les produits issus de canard gras recourent à la certification canard à foie gras du Sud-Ouest.

Activités support :

- Stockage d'azote, cuve de 6 m3, pour la surgélation ;
- Production de froid par 11 compresseurs pour les chambres froides de conservation ;
- Production d'eau chaude sanitaire, chaudière de 40 kW
- Prétraitement des effluents.

Organigramme :



Heures d'ouverture :

Le lundi, mardi, mercredi et jeudi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

Le vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00.

Pour les 5 jours de la semaine, les horaires de production vont de 6h à 21h.

Sécurité du site :

Le portail de l'entreprise est fermé entre 19h et 22h (suivant la sortie des responsables) et 6h. Le week-end, le portail reste fermé.

Les portes des quais de réception sont fermées à clé en permanence, les chauffeurs disposent d'une sonnette d'appel. L'accueil des clients et des visiteurs se fait par le magasin disposant d'une personne attirée aux heures d'ouverture.

Le site dispose de 7 caméras avec un écran de surveillance dans le bureau du Responsable Technique. 6 caméras permettent la surveillance des abords et 1 surveille l'entrée du stock.

Des détecteurs de porte et de présence permettent d'alerter en cas d'intrusion.

Plan d'alarme :



Date 25/09/2018 LE GRENIER DES GASTRONOMES
Designer Teyssier Jean Charles
Echelle 1 : 400

Tel:
Fax:

Plan alarme

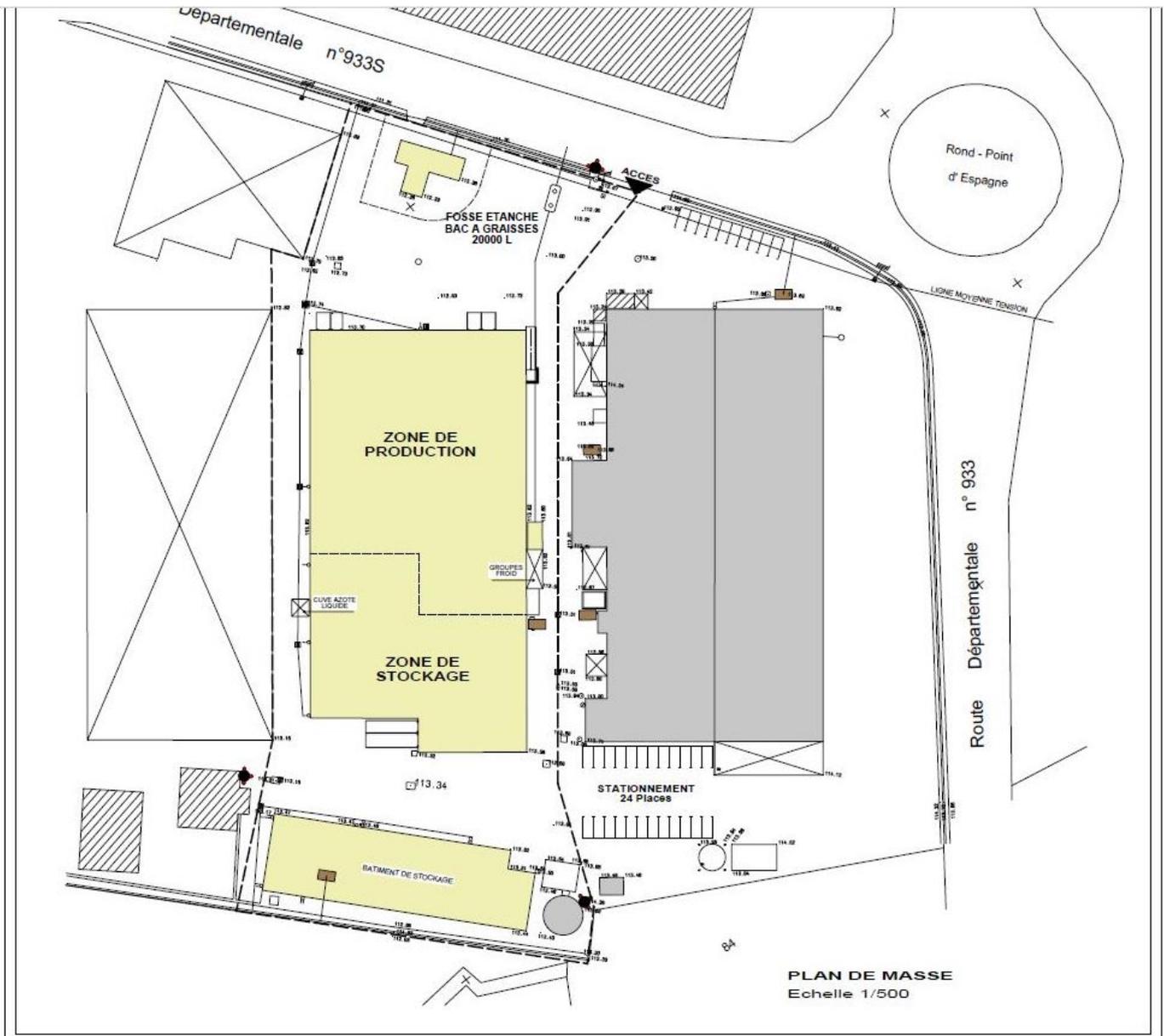
Ce dessin est protégé par copyright. Toute reproduction (intégrale ou partielle), modification électronique, ou distribution de n'importe quelle façon (impression, photocopie, ou par n'importe quel autre procédé) de ce dessin faite sans le consentement préalable et écrit de l'auteur est strictement interdite.

4.2 Description des locaux

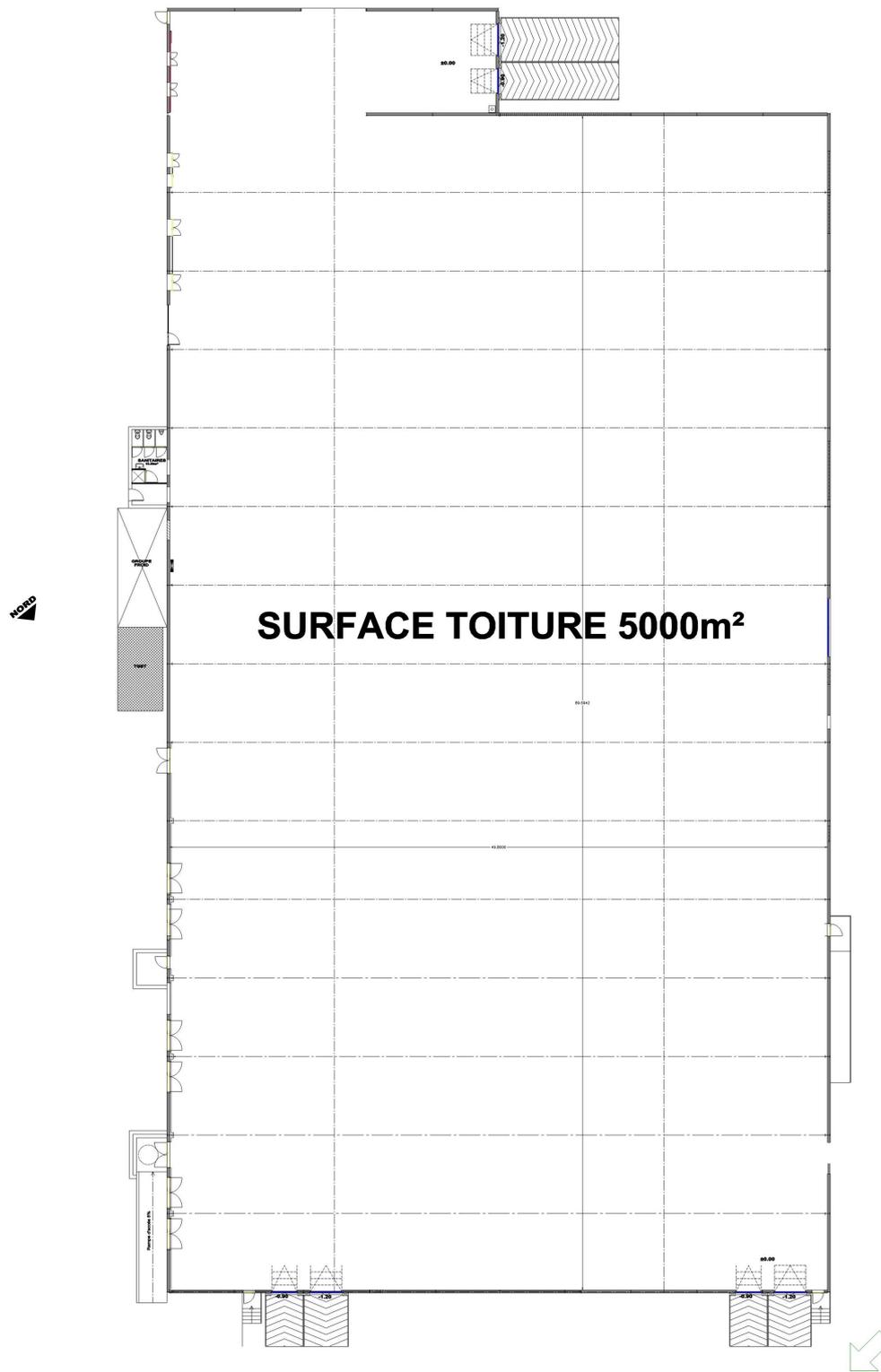
Le site est constitué de 3 bâtiments :

- Le bâtiment principal comprend la zone de production et la zone de stockage des matières premières et des produits finis ;
- Le bâtiment atelier et stockage permettant l'entreposage d'une partie des emballages. Un tiers du bâtiment n'est pas employé ;
- L'ancienne maison du gardien qui est désaffectée

Plans de masse 1/500 :



Bâtiment principal :



Les locaux sont aux standards agroalimentaires avec des murs en panneaux sandwich, un sol en résine, des angles arrondis, et des évacuations d'eau avec panier dans les siphons.



4.3 Règles sanitaires

L'entreprise dispose d'un système de nettoyage désinfection : canon à mousse, tuyau équipés de brise-jet, tunnel de nettoyage.

Le plan HACCP est mis à jour régulièrement. Document joint.

4.4 Eau, électricité

- Alimentation électrique

L'alimentation électrique du site se fait depuis le réseau Enedis.

La consommation annuelle d'électricité est de 1 112 000 kWh pour une puissance souscrite de 280 kW. La puissance disponible se montant à 360 kW.

- Eau potable

Le site est uniquement alimenté par le réseau d'eau potable de la régie municipale de la ville d'Hagetmau.

Jusqu'en 2005, Hagetmau n'était alimentée que par un seul forage pouvant fournir 3300 m³/jour. En raison d'activités industrielles et agroalimentaires très consommatrices en eau, un pic de 3000 m³/jour était régulièrement atteint. Aussi, afin de sécuriser l'approvisionnement de cette ressource, la commune a décidé une connexion du réseau d'alimentation avec celui du Marseillon en 2005. Ce chantier a porté sur 5,7 kilomètres de canalisations.

L'installation dispose d'un disconnecteur (clapet antiretour) ainsi que d'un compteur d'eau qui est relevé toutes les semaines.

La consommation d'eau annuelle se porte à 9 000 m³, soit une consommation moyenne journalière de 36 m³.

La consommation moyenne étant de 36 m³, la demande dans le cadre de ce dossier est portée à 50 m³ de consommation maximale journalière.

La consommation d'eau est relevée hebdomadairement et enregistrée.

4.5 Traitement des effluents

Les eaux usées issues de la production sont majoritairement composées des eaux de lavage. Elles sont collectées par des siphons équipés de panier permettant de dégriller les plus gros morceaux. Les effluents sont ensuite dégraissés via un bac à graisse de 20 m3 vidé plusieurs fois par an. La quantité de graisse évacuée est d'environ 96T par an.

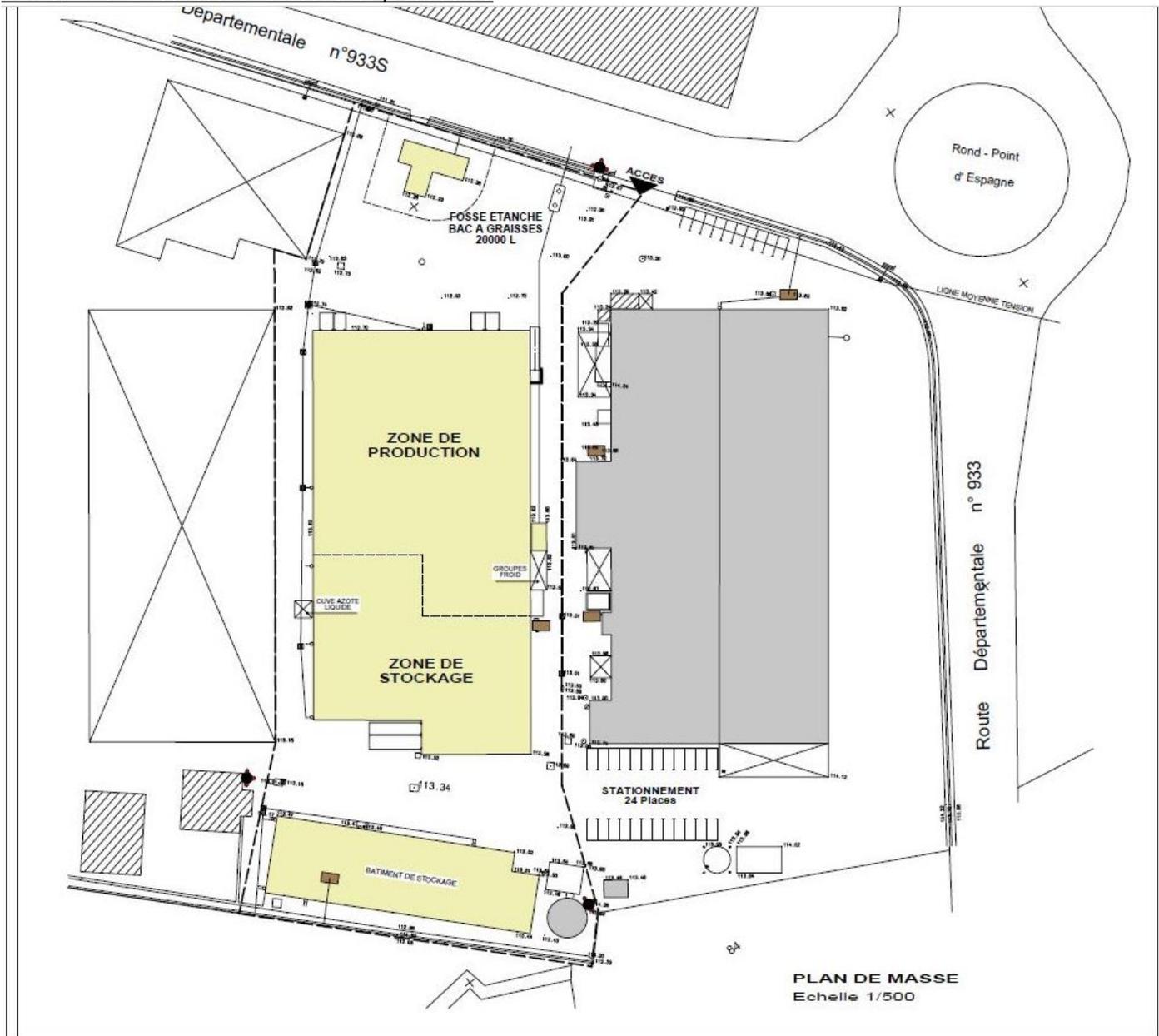
Les effluents rejoignent ensuite le réseau des égouts de la commune d'Hagetmau.

Le traitement est effectué par la station d'épuration de Goude sous la responsabilité de la régie de l'assainissement de la ville d'Hagetmau.

En 2017, une convention de déversement est venue contractualiser le traitement des effluents du *Grenier des Gastronomes*.

Les eaux pluviales des toitures et des parkings sont évacuées par le fossé communal en bordure de la route d'Orthez. L'installation d'un débourbeur-déshuileur pour dépolluer les eaux pluviales des parkings est programmée.

PJ n°3 – Plan avec réseaux à l'échelle 1/1 500ème





**CONVENTION DE DÉVERSEMENT
DES EFFLUENTS INDUSTRIELS
DU GRENIER DES GASTRONOMES
dans le système
d'assainissement collectif de HAGETMAU**

MAIRIE
Régie de l'Assainissement
50 Allée de Turré
BP 26
40705 HAGETMAU Cedex
Tél : 05 58 05 77 32 Fax 05 58 05 77 78

PH S.L

Analyse des effluents partant à la STEP communale

Résultat d'analyse réalisée par Eurofins suite à un prélèvement bilan 24 h réalisé par automate.

Mesures ponctuelles in situ :
Réalisée dans rejet ou l'échantillon moyen 24 h

Point 1 Rejet général

Paramètre	Unité	Résultat des mesures	Texte réglementaire		Conformité
		Valeur	Limite autorisée		
Date et heure de mesures		12/05/2020 à 14:15	Mini	Maxi	
Température de l'effluent	°C	28.9	30		Oui

2. CONCENTRATIONS ET CHARGES POLLUANTES

Intitulé du point : Point 1 Rejet général

Paramètre	Concentration		Flux	
	Valeur	Unité	Valeur	Unité
Volume de rejet			5.0	m ³
Demande biochimique en oxygène (DBO5)	84	mg/l	0.42	kg/j
Matières en suspension (MES)	23	mg/l	0.12	kg/j
Demande chimique en oxygène (ST-DCO)	167	mg O2/l	0.84	kg/j
Azote Kjeldahl (NTK)	14.4	mg N/l	0.07	kg/j
Phosphore (P)	1.5	mg P/l	0.008	kg/j
Azote global (NO2+NO3+NTK)	14.99	mg N/l	0.08	kg/j
Azote Nitrique / Nitrates (NO3)	< 0.22	mg N-NO3/l	< 0.001	kg/j
Azote Nitreux / Nitrites (NO2)	0.59	mg N-NO2/l	0.003	kg/j
Substances extractibles à l'hexane (SEH)	7	mg/l	0.04	kg/j
Chlorures	57.3	mg/l	0.29	kg/j
Organo Halogénés Adsorbables (AOX)	480	µg/l	2.42	g/j
Chrome (Cr)	< 0.005	mg/l	< 0.00003	kg/j
Nickel (Ni)	< 0.01	mg/l	< 0.00005	kg/j

OBSERVATIONS, CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

Les analyses ont été réalisées sous accréditation COFRAC pour la totalité des paramètres. Les échantillons ont été analysés par le laboratoire EUROFINs OUEST.

La configuration du point de mesures ne permet pas de respecter une distance supérieure de 4 à 5 fois la hauteur maximale de mesure entre le seuil et le capteur.

Conformité par rapport à la convention de déversement :

Paramètres	VLE imposée convention Kg/j	VLE imposée convention concentration en mg/l	VLE imposée arrêté kg/j						
Débit	70 m³								
pH	6 à 9								
MEST	36	600							

Les analyse montrent la conformité des effluents qui partent à la STEP d'Hagetmau, aussi bien par rapport à la convention de déversement que par rapport à l'arrêté du 23/03/12 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement (version consolidé au 07/09/2020).

4.6 Traitement des déchets

Les déchets sont traités conformément à la réglementation en vigueur par des filières agréées.

Le tableau ci-dessous présente les quantités, les prestataires, les filières et la traçabilité des déchets.

Catégories	Déchets	Code déchets	Quantité 2019 en t	Stc					
Déchets banals	Cartons/plastiques (housses et films étirables)	15 01 01 15 01 02	20	Benr					
Déchets banals	Déchets mélangés	20 03 01	101	Conter					

4.7 Fluides frigorigènes

Nature et Quantité des fluides frigorigènes

Nature et Quantité des fluides frigorigènes			
Installations			
Centrale positive	3 con		
Centrale positive	3 con		
1 groupe négatif	1 coi		

Le prestataire frigoriste respecte la réglementation en matière de choix des fluides frigorigènes. Le fluide précédemment employé pour les groupes froids industriels, le R404a (GWP 3900) qui est un HFC, a été remplacé en 2019 par du R449a qui est un mélange de fluides frigorigènes HFO et HFC n'appauvrissant pas la couche d'ozone et dont le GWP est de 1397.

Le contrôle semestriel de l'étanchéité de l'installation est effectué.

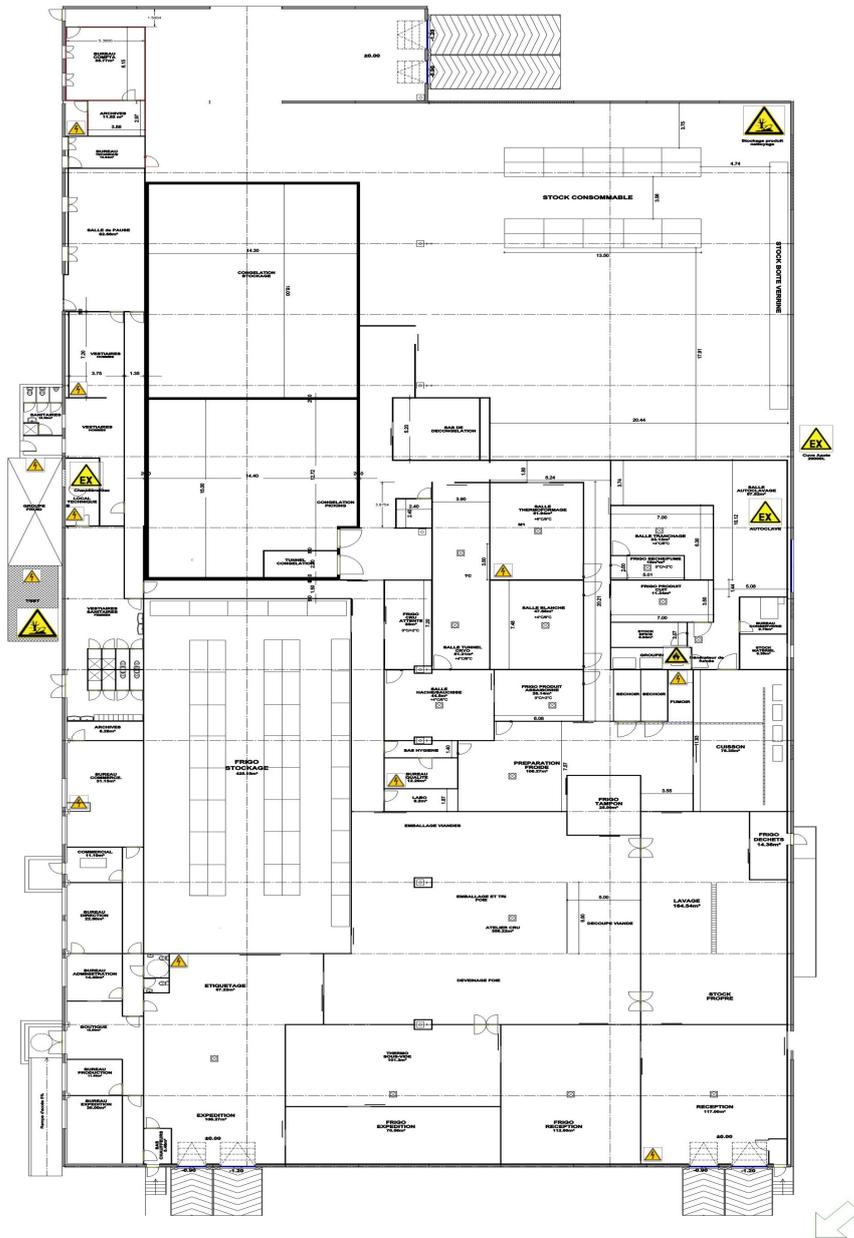
Les bordereaux d'intervention sont archivés par le Responsable de Production.

5 Maitrise du risque incendie

Les risques incendie et explosion peuvent être générés par l'emploi du gaz naturel réseau. Ce gaz est employé par les marmites de cuisson, la chaudière eau chaude sanitaire et les autoclaves. Ces appareils récents sont équipés d'un système de coupure de l'arrivée du gaz en cas d'arrêt de la flamme. Ils sont contrôlés suivant la réglementation en vigueur.

Les autres sources de risque d'incendie sont les armoires électriques et le réseau électrique. Ce réseau est contrôlé annuellement avec en plus du contrôle réglementaire un contrôle par thermographie infrarouge des éventuels points chauds.

Plan des risques



Plans d'intervention

PLAN D'INTERVENTION

LE GRENIER DES GASTRONOMES

188 Route d'Orthez
40700 HAGETMAU

PLAN DE SITUATION



VALIDATION CLIENT

Validation effectuée

Demande de nouveau BAT

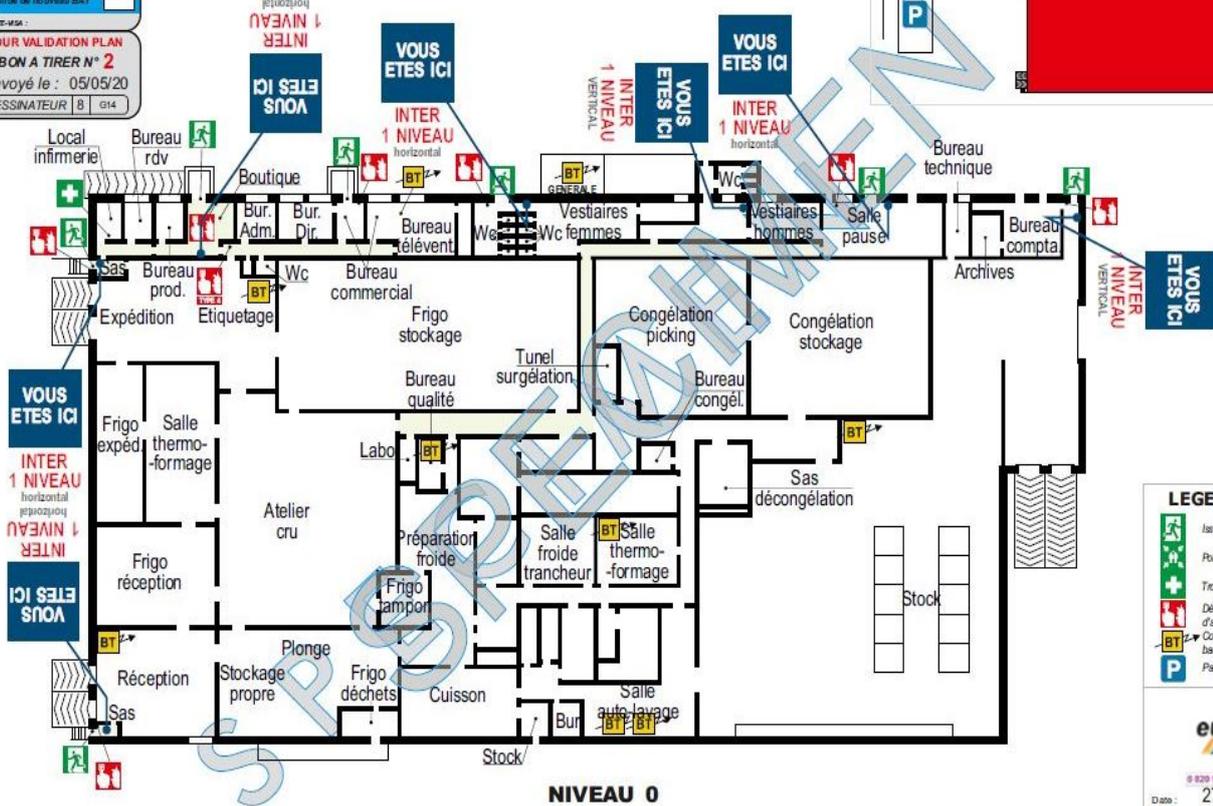
DATE-HEURE :

POUR VALIDATION PLAN

BON A TIRER N° 2

Envoyé le : 05/05/20

DESSINATEUR 8 | 014



NIVEAU 0

LEGENDE PLAN

- Issue d'évacuation du niveau
- Point de rassemblement
- Trousse de secours
- Déclencheur manuel d'alarme incendie
- Coupure électrique basse tension
- Parking

eurofeu
Services

0 820 90 18 18

Date : 27-03-2020

N°Plan : VC12249588-001

PLAN D'INTERVENTION

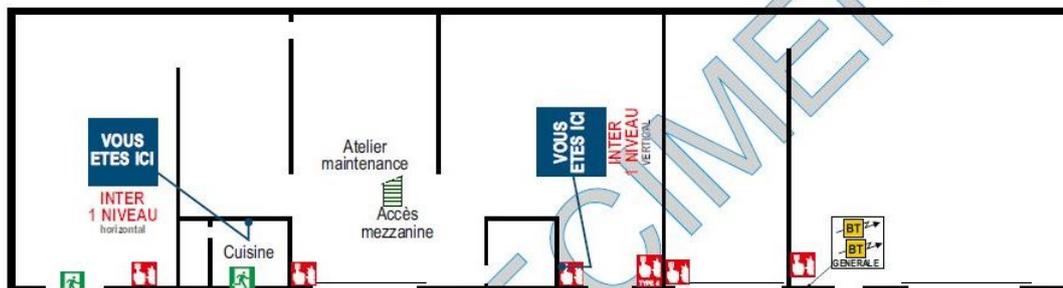
LE GRENIER DES GASTRONOMES

188 Route d'Orthez
40700 HAGETMAU

ATELIER

PLAN DE SITUATION

ATELIER



NIVEAU 0

LEGENDE PLAN	
	Issue d'évacuation du niveau
	Point de rassemblement
	Déclencheur manuel d'alarme incendie
	Coupure électrique basse tension
	Parking

VALIDATION CLIENT	
VALIDATION CLIENT	<input type="checkbox"/>
Quantité de réseaux BAT	<input type="checkbox"/>
DATE-REA:	
POUR VALIDATION PLAN	
BON A TIRER N° 2	
Envoyé le : 05/05/20	
DESINATEUR	B 014



Moyen de maîtrise du risque incendie

La société EUROFEU a déterminé les implantations du matériel d'extinction en fonction de la localisation des risques et de la nature du feu. Cf. les plans d'intervention ci-dessus.

En cas de sinistre nécessitant l'intervention du SDIS, l'entreprise dispose de 2 bornes incendie du réseau communal. La première est implantée à l'entrée de l'établissement et la seconde près du bâtiment atelier (Cf. plan de masse). La réserve d'eau de l'ancien établissement Capdevielle n'est plus utilisée.

Des capteurs de détection de fumée sont reliés à une alarme incendie qui alerte le responsable d'astreinte en cas d'incendie.



Alarme incendie



Borne incendie entrée



Borne incendie arrière

Attestation Q18 de vérification de l'installation électrique

Installations électriques		Q18
COMPTE RENDU DE VERIFICATION PERIODIQUE		
Organisme Nous, soussignés, organisme de vérification d'installations électrique autorisé* par CNPP Cert sous le n°028/18. Nom (ou raison sociale) BUREAU VERITAS <input checked="" type="checkbox"/> 4 chemin de l'Aviation BP 247 64205 BASSUSSARRY	 BUREAU VERITAS Domaine 18	
Etablissement objet de la vérification Nom (ou raison sociale) LE GRENIER DES GASTRONOMES <input checked="" type="checkbox"/> LE GRENIER DES GASTRONOMES 188 ROUTE D ORTHEZ ZONE INDUSTRIELLE 40700 HAGETMAU Nature de l'activité : Industrie alimentaire: Transformation et conservation de la viande de volaille Lorsqu'il y a plusieurs bâtiments, préciser la référence du (des) bâtiment(s) concerné(s) : LE GRENIER DES GASTRONOMES Nous déclarons avoir reçu de l'exploitant ou son représentant : ▶ la désignation des locaux à risque d'incendie (par défaut, l'organisme se réfère au guide UTE C 15103) <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non ▶ le document relatif à la protection contre les explosions <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Sans Objet		
Vérification des installations électriques réalisée Nous déclarons avoir procédé le du 21/08/2018 au 22/08/2018 à une vérification des installations électriques conformément au chapitre 2 du référentiel APSAD D18. La vérification a consisté en : <input checked="" type="checkbox"/> une vérification complète des installations électriques de l'établissement <input type="checkbox"/> une vérification partielle des installations électriques désignées ci-dessous (lieu et motif) Une coupure totale a été autorisée par l'exploitant <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Type de vérification : <input type="checkbox"/> première vérification effectuée par l'organisme <input checked="" type="checkbox"/> vérification périodique annuelle Date de la précédente visite :		
Conclusion Nous déclarons que l'installation électrique <input checked="" type="checkbox"/> peut entraîner des risques d'incendie et d'explosion <input type="checkbox"/> ne peut pas entraîner des risques d'incendie et d'explosion		
La vérification a été effectuée	A BASSUSSARRY	le 22/08/2018

**Q19 COMPTE-RENDU DE CONTROLE D'UNE INSTALLATION ELECTRIQUE
PAR THERMOGRAPHIE INFRAROUGE**

Nom de l'entreprise utilisatrice (ou raison sociale): **LE GRENIER DES GASTRONOMES**

188 ROUTE D'ORTHEZ
ZONE INDUSTRIELLE
40700 HAGETMAU

Nature de l'activité exercée : Transformation et conservation de la viande de volaille

Date de la visite : 18/12/2017

Je soussigné, M. David DORDEINS, opérateur ayant obtenu l'attestation de compétence en cours de validité délivrée par le CNPP (dont copie ci-jointe)

de l'entreprise intervenante **BUREAU Veritas Exploitation** de l'entreprise utilisatrice
 Agence BASSUSSARRY
4 Chemin de l'Aviation
BP247
64205 BASSUSSARRY France

déclare avoir procédé au contrôle des installations électriques déclarées par l'entreprise utilisatrice conformément aux obligations du document technique APSAD D19.

Lorsqu'il y a plusieurs bâtiments, préciser les bâtiments concernés par le compte-rendu : Bâtiment Production/Laboratoire et Bâtiment atelier maintenance/stockage

La liste des équipements déclarés correspond-elle à l'intégralité des entités et/ou ensemble d'installations électriques des bâtiments concernés ? oui non

Si non, celles ne figurant pas dans la liste sont indiquées ci-dessous :

Vérification limitée aux armoires et coffrets électriques répertoriées dans le tableau récapitulatif des équipements examinés joint

L'ensemble des équipements déclarés a-t-il été contrôlé oui non

Nombre d'anomalies :

→ de priorité 1 (action immédiate) : 2.....

→ de priorité 2 (action sous 2 mois) : 1.....

→ de priorité 3 (à surveiller) : 0.....

La liste récapitulative de ces anomalies est présentée en page(s) suivante(s) et fait partie intégrante de ce compte rendu de contrôle Q19

Avis et améliorations proposées (synthèse des préconisations énoncées dans le rapport)

Voir tableau de synthèse ci-après.....

A BASSUSSARRY,
Signature de l'opérateur



le 18/12/2017
Cachet de l'entreprise intervenante
BUREAU VERITAS EXPLOITATION
4 Chemin de l'Aviation
BP247
64205 BASSUSSARRY France

Tous les 3ans, l'ensemble du personnel est formé par la société EUROFEU à la manipulation des extincteurs et au risque incendie.

Tous les ans, un exercice d'évacuation des locaux est organisé.

6 Rubriques ICPE concernées par l'installation et textes applicables

Les rubriques I.C.P.E concernées par la présente demande sont mentionnées dans le tableau suivant.

Numéro de rubrique	Intitulé rubrique	Seuil de déclaration	€				
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, stérilisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, et des activités classées par ailleurs.		€				

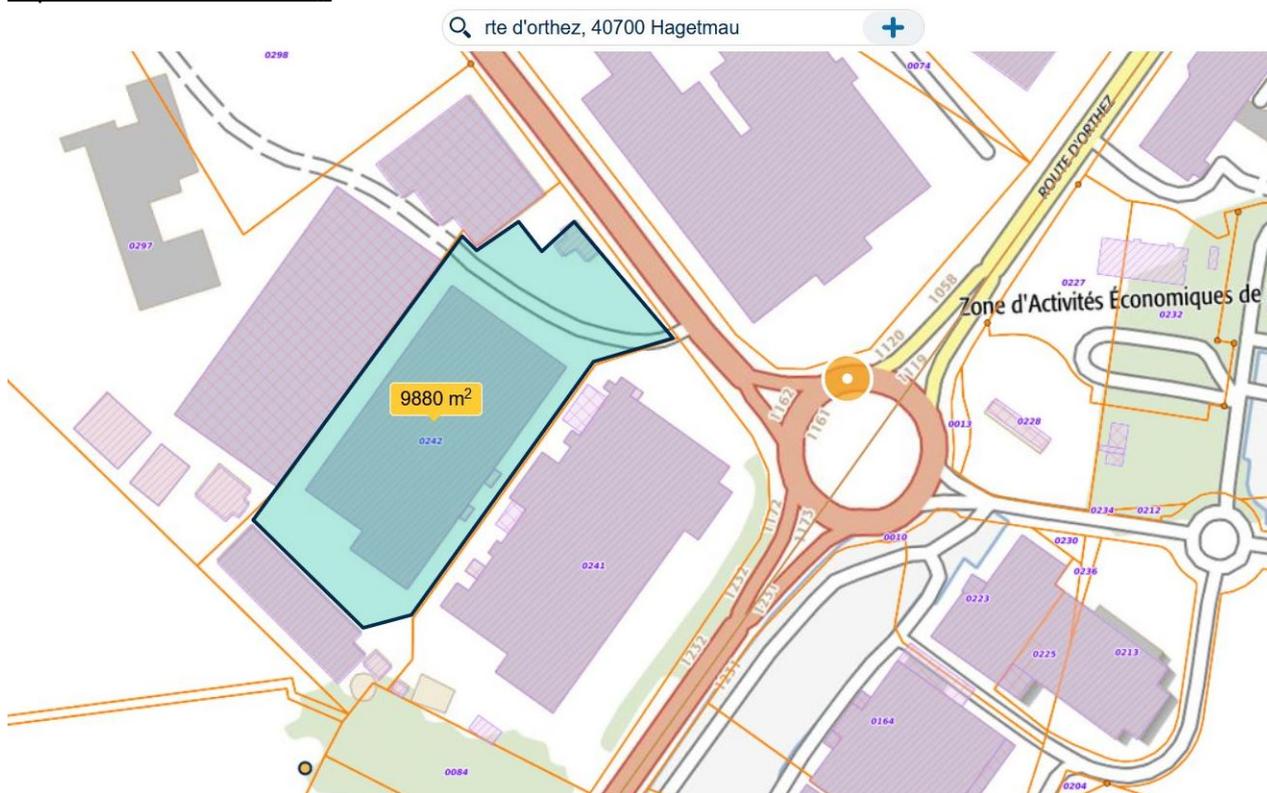
Les produits de nettoyage/désinfection ne présentent pas d'identification de danger et ne sont donc pas concernés par les rubriques 4000.

Ce classement en enregistrement implique, notamment, le respect de **l'Arrêté du 23/03/12** relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement (version consolidé au 07/09/2020)

7 Rubriques loi sur l'eau concernées par l'installation

La surface imperméabilisée, toiture et parkings, est de 9 880 m².

Superficie de l'installation :



Classement IOTA

N° rubrique	Intitulé rubrique				
2.1.5.0	Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles ou sur le sol ou dans le sous-sol la surface totale du projet, augmentée de la surface correspondant à la partie du bassin naturel dont les écoulements sont interceptés				

8 Compatibilité du projet avec les dispositions d'urbanisme PJ N° 4

Le PLU de la commune de HAGETMAU a été approuvé le 08/03/2013, et modifié le 15/04/2015.

L'installation se trouve en zone UY Zone urbaine affectée aux activités.

Extrait du règlement de cette zone :

« la vocation de cette zone est l'accueil spécifique d'installation et de bâtiments d'activités liées aux constructions et installations à usage d'activité commerciale, artisanale ou industrielle, ainsi qu'à leurs services annexes, entrepôts et stationnements. »

Il n'y a pas de contrainte en matière de coefficient d'occupation du sol (COS).

Les autres contraintes, hauteur de bâtiment inférieure à 8 m, distance des bâtiments par rapport à la limite de propriété 3 m,... sont respectées.

9 Description des capacités techniques et financières PJ N° 5

9.1 Capacités techniques

Le Grenier des Gastronomes bénéficie de 11 années d'activité.

Pendant cette période, aucune plainte ou incident n'ont été recensés.

Les différents responsables possèdent des diplômes en production agroalimentaire.

L'entreprise est structurée avec notamment un responsable production, un responsable maintenance et un responsable qualité.

9.2 Capacité financières

LE GRENIER DES GASTRONOMES société par actions simplifiée à associé unique possède un capital social de 2 750 400,00 €.

Le chiffre d'affaires de l'exercice 2019 se monte 26,5 M€ pour un résultat de 406 000 €.

Le chiffre d'affaires est en progression constante depuis 3 ans.

Clôture	CA	Résultat	Effectif
28/02/2019	26 478 209 €	406 003 €	64
28/02/2018	19 134 793 €	771 840 €	66
28/02/2017	12 134 948 €	486 120 €	62
30/09/2016	26 290 310 €	866 280 €	62

(Source Infogreffe)

Les réserves financières couvrent largement une éventuelle remise en état de l'installation en cas de cessation de l'activité sans reprise possible.

10 Respect des prescriptions applicables à la rubrique 2221 PJ N°6

La conformité est vérifiée par rappo

Arrêté du 23/03/12 relatif aux prescriptions générales :
n° 2221 (préparation ou conservation de produits alimen
de l'enviro

Article	Prescriptions	
Article 1	Le présent arrêté fixe les prescriptions applicables aux installations enregistrées sous la rubrique n° 2221. Il ne s'applique pas aux installations autorisées au titre de la rubrique 2221	
Article 2	Définitions	
Article 3	<p>Conformité de l'installation. L'installation est implantée, réalisée et exploitée conformément aux prescriptions jointes à la demande d'enregistrement. L'exploitant énumère et justifie en tant que de besoin toutes les prescriptions</p>	

Article	Prescriptions	
Article 7	<p>insertion paysagère L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent l'insertion paysagère. L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu. Les abords de l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont en bon état de propreté. Les émissaires de rejet et leur périphérie sont entretenus.</p>	
	<p>L'exploitant recense, sous sa responsabilité, les parties de l'installation caractérisées par des caractéristiques qualitatives et quantitatives des matières mises en œuvre.</p>	

Article	Prescriptions	
Article 12	<p>I. — Accessibilité. L'installation dispose en permanence d'un accès au moins pour l'intervention des services d'incendie et de secours. Au sens du présent arrêté, on entend par " accès à l'installation de desserte ou publique et l'intérieur du site suffisamment d'un des engins de secours et leur mise en œuvre. Les véhicules dont la présence est liée à l'exploitation de l'installation occasionner de gêne pour l'accessibilité des engins des services de circulation externes à l'installation, même en dehors des heures d'installation.</p>	
	<p>II-Accessibilité des engins à proximité de l'installation.</p>	

Article	Prescriptions	
	<p>L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie ap aux normes en vigueur, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> — d'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et c — de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'ir description des dangers pour chaque local, comme prévu à l'a — d'un ou plusieurs appareils d'incendie (prises d'eau, poteau public ou privé d'un diamètre nominal DN100 ou DN150 impla de la limite de l'installation se trouve à moins de 100 mètres d' un débit minimal de 60 mètres cubes par heure pendant une d dont les prises de raccordement sont conformes aux normes e service d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces appare 	

Article	Prescriptions	
Article 18	<p>Sans préjudice des dispositions du code du travail, les locaux sont conçus pour prévenir la formation d'atmosphère explosive ou toxique. La ventilation est placée aussi loin que possible des immeubles habités et des bouches d'aspiration d'air extérieur, et à une hauteur suffisante au-dessus des bâtiments environnants afin de favoriser la dispersion des polluants.</p> <p>La forme du conduit d'évacuation, notamment dans la partie la plus proche de l'atmosphère, est conçue de manière à favoriser au maximum l'évacuation des polluants dans l'atmosphère (par exemple, l'utilisation de chapeaux).</p>	
	<p>Chaque local technique ou armoire technique ou partie de l'installation est conçue en raison des conséquences d'un sinistre.</p>	

Article	Prescriptions	
Article 23	<p>I. — Règles générales.</p> <p>L'exploitant assure ou fait effectuer la vérification périodique et de sécurité et de lutte contre l'incendie mis en place (extincteurs, d'extinction, portes coupe-feu, colonne sèche, par exemple) ainsi que les installations électriques et de chauffage, conformément aux références. Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites dans un registre. Les suites données à ces vérifications sont également mentionnées.</p> <p>II. — Contrôle de l'outil de production.</p> <p>Sans préjudice de la réglementation relative aux équipements : réacteur, équipement de séchage, équipements de distillation, appareil à distiller, condenseurs, séparateurs et absorbeurs, chaudières, fours, cuiseurs, tunnels de cuisson, autoclaves, friteuses.</p>	

Article	Prescriptions	
Article 26	<p>Le prélèvement ne se situe pas dans une zone où des mesures quantitatives ont été instituées au titre de l'article L. 211-2 du CC.</p> <p>Le prélèvement maximum journalier effectué dans le réseau pu déterminé par l'exploitant dans son dossier de demande d'enr.</p> <p>Si le prélèvement d'eau est effectué, y compris par dérivation, nappe d'accompagnement ou dans un plan d'eau ou canal a lin nappe, il est d'une capacité maximale inférieure à 1 000 m³/h.</p> <p>Si le prélèvement d'eau est effectué par forage, puits ou ouvr cours d'eau ou, à défaut, du débit global d'alimentation du can aquifère, à l'exclusion de nappes d'accompagnement de cours dérivation ou tout autre procédé, le volume total prélevé est inf</p>	

Article	Prescriptions	
Article 30	<p>Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi</p> <p>Les ouvrages de rejet permettent une bonne diffusion des efflu</p> <p>une minimisation de la zone de mélange.</p> <p>Les dispositifs de rejet des eaux résiduaires sont aménagés d</p> <p>possible la perturbation apportée au milieu récepteur, aux abor</p> <p>de l'utilisation de l'eau à proximité immédiate et à l'aval de celu</p> <p>navigation.</p>	
	<p>Sur chaque canalisation de rejet d'effluents sont prévus un poi</p> <p>et des points de mesure (débit, température, concentration en </p> <p>Ces points sont implantés dans une section dont les caractéris</p> <p>l'impact qualité des points (niveau d'écoulement, etc.) commett</p>	

Article	Prescriptions	
Article 37	<p>- Modifié par Arrêté du 24 août 2017 - art. 8</p> <p>En matière de traitement externe des effluents par une station de traitement des eaux usées, les dispositions de l'article 34 de l'arrêté du 2 février 1998 modifié s'appliquent. Elles concernent notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les modalités de raccordement ; - les valeurs limites avant raccordement ; <p>Ces dernières dépendent de la nature des polluants rejetés (notamment les métaux lourds, les produits chimiques dangereux) et du type de station d'épuration (urbaine, industrielle).</p>	
	<p>- Modifié par Arrêté du 24 août 2017 - art. 8</p> <p>Les valeurs limites de rejet de polluants dans les effluents de traitement des eaux usées sont fixées par l'arrêté du 24 août 2017.</p>	

Article	Prescriptions	
Article 43	<p>Les points de rejet dans le milieu naturel sont en nombre aussi points de rejet sont nécessaires, l'exploitant le justifie.</p> <p>Les effluents sont collectés et rejetés à l'atmosphère, après traitement intermédiaire de cheminées pour permettre une bonne diffusion conduits, notamment dans leur partie la plus proche du débouché façon à favoriser au maximum l'ascension des gaz dans l'atmosphère conduits est tel qu'il ne peut y avoir à aucun moment siphonnage conduits ou prises d'air avoisinants. Les contours des conduits anguleux et la variation de la section des conduits au voisinage lente.</p>	
	<p>Les points de mesure et les points de prélèvement d'échantillon</p>	

Article	Prescriptions	
Article 52	<p>52.1. Déchets.</p> <p>L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la c installations pour assurer une bonne gestion des déchets de s</p> <ul style="list-style-type: none"> - limiter à la source la quantité et la toxicité de ses déchets en propres ; - trier, recycler, valoriser ses sous-produits de fabrication ; - s'assurer du traitement ou du prétraitement de ses déchets, chimique, biologique ou thermique ; - s'assurer pour les déchets ultimes dont le volume doit être st dans les meilleures conditions possibles. <p>52.2 Sous-produits animaux</p>	

Article	Prescriptions	
Article 56	<p>· Modifié par Arrêté du 24 août 2017 - art. 8</p> <p>Que les effluents soient rejetés dans le milieu naturel ou dans station d'épuration collective et, le cas échéant, lorsque les flu les valeurs indiquées en contributions nettes, une mesure est indiquée dans le tableau ci-dessous pour les polluants énumé échantillon représentatif sur une durée de vingt-quatre heures</p> <p>Le tableau n'est pas reproduit dans ce document RTF</p> <p>(1) Pour la DBO5, la fréquence peut être moindre s'il est dérn paramètre est représentatif de ce polluant et lorsque la mesur nécessaire au suivi de la station d'épuration sur lequel le rejet</p> <p>Lorsque les polluants bénéficient, au sein du périmètre autori: pont plus mesurables au niveau du point ou milieu extérieur ou</p>	

11 Sollicitation des aménagements aux prescriptions PJ N° 7

Prescriptions article 5 de l'arrêté du 23/03/12 :

« L'installation est implantée à une distance minimale de 10 mètres des limites de propriété de l'installation... »

Les bâtiments de la société du Grenier des Gastronomes et de ces 2 voisins sont issus du morcellement des entrepôts de l'ancienne société de fabrication de meuble Capdevielle.

Le risque incendie était déjà bien présent à la construction de ces bâtiments avec un espacement de 10 m par rapport au bâtiment situé au Sud-Est et un espacement de 8 m par rapport au mur du bâtiment situé au Nord-Ouest.

Avec la répartition en lot effectuée, la distance entre le bâtiment et la limite de propriété est maintenant de 5 m coté Sud-Est. Bien sur la distance de bâtiment à bâtiment reste de 10 m.

Coté Nord-Ouest, la distance entre le bâtiment et la limite de propriété est de 8 m.

Il est à noter que le bâtiment voisin coté Nord-Ouest est désaffecté, sans activité, ni stockage. Il est vide et son avenir n'est pas connu. Il sera peut-être déconstruit.

La voie goudronnée qui borde ces bâtiments permet un accès permanent aux moyens de secours.

Au regard des installations actuelles, la société Le Grenier des Gastronomes demande à bénéficier de l'antériorité et ainsi à déroger aux dispositions concernant la distance de 10 m par rapport aux limites de propriété.

Photos bâtiment Sud-Est



Photo bâtiment Nord-Ouest



12 Compatibilité avec certains plans, schémas et programmes PJ N°12

12.1 Compatibilité avec les mesures du SDAGE et du SAGE

La loi sur l'eau du 3 janvier 1992 transposée dans le code de l'Environnement, qui instaure l'eau et les milieux aquatiques comme un patrimoine fragile et commun à tous, a mis en place des outils de planification décentralisée pour la mise en œuvre de la gestion globale et équilibrée de l'eau et des milieux aquatiques :

- les SDAGE - Schémas Directeurs d'Aménagement et de Gestion des Eaux - élaborés pour la période 2015-2021, pour chacun des 6 grands bassins hydrographiques français. Ils déterminent les orientations fondamentales d'une gestion équilibrée de la ressource en eau et les aménagements à réaliser pour les atteindre.
- les SAGE - Schémas d'Aménagement et de Gestion des Eaux, élaborés, à une échelle plus locale, pour des unités hydrographiques cohérentes (bassin versant d'une rivière, aquifère ou zone homogène du littoral par exemple), par les Commissions Locales de l'Eau.

Ces schémas constituent des documents de planification ayant une portée juridique envers les décisions publiques prises par l'Etat et les Collectivités Locales dans le domaine de l'eau.

L'établissement est implanté dans le bassin Adour-Garonne. C'est le SDAGE PDM 2016-2021 qui s'applique.

Le SDAGE fixe les grandes orientations de préservation et de mise en valeur des milieux aquatiques, ainsi que des objectifs de qualité à atteindre d'ici à 2021.

Orientations fondamentales :

- Orientation A : Créer les conditions de gouvernance favorables
- Orientation B : Réduire les pollutions
- Orientation C : Améliorer la gestion quantitative
- Orientation D : Préserver et restaurer les milieux aquatiques

Le respect des prescriptions de l'arrêté du 23 mars 2012 qui reprend les attentes de l'arrêté du 02/02/1998 permet de respecter une bonne gestion de la ressource en eau.

L'entreprise n'étant pas concernée par la réglementation IOTA, il n'y a pas d'autres contraintes liées aux SDAGE.

SAGES

La commune d'Hagetmau n'est pas concernée par Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Adour amont.

La commune d'Hagetmau n'est pas concernée par Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Midouze.

La commune d'Hagetmau est concernée par le Plan de Gestion des Étiages (PDE) des Luys et du Louts. Pour l'établissement, ce plan concerne les économies en matière de consommation d'eau.

L'entreprise met tout en œuvre en la matière, notamment lors de la phase de nettoyage, lance moyenne pression, consignes...

13 Evaluation d'incidences Natura 2000 PJ N° 13

L'établissement n'est pas concerné par un espace protégé, ni par une zone Natura 2000.

Exigences diverses	
Parc régional	
ZNIEFF/ZICO	Aucune (ZNIE)