

Sommaire

INTRODUCTION	5
1 Identité du demandeur	6
2 Présentation de l'entreprise	7
3 Localisation des installations	8-11
4 Description de l'environnement	12-40
4.1- Cadre physique.....	12-25
4.1.1- Géologie et pédologie.....	12
4.1.2- Hydrographie.....	13-23
4.1.3- Climatologie.....	24-25
4.2- Milieu naturel.....	26-32
4.2.1- Paysage et vision.....	26-27
4.2.2- Contexte écologique local.....	27-28
4.2.3- Faunes et flores.....	28
4.2.4- Les risques naturels.....	29-32
4.3- Environnement humain.....	33-40
4.3.1- Démographie.....	33
4.3.2- Habitat / activités économiques.....	33
4.3.3- Tourisme et loisirs.....	33
4.3.4- Patrimoine culturel.....	34
4.3.5- Qualité de l'air.....	34-38
4.3.6- Document d'urbanisme / servitude d'utilité publique.....	39
4.3.7- AOC, IGP.....	39
4.3.8- Infrastructures de transport.....	39-40
5 Description du projet d'extension de l'atelier saucissons secs	41-43

6	Impacts du projet d'agrandissement sur les activités existantes et projetées	44-53
6.1-	Impact sur les activités de productions	44-45
6.1.1-	<i>Saucisses et saucissons secs</i>	44
6.1.2-	<i>Spécialités charcutières</i>	45
6.2-	Impact sur les utilités	46-53
6.2.1-	<i>Les installations électriques</i>	46
6.2.2-	<i>Les installations de combustion</i>	46-47
6.2.3-	<i>Les installations de compression</i>	47
6.2.4-	<i>Les installations frigorifiques et les gaz dangereux pour l'environnement</i>	47-51
6.2.5-	<i>Les chargeurs de batteries</i>	51
6.2.6-	<i>Stockage de matières combustibles</i>	51-52
6.2.7-	<i>Stockage de produits chimiques</i>	52-53
7-	Mesures prises pour respecter les prescriptions générales 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	54-89
8-	Impact des aménagements sur la nomenclature des installations classées	90-91
9-	Rayon d'affichage	92
10-	Plan de Maîtrise Sécurité et Hygiène du personnel	93-99
10.1-	Hygiène	93-97
10.1.1-	<i>Formation / Accueil</i>	93-94
10.1.2-	<i>Suivi médical</i>	94
10.1.3-	<i>Mesure d'hygiène préconisées pendant et après la production</i>	94-95
10.1.4-	<i>Locaux sanitaires</i>	95
10.1.5-	<i>Aération et ventilation des locaux</i>	95
10.1.6-	<i>Nettoyage et sanitation</i>	95-96
10.1.7-	<i>Chauffage</i>	96
10.1.8-	<i>Eclairage</i>	96
10.1.9-	<i>Bruit</i>	96
10.1.10-	<i>Salle de repos</i>	96
10.1.11-	<i>Interdiction de fumer</i>	96
10.1.12-	<i>La maîtrise des températures</i>	96-97
10.1.13-	<i>Le contrôle à réception et à l'expédition</i>	97
10.2-	Sécurité	98-99
10.2.1-	<i>Issues de secours</i>	98
10.2.2-	<i>Installations électriques</i>	98
10.2.3-	<i>Equipement de travail</i>	98
10.2.4-	<i>Utilisation de produits ou matières dangereuses</i>	98
10.2.5-	<i>Maintenance</i>	99
10.2.6-	<i>EPI</i>	99
10.2.7-	<i>Gestion de la sous-traitance</i>	99
10.2.8-	<i>Formation du personnel à la sécurité</i>	99

ANNEXES

Annexe 1.....	101-102
<i>Courrier préfecture du 13 mars 2018</i>	
Annexe 2.....	103-111
<i>Présentation du groupe Delpeyrat – Capacités techniques et financières</i>	
Annexe 3.....	112-115
<i>Plan de localisation au 1/25000ème</i>	
<i>Plan à l'échelle 1/500ème indiquant les dispositions de l'installation ainsi que, jusqu'à 35 m et jusqu'à 100 m</i>	
Annexe 4.....	116-118
<i>Extrait du PPRi de la commune de Bordères sur Echez</i>	
Annexe 5.....	119-124
<i>Extrait du Plan Local d'Urbanisme / Zone UX de la commune de Bordères sur l'Echez</i>	
Annexe 6.....	125-130
<i>Descriptions des process activités saucissons</i>	
<i>Descriptions du process Coppa</i>	
<i>Descriptions du process Poitrines roulées et séchées</i>	
Annexe 7.....	131-163
<i>Copie de la convention spéciale de déversement</i>	
Annexe 8.....	164-167
<i>Campagne de mesure de bruit du 12 juin 2008</i>	