

DEKRA Industrial SAS – Pôle QSSE Ouest
ZIL Rue de la Maison Neuve – BP 70413 -44819 SAINT HERBLAIN CEDEX
T. 02 28 03 15 58
Responsable du dossier : Aude ESQUEVIN
E-mail : aude.esquevin@dekra.com



Société LA BELLE HENRIETTE 85 – LES LUCS SUR BOULOGNE

DEKRA Industrial



www.dekra-industrial.fr

PIECE N°7

NOTE DE PRÉSENTATION

Dossier de demande d'autorisation environnementale

VERSION 2

SOMMAIRE

1. - COORDONNEES DE L'EXPLOITANT	2
2. - SITUATION GEOGRAPHIQUE	3
3. - CONTEXTE	4
4. - CLASSEMENT DU SITE ICPE ET IOTA	5
5. - PROCEDURE DU CAS PAR CAS (R122-2)	11

Ce document est en lien avec l'article R181-13.8 du Code de l'Environnement (pour la note de présentation).

Le présent document se focalise sur les **principaux enjeux** du dossier, afin de ne pas diluer les informations et de ne mettre **en évidence que l'essentiel**.

Ceci, dans le respect du **principe de proportionnalité** défini dans le Code de l'Environnement.

1. - COORDONNEES DE L'EXPLOITANT

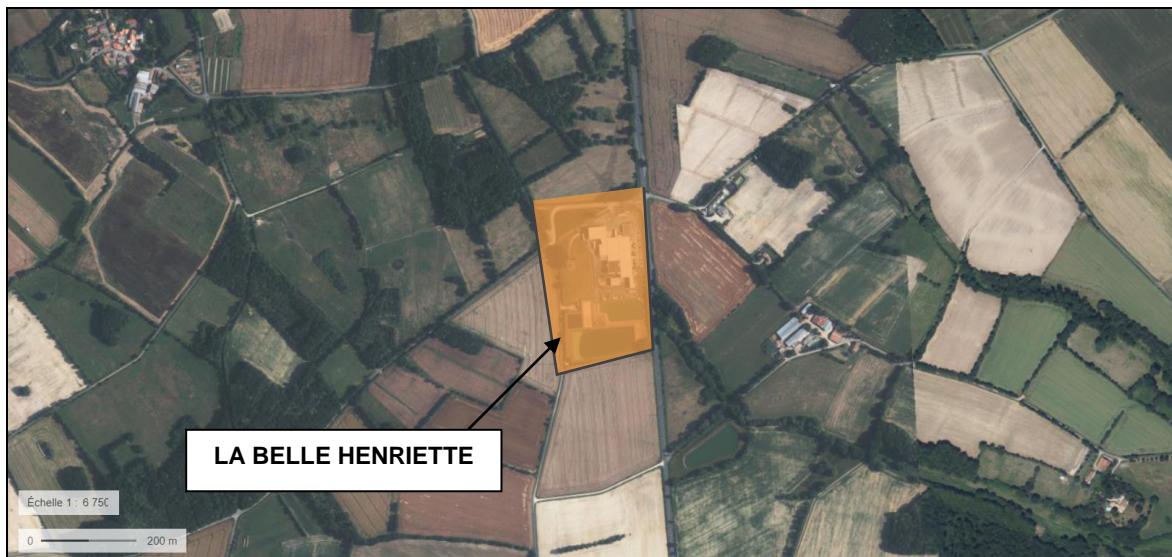
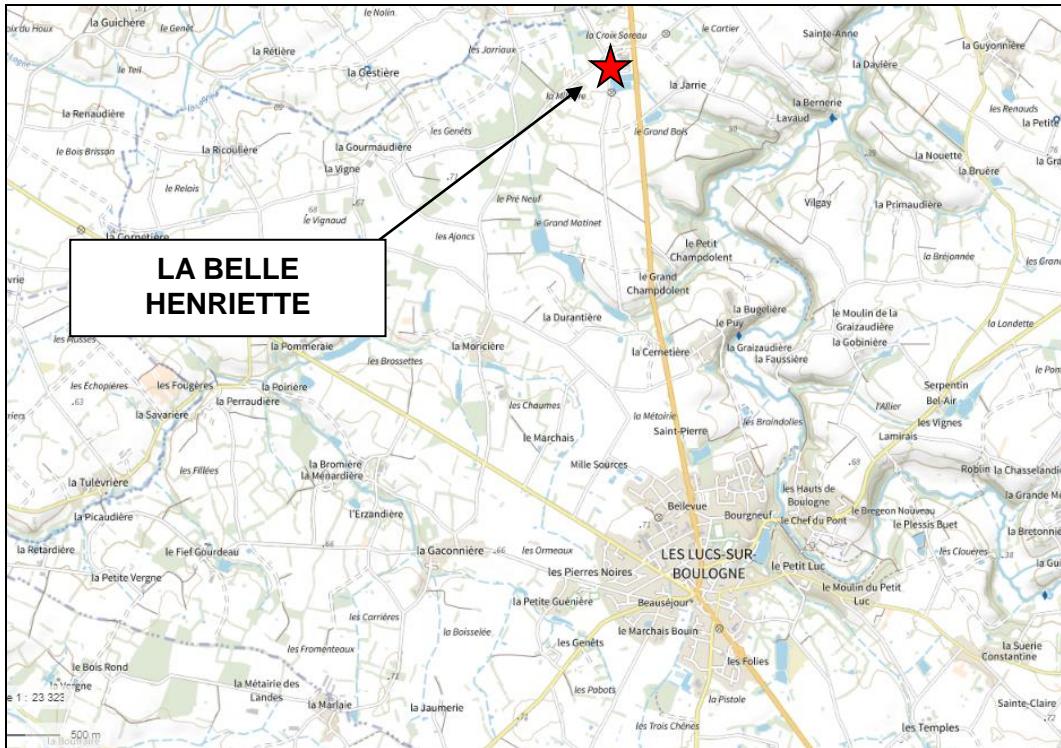
Identité sociale :	LA BELLE HENRIETTE
Forme juridique :	SAS
Adresse de l'établissement :	Route de Nantes 85 170 LES LUCS SUR BOULOGNE
Tél :	02 51 98 14 14
Directeur de l'établissement :	Pierre MARTINET
Signataire de la demande	Pierre MARTINET Président

2. - SITUATION GEOGRAPHIQUE

Le site de la société LA BELLE HENRIETTE se situe au Nord de la commune des Lucs Sur Boulogne.

Cette commune se situe dans le département de la Vendée, à environ 20 km au Nord de La Roche-Sur-Yon, 50 km au Sud-Est de Cholet et 40 km de Nantes au Sud. Le relief est très peu accidenté dans le secteur avec une altitude au niveau du site autour de 70 m NGF.

L'extrait de carte IGN ci-après localise l'emplacement du site.



Plan de localisation du site

3. - CONTEXTE

Le présent dossier est effectué en application du Code de l'Environnement et notamment le titre premier du livre V relatif aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement et notamment à l'article R512-33 du Code de l'Environnement.

Il concerne la régularisation administrative du site LA BELLE HENRIETTE sur la commune des Lucs Sur Boulogne.

Le site bénéficie d'un arrêté préfectoral pour les activités suivantes :

2220-2a Préparation de produits alimentaires d'origine végétale (enregistrement)

2221 Préparation de produits alimentaires d'origine animale (enregistrement)

2663-2c Stockage de matières plastiques (déclaration)

1530 Dépôt de papier et carton (déclaration)

4718-2b Stockage de gaz inflammable (déclaration)

1185-2a Gaz à effet de serre (déclaration)

Le présent dossier vise à régulariser la situation administrative du site.

En effet, la capacité de production actuelle (15 200 t de produits finis en 2023) et future (maximum de la capacité de l'usine soit 20 000 t de produits finis par an) dépasse les valeurs de l'arrêté préfectoral.

Le site augmente ces capacités de production et devient une installation IED car soumis à autorisation à la rubrique 3642.

Ce passage sous le seuil de la rubrique 3642 nécessite donc le nouveau dépôt d'un dossier complet de demande d'autorisation d'exploiter.

Le présent dossier a pour objet :

- De présenter l'activité actuelle et future du site,
- De faire un point sur la situation administrative du site,
- De détailler les impacts du site sur l'environnement dans le futur proche,
- D'analyser les risques qu'il présente pour la sécurité des installations et des personnes.

4. - DESCRIPTION DE L'ACTIVITE DU SITE

La société LA BELLE HENRIETTE est spécialisée dans la fabrication de salades composées de type taboulé, salade piémontaise, carottes râpées...

Des sauces à base d'huile, vinaigre, moutarde... sont incorporées dans chaque recette.

Ces produits sont destinés à la grande distribution et à la restauration hors foyer.

Le nombre de personnes travaillant sur le site est de 72 personnes (hors intérimaires).

L'établissement fonctionne cinq jours par semaine, du lundi au vendredi, soit environ 250 jours d'activité, sauf les expéditions.

Occasionnellement les productions peuvent se faire le samedi.

Les expéditions de produits finis se font du lundi au samedi matin inclus.

Selon la saison, une à deux équipes de production de 8h interviennent sur le site.

Aménagement du site

Le site occupe une superficie totale de 56 653 m².

Le site fonctionne sur le principe de la marche en avant.

Les matières premières sont réceptionnées au Sud du bâtiment. Elles sont ensuite acheminées vers les lignes de préparation pour être ensuite conditionnées, mises en palettes et stockées en attente d'expédition.

Les consommables sont apportés à cette chaîne de production aux points où ils sont nécessaire.

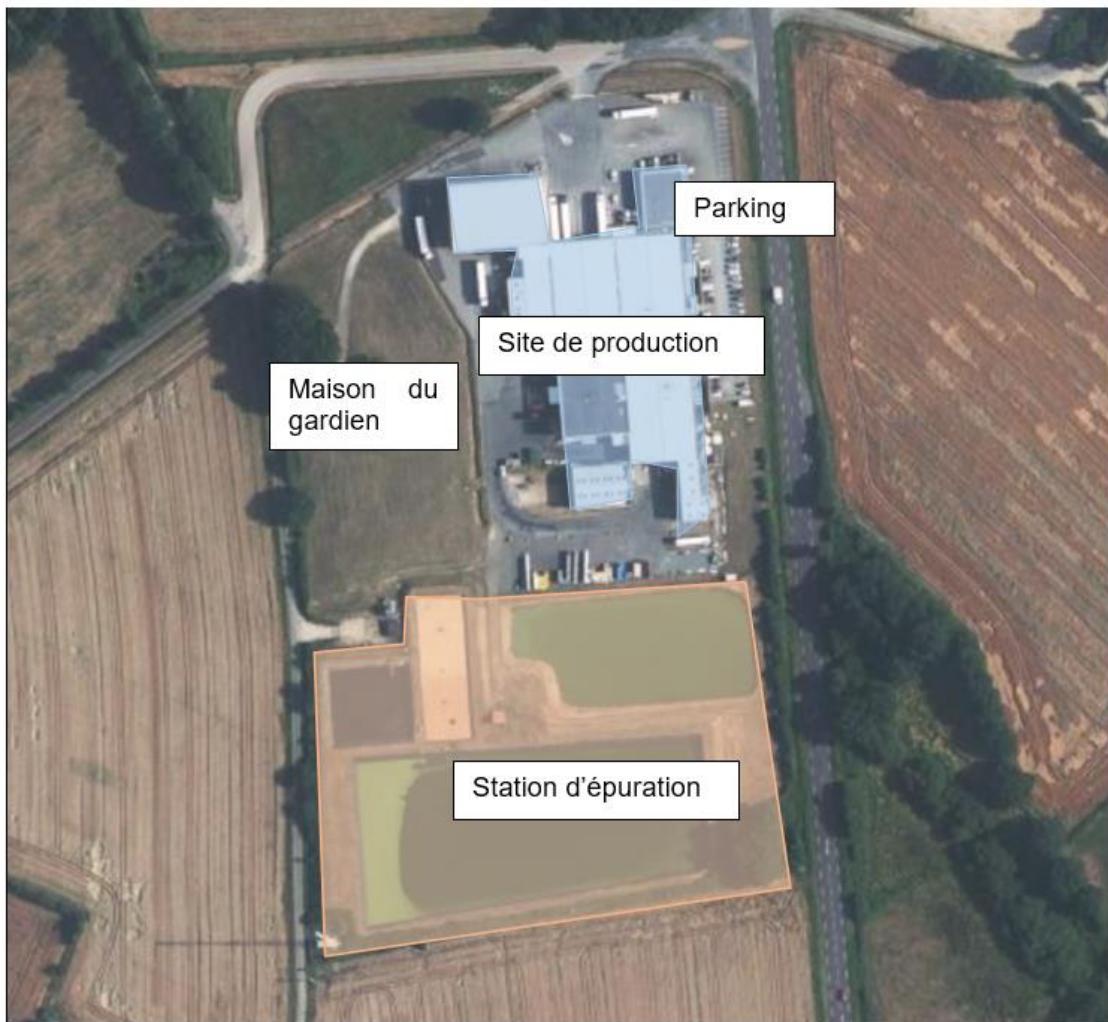
Les déchets et sous-produits de la fabrication sont évacués par différents contenants puis compacteurs et bennes à destination des sites de valorisation spécifiques.

Le bâtiment est donc découpé de la manière suivante :

- Une zone de réception et de stockage des matières premières,
- Des chambres froides et des zones de stockage à température ambiante,
- Des ateliers de fabrication,
- Un atelier de conditionnement,
- Une zone de chargement des produits finis,
- Des locaux de stockage des emballages,
- Des locaux sociaux.

Les activités annexes sont :

- Le stockage de propane,
- Les locaux techniques (électrique, chaudières, production de froid, air comprimé, etc.),
- Les stockages des produits chimiques ;
- Les stockages des déchets ;
- Les ateliers de maintenance ;
- Les zones de charge,
- Le traitement de l'eau via la station d'épuration,
- Les locaux administratifs.



5. - CARACTERISTIQUES DU PROJET

La BELLE HENRIETTE produit des salades traiteurs.

Les quantités produites ces dernières années et les évolutions projetées sont les suivantes :

En tonne de produits finis	2022	2023	Projection 2025	Capacité usine
Salades traiteurs	15 200	15 200	16 500	20 000

La production prévisionnelle est estimée à 16 500 tonnes en 2025 et pourra atteindre **20 000 t** dans les années à venir, soit **80 t/j** repartis sur 250 jours en moyenne, avec une **capacité de pointe de 140 tonnes/ jour**.

Aucun aménagement des locaux ne sera nécessaire pour arriver à la capacité maximale de l'usine.

L'augmentation de production à 20 000 tonnes, impliquera des horaires de maintenance et de production élargis en 3*8 en haute saison et éventuellement en basse saison également.

TRANSFORMATION DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE VEGETALE

La préparation de salades composées nécessite la transformation de produits d'origine végétale de type riz, pâtes, épices...

Les quantités de matières premières d'origine végétale de l'unité de fabrication de salades composées pourront atteindre :

- Moyenne par jour : 59.1 t/j,
- Capacité maximale journalière : 103 t/j.

TRANSFORMATION DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE ANIMALE

La préparation de salades composées nécessite la transformation de produits d'origine animale de type jambon, poulet, oeufs...

Les quantités de matières premières d'origine animale de l'unité de fabrication de salades composées pourront atteindre :

- Moyenne par jour : 8.3 t/j,
- Capacité maximale journalière : 15 t/j.

PRODUITS FINIS (RUBRIQUE 3642)

Les quantités de produits finis sont détaillés dans le tableau ci-dessous :

	2022			2023			Projection 2025			Capacité max usine		
	Total annuel (t/an)	Moy jour (t/j)	Max jour (t/j)	Total annuel (t/an)	Moy jour (t/j)	Max jour (t/j)	Total annuel (t/an)	Moy jour (t/j)	Max jour (t/j)	Total annuel (t/an)	Moy jour (t/j)	Max jour (t/j)
Salades composées	15 200	60	106	15 200	60	109	16 500	70	115	20 000	80	140

La capacité de production augmentera pour passer à 140 t/j contre 100 t/j en pointe de l'arrêté préfectoral.

6. - CLASSEMENT DU SITE ICPE ET IOTA

Les activités classées en situation future ainsi que les seuils de classement sont présentés dans le tableau suivant :

Nature des activités	Rubrique	Limites actuelles			Situation déclarée	Classement	Activité future	Classement	Rayon d'affichage
		D	E	A					
Traitement et transformation de matières premières en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliment pour animaux	3642 3.b			> [300 – (22,5 × A)]	-	-	A > 10%	A	3 km
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, fermentation, etc.,	2220-2	> 2 t/j	> 10 t/j	/	70 t/j	E	103 t/j Le site étant classé sous la rubrique 3642, il n'y a donc pas lieu de conserver les rubriques 2220 dans le futur classement du site.	NC	-
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, sausage, enfumage, etc.,	2221-1	500 kg/j	> 4 t/j	/	5 t/j	E	15 t/j Le site étant classé sous la rubrique 3642, il n'y a donc pas lieu de conserver les rubriques 2221 dans le futur classement du site.	NC	-
Dépôts de papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues	1530	> 1000 m ³	> 20 000 m ³	/	1003 m ³	D	800 m ³	NC	-
Polymères (matières plastiques, caoutchoucs, élastomères, résines et adhésifs synthétiques) (transformation de)	2661,1	1 t/j	10 t/j	70 t/j	-		1,6 t/j	D	-
Stockage de produits composés d'au moins 50% de polymères	2663-2	> 1000 m ³	> 10000 m ³	/	3000 m ³	D	900 m ³	NC	-
Emploi de gaz à effet de serre fluorés	1185-2a	200 kg	/	/	1246.5 (dont 900 kg au bénéfice des droits acquis)	DC	1199 kg	DC	-
Gaz inflammables liquéfiés	4718-2b	6 t	/	50 t	10 t (au bénéfice des droits acquis)	DC	25 t	DC	-
Entrepôts frigorifiques	1511	5000 m ³	50000 m ³	-	-	-	2 386 m ³ de volume susceptible d'être stocké	NC	-

(1) : A : autorisation, E : enregistrement, DC : déclaration avec contrôle périodique, D : déclaration, NC : non classé

TABLEAU RECAPITULATIF LOI SUR L'EAU

Les activités soumises à la réglementation Loi sur l'Eau en situation future ainsi que les seuils de classement sont présentés dans le tableau suivant :

Nature des activités	Rubriques de la nomenclature	Limites		Situation du site	
		Déclaration	Autorisation		
Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles Surface du projet augmenté de la surface du bassin versant dont les écoulements sont interceptés par le projet	2.1.5.0	> 1 ha et < 20 ha	≥ 20 ha	2.6 ha	D

7. - PROCEDURE DU CAS PAR CAS (R122-2)

La procédure de demande d'examen au cas par cas a été introduite par la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 et le décret n° 2011-2019 du 29 décembre 2011 portant réforme des études d'impact. Cette procédure a été mise à jour par le décret n° 2016-1110 du 11 août 2016.

Cette procédure est décrite par les articles R122-2 et R122-3 du code de l'environnement.

Cette procédure n'est pas obligatoire. Le pétitionnaire peut décider de réaliser une étude d'impact sans soumettre de demande d'examen au cas par cas.

LA BELLE HENRIETTE a fait le choix de déposer directement un dossier de demande d'autorisation d'exploiter avec la rédaction d'une étude d'impact.