

# NOTE DE PRÉSENTATION NON TECHNIQUE

## DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE UNIQUE

### COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PRESQU'ÎLE DE CROZON AULNE MARITIME Le Faou(29)

Construction d'un abattoir public





## SOMMAIRE

---

<b>1</b>	<b>OBJET DE LA DEMANDE.....</b>	<b>4</b>
1.1	La demande & le demandeur.....	4
1.2	Localisation du projet.....	4
1.3	Rubriques ICPE et IOTA concernées par le projet.....	6
<b>2</b>	<b>PRESENTATION DU PROJET .....</b>	<b>8</b>
2.1	L'accès .....	8
2.2	Les stabulations .....	8
2.3	Hall d'abattage.....	8
2.4	Chambres froides.....	9
2.5	Sous-sol.....	9
2.6	Mode de fonctionnement et organisation.....	9

# 1 OBJET DE LA DEMANDE

## 1.1 LA DEMANDE & LE DEMANDEUR

La présente demande d'autorisation environnementale est réalisée par la Communauté de communes Presqu'île de Crozon Aulne Maritime. Le signataire de cette demande est le Président de la collectivité, Monsieur Daniel MOYSAN.

La Communauté de Communes Presqu'île de Crozon Aulne Maritime souhaite construire un nouvel abattoir public répondant aux normes environnementales en vigueur, bâtiment durable permettant de faire face à l'augmentation de la cadence d'abattage.

Le bâtiment s'implante sur la commune du Faou (29).

Actuellement, un abattoir public est déjà présent sur la commune. L'exploitation de ce site est réalisée depuis 1995 par la société LUCIEN CORRE via une délégation de service public.

L'objectif du projet de ce présent dossier est de remplacer le site actuel, qui au fil des années est devenu obsolète et ne permet plus répondre à la demande. La capacité d'abattage maximale sera de 5 100 tonnes de carcasses par an.

Le choix géographique est que la commune du Faou est une ville centrale du Finistère. La proximité avec la RN 165 favorisera l'accès au site, et permettra aux véhicules transportant les animaux vivants de ne pas s'approcher du bourg de la commune.

## 1.2 LOCALISATION DU PROJET

Le nouvel abattoir accueillera l'ensemble des activités d'abattage du site actuel.

Le terrain se situe Route Ty Men, sur la commune du Faou dans le Finistère (29). Cette commune est située entre Quimper (40 kms au sud) et Brest (30kms au nord-ouest).

L'accès au site se fait par une route desservie par la RN 165. L'accès au site se fera au sud-ouest du site.

Actuellement il est vierge de toute construction, à l'exception d'un hangar de stockage qui n'a fait l'objet d'aucune demande officielle.

Le projet d'abattoir s'implantera sur les parcelles cadastrales : A27, A28, A29 et A31.

La superficie totale du terrain est de 22 328 m<sup>2</sup>.

Le projet est situé aux coordonnées géographiques suivantes :

- Latitude : 48° 18' 6.19" N
- Longitude : 4° 10' 35.85 O

La figure ci-après indique la localisation du projet.



Plan de situation

### 1.3 RUBRIQUES ICPE ET IOTA CONCERNEES PAR LE PROJET

Les rubriques ICPE concernées par l'activité d'abattoir sont les suivantes :

Rubrique	Désignation	Caractéristiques	Régime / Rayon
2210	Abattage d'animaux Le poids des animaux exprimé en carcasses étant, en activité de pointe : supérieur à 5 t/j	31,4 t/jour en pointe 5 100 tonnes de carcasses par an, soit 20,4 t/j en moyenne	Autorisation 3 km
2355	Dépôts de peaux y compris les dépôts de peaux salées en annexe des abattoirs La capacité de stockage étant supérieure à 10 tonnes	54 tonnes	Déclaration
1185.2	Gaz à effet de serre fluorés Equipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) [...]	Quantité cumulée de fluide : < 300 kg	Non classé
1530	Dépôts de papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues	Volume susceptible d'être stocké < 1 000 m <sup>3</sup>	Non classé
2663.2	Stockage de pneumatiques et produits composés d'au moins 50% de polymères	Volume susceptible d'être stocké < 1 000 m <sup>3</sup>	Non classé
2910.A	Installation de combustion Lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, [...]	Puissance thermique < 1 MW	Non classé
3641	Exploitation d'abattoirs	Capacité de production en pointe de 31,4 t/j de carcasses	Non classé

Au vu des éléments présentés dans le tableau ci-dessus, le site est régi par les arrêtés ministériels suivants :

- Arrêté du 30/04/04 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux » ;
- Arrêté du 5 décembre 2016 relatif aux prescriptions applicables à certaines installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration.

Le projet respecte l'ensemble des prescriptions énumérées dans ces deux arrêtés. Aucune dérogation n'est sollicitée par le projet d'abattoir du Faou.

Les **rubriques IOTA** concernées par l'activité de l'abattoir sont les suivantes :

Rubrique	Désignation	Caractéristiques	Régime
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 par le projet, étant :  2° Supérieure à 1 ha mais inférieure à 20 ha	Superficie du terrain : 2,2 ha  Aucun écoulement ne sera capté par le terrain du projet.	Déclaration

## 2 PRESENTATION DU PROJET

L'organisation du site sur la zone process sera la suivante. Elle est conforme à la réglementation sanitaire en vigueur en France et en Union Européenne.

Le plan de principe du bâtiment est donné en dernière page de ce présent document.

### 2.1 L'ACCES

Dès l'entrée du site, l'accès est divisé en deux afin de dissocier le secteur souillé et le secteur propre.

L'accès au secteur souillé est mis en place pour atteindre les stabulations et pour évacuer les déchets, cuirs. La sortie dispose d'une aire de lavage pour les bétailières.

L'accès au secteur propre est mis en place pour les expéditions et le parking des véhicules légers. Ce secteur dispose également d'une aire de lave pour les camions frigorifiques.

### 2.2 LES STABULATIONS

Les stabulations sont conçues pour le parage d'animaux vivants correspondant à une journée de pointe d'abattage, en optimisant la sécurité du bouvier par l'intermédiaire de couloir passages d'homme, avec box d'identification et pesée en réception des animaux.

Les réceptions bovins, porcs et ovins sont séparées avec la mise en œuvre d'un quai de déchargement chacune.

Les stabulations bovins comportent 32 logettes individuelles avec portes d'entrée arrière et portes de sortie avant et 8 parcs.

La partie petits animaux (porcs/ovins) comprend 12 parcs.

Des portes extérieures permettent l'évacuation aisée d'animaux accidentés ou crevés.

### 2.3 HALL D'ABATTAGE

C'est dans cette zone que les animaux sont abattus, puis vidés et découpés en carcasses. C'est également dans cette zone que sont récupérés les abats (rouges et blancs), et que les sous-produits sont évacués.

En sortie de cette zone, les produits sont mis dans les chambres froides.

Le hall d'abattage comprend également des espaces dédiés pour les services vétérinaires.



## 2.4 CHAMBRES FROIDES

Les chambres froides servent à réfrigérer les carcasses afin de freiner la croissance des micro-organismes.

Pour réduire la température interne des carcasses à 7°C, elles sont réfrigérées par lots dans des chambres froides dont la température est comprise entre 0 et 4°C.

Le temps de refroidissement dépend de la taille des carcasses.

## 2.5 SOUS-SOL

Le bâtiment est composé d'un sous-sol qui a une double utilité :

- Traitement du cuir : stockage de sel, ainsi que salage et stockage des cuirs
- Stockage des déchets : l'ensemble des déchets (sang, os, sous-produits, etc.) est stocké en chambres froides afin de limiter la génération d'odeurs.

## 2.6 MODE DE FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION

Le nouvel abattoir permettra de pouvoir abattre 5 100 tonnes de carcasses par an.

Les filières d'abattage seront : bovins, veaux, ovins, porcs.

### ➤ *Horaires de travail*

L'abattoir fonctionne 4,5 jours par semaine.

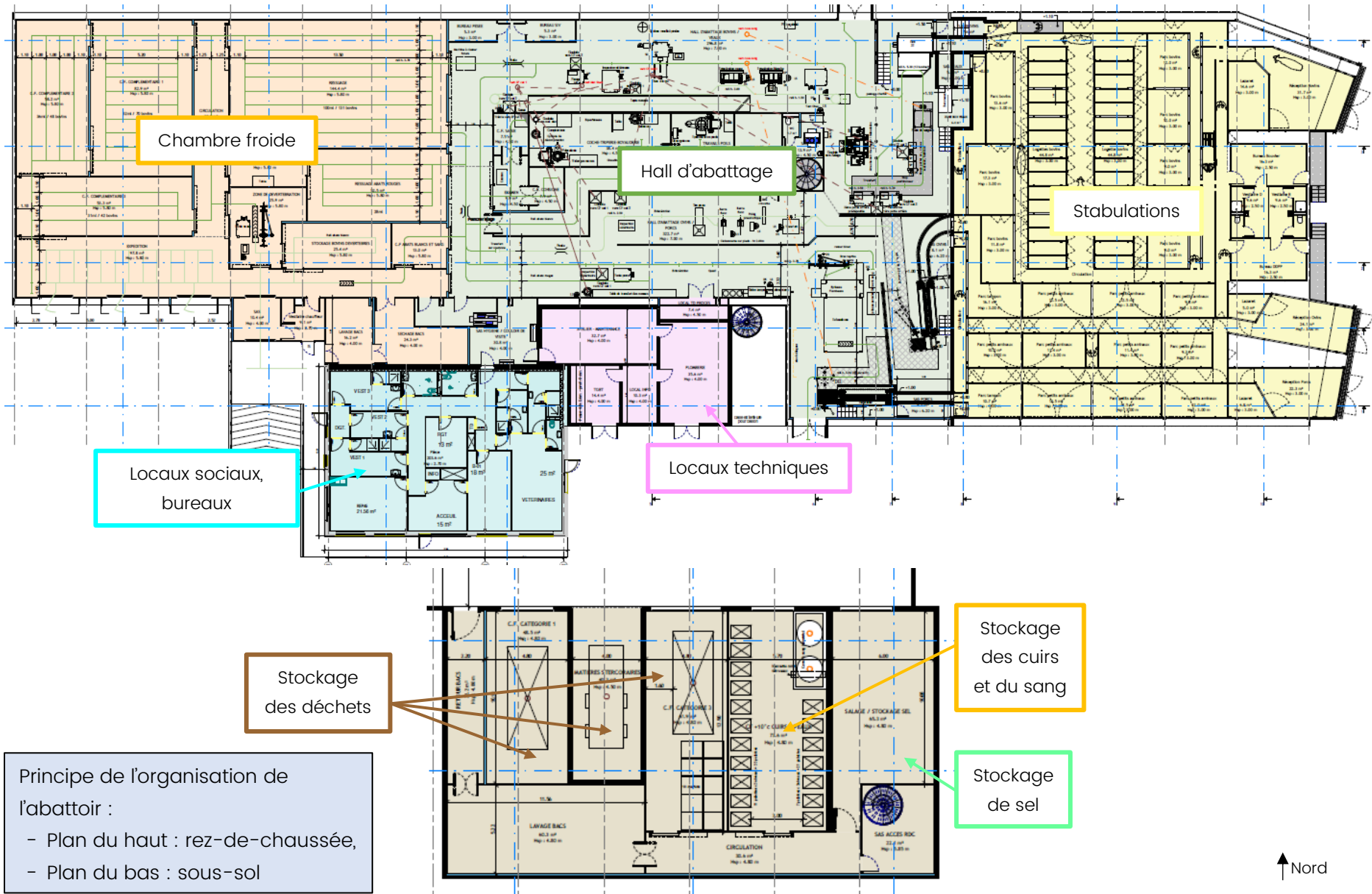
Les horaires de fonctionnement sont :

- Abattage : 6h30 à 12h30, puis de 13h30 à 17h30.
- La fin du chargement pour les expéditions est à 18h30.
- Les responsables de l'exploitation sont présents de 6h00 à 21h00

### ➤ *Personnel*

Les effectifs sont répartis de la manière suivante :

Gérant et Chef d'équipe sur chaîne d'abattage	1
Associés responsables	2
Administratif	1
Ouvriers de production	14
Agents de nettoyage	2
<b>Total</b>	<b>20</b>



Principe de l'organisation de l'abattoir :

- Plan du haut : rez-de-chaussée,
- Plan du bas : sous-sol