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

Sommaire

1 - INTRODUCTION 4

2 - DESCRIPTION DU SITE ET DE SON ENVIRONNEMENT 5

2.1 - DESCRIPTION DU SITE 5

21.1 - Solutions de substitution au réaménagement envisagé 5

21.2 - Lieu d'implantation 5

21.3 - Situation administrative 8

2.2 - DESCRIPTION GENERAL DE L'ENVIRONNEMENT NATUREL ET HUMAIN 8

22.1 - Situation géographique et accès 8

22.2 - Population avoisinante 9

22.3 - Activités économiques 10

3 - VOLET FAUNE, FLORE ET MILIEU NATUREL 12

3.1 - ETAT INITIAL 12

31.1 - ZNIEFF 12

31.2 - Natura 2000 13

31.3 - Arrêtés préfectoraux de protection de biotope 14

31.4 - Réserves naturelles 14

31.5 - Parcs naturels régionaux 14

31.6 - Sites classés et inscrits 15

31.7 - Sites archéologiques 15

31.8 - Aires de production AOC 16

3.2 - EVALUATION DES IMPACTS SUR LA FAUNE, LA FLORE ET LE MILIEU NATUREL 16

3.3 - EVALUATION DES INCIDENCES SUR NATURA 2000 17

33.1 - Descriptif du site concerné 17

33.2 - Evaluation des incidences 18

3.4 - DISPOSITIONS PREVUES POUR ASSURER L'INSERTION DANS LE PAYSAGE 19

4 - VOLET EAU 21

4.1 - CONTEXTE HYDROLOGIQUE 21

41.1 - Eau de surface 21

41.2 - Usages de la ressource en eau 24

41.3 - Précipitations 25

4.2 - PRELEVEMENTS D'EAU 25

4.3 - REJETS 26

43.1 - Gestion des eaux pluviales 26

43.2 - Gestion des eaux vannes 26
43.3 - Gestion des eaux résiduaires industrielles 26
4.4 - COMPATIBILITE DU PROJET AUX SDAGE ET SAGE 31
4.5 - POLLUTIONS ACCIDENTELLES 32
4.6 - EPANDAGE 33
4.7 - INONDATION 33
4.8 - EVALUATION DES IMPACTS SUR L'EAU 35
48.1 - En fonctionnement normal 35
48.2 - En cas de dysfonctionnement 35
4.9 - MESURES COMPENSATOIRES ET CORRECTIVES 35
5 - VOLET DECHETS 36
5.1 - RECENSEMENT DES SOUS-PRODUITS ET DECHETS 36
51.1 - Sous-produits animaux issus du procédés 36
51.2 - Sous-produits issus du prétraitement des eaux usées 38
51.3 - Déchets non dangereux 38
51.4 - Déchets dangereux 39
5.2 - IMPACT DES SOUS-PRODUITS ET DECHETS 39
5.3 - MESURES COMPENSATOIRES ET CORRECTIVES 39
6 - VOLET AIR 40
6.1 - DONNEES CLIMATIQUES 40
6.2 - RECENSEMENT DES EMISSIONS ATMOSPHERIQUES 40
6.3 - RISQUES DE POLLUTIONS ACCIDENTELLES 41
63.1 - Risques liés aux émissions odorantes 41
63.2 - Risques liés aux fuites de fluide frigorigène 41
6.4 - QUALITE DE L'AIR AUTOUR DU NOUVEAU POLE VIANDE MUNICIPAL 42
6.5 - MODELISATION DES EMISSIONS ATMOSPHERIQUES POTENTIELLEMENT ODORANTES LIEES AU FUTUR POLE VIANDE 43
6.6 - EVALUATION DES IMPACTS SUR L'AIR 44
66.1 - En fonctionnement normal 44
66.2 - En cas de dysfonctionnement 44
7 - VOLET BRUIT 45
7.1 - RAPPEL THEORIQUE SUR LE BRUIT ET SA MESURE 45
7.2 - REGLEMENTATION 46
7.3 - NORMALISATION DE LA MESURE DES EMISSIONS SONORES 47
7.4 - METHODOLOGIE MISE EN ŒUVRE 47
7.5 - RESULTATS DES MESURES DE BRUIT 48
7.6 - COMMENTAIRES 48

7.7 - MESURES COMPENSATOIRES 49

8 - VOLET TRANSPORT 50

8.1 - ETAT INITIAL DE LA CIRCULATION DES VEHICULES 50

8.2 - EVALUATION DE L'IMPACT SUR LA CIRCULATION ROUTIERE 50

9 - EVALUATION DES RISQUES SANITAIRES 51

9.1 - ETAT INITIAL DU SITE 51

91.1 - Description sociodémographique de la population avoisinante 51

91.2 - Description des activités environnantes 51

9.2 - IDENTIFICATION DES DANGERS ET RELATIONS DOSE/EFFET 52

92.1 - Recensement des substances émises 52

92.2 - Evaluation des dangers des substances recensées 53

9.3 - MESURES COMPENSATOIRES 56

9.4 - EVALUATION DE L'EXPOSITION DES POPULATIONS 56

10 - EFFICIENCE ENERGETIQUE 58

10.1 - PRODUCTION DE FROID 58

10.2 - AUTRES LOTS TECHNIQUES 58

10.3 - LE BATI 59

11 - CONDITIONS DE REMISE EN ETAT DU SITE APRES EXPLOITATION 61

12 - RESUME NON TECHNIQUE DE L'ETUDE D'IMPACT 63

12.1 - DESCRIPTION DU SITE ET DE SON ENVIRONNEMENT 63

12.2 - VOLET FAUNE, FLORE ET MILIEU NATUREL 64

12.3 - VOLET EAU 64

12.4 - VOLET DECHETS 66

12.5 - VOLET AIR 67

12.6 - VOLET BRUIT 67

12.7 - VOLET TRANSPORT 68

12.8 - EVALUATION DES RISQUES SANITAIRES 69

1 - INTRODUCTION

Une étude d'impact permet de caractériser une installation par rapport à son environnement, en fonctionnement normal en dehors de tout événement accidentel.

La présente étude d'impact concerne le nouveau pôle viande de la ville de Gap (05).
Le pôle structurant pour le territoire est composé des entités suivantes :

- 1 abattoir municipal d'animaux de boucherie
- 1 atelier de découpe-conditionnement multi-espèces destiné aux usagers du pôle viande positionnés en circuits courts
- 1 unité privative de découpe-transformation spécialisée en porcins

Le contenu de l'étude d'impact est défini par le code de l'environnement.

L'étude d'impact doit être en relation avec l'importance des installations concernées et avec les incidences prévisibles sur l'environnement.

Conformément à l'article R512-8 du code de l'environnement, le schéma adopté pour cette étude comporte donc les points suivants :

- L'analyse de l'état initial du site et de son environnement,
- L'analyse des effets directs et indirects de son exploitation sur l'environnement,
- Les raisons et solutions envisagées associées au projet,
- Les mesures envisagées pour limiter l'impact sur l'environnement,
- Les conditions de remise en état du site après exploitation,
- Un résumé non technique.

2 - DESCRIPTION DU SITE ET DE SON ENVIRONNEMENT

2.1 - Description du site

Chapitre élaboré avec éléments tirés des sites internet de la commune de Gap, de l'office de tourisme, de la communauté d'agglomération Gap-Tallard-Durance, du Conseil Départemental des Hautes-Alpes, de l'INSEE, etc.

21.1 - *Solutions de substitution au réaménagement envisagé*

Le pôle viande actuel de Gap, situé sur la zone du Moulin du Pré, construit en 1986 est vieillissant. Il ne correspond plus aux normes et aux exigences réglementaires en vigueur en matière de sécurité sanitaire, d'environnement, de conditions de travail et de protection animale. Ses capacités sont, à court terme, également limitées et les possibilités d'extensions sur le terrain actuel ne sont pas suffisantes. Son arrêté d'autorisation d'exploiter au titre des Installations Classés pour la Protection de l'Environnement (ICPE) est également obsolète (1986) et nécessite la constitution et le dépôt d'un nouveau dossier.

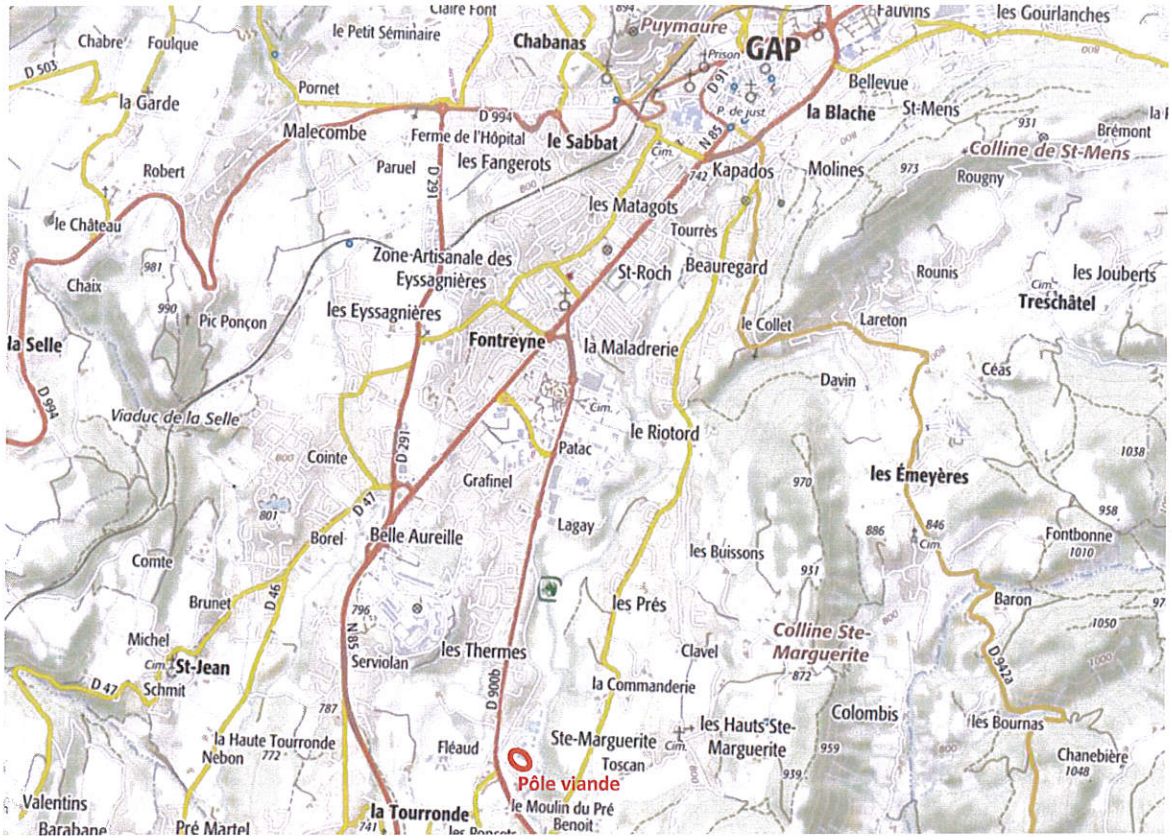
A la suite d'un audit détaillé du site actuel, réalisé en 2018, la reconstruction du pôle viande sur un nouveau site, a été retenu par la Ville de Gap (propriétaire de cet équipement territorial), comme le scénario à privilégier. Le réaménagement du site actuel a été étudié mais la reconstruction sur un nouveau site offre de meilleures perspectives pour l'avenir en termes de performances, de pérennité réglementaire et de capacité à accompagner les évolutions d'activité identifiées au cours de l'étude, se traduisant par le développement d'un « pôle viandes ».

La Municipalité a proposé la mise à disposition d'un terrain à proximité du site d'abattage actuel et idéalement implanté dans la même zone du Moulin du Pré.

21.2 - *Lieu d'implantation*

Le pôle viande est situé dans la commune de Gap dans le département des Hautes-Alpes (05).

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.

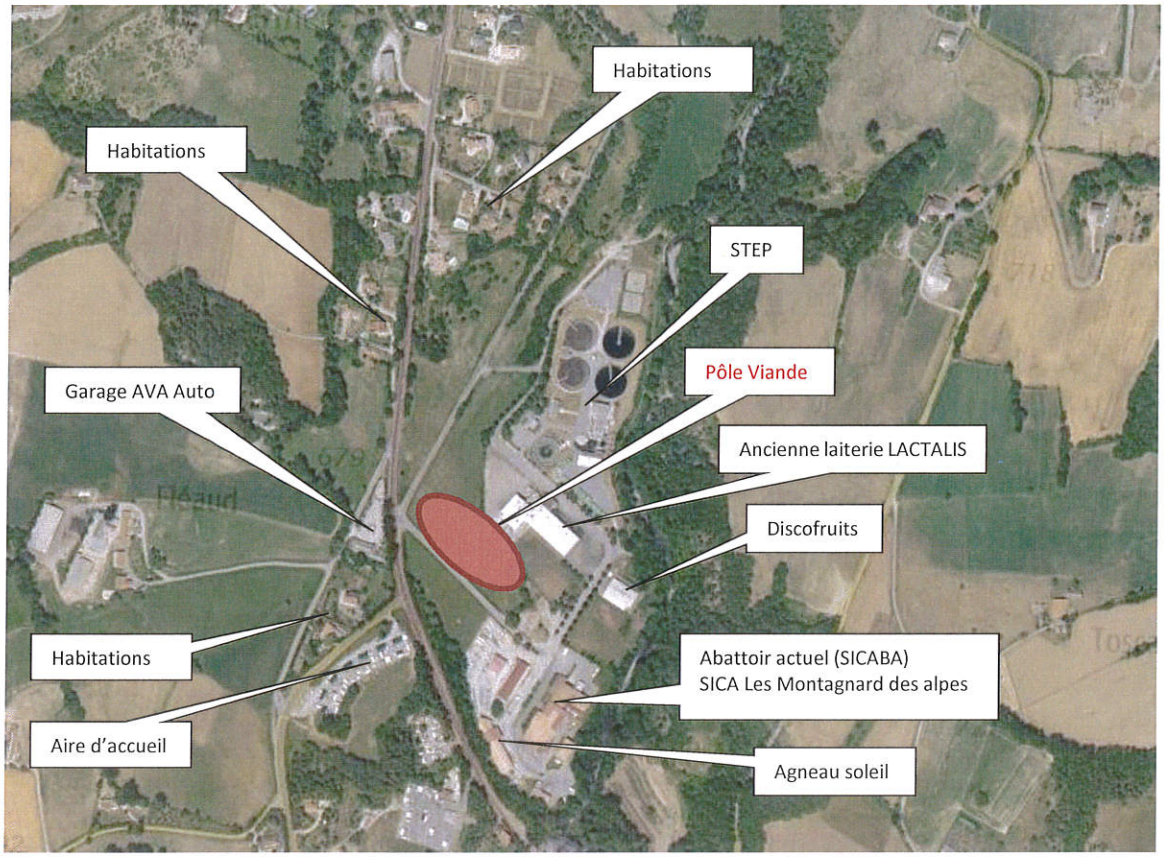
Le Plan Local d'Urbanisme (PLU) indique que la zone d'implantation de l'unité est classée en zone UEa. Le PLU est donné en **annexe 1**. On y retrouve les principales dispositions propres à cette zone.

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 ».

Se situent actuellement autour du pôle viande, les habitations, entreprises et artisans suivants :

- STEP (Station d'épuration de la ville de Gap)
- Garage A.V.A. Auto
- Lotissements, résidences, maisons, etc.
- Aire d'accueil des gens du voyage
- Discofruits
- Ancienne laiterie LACTALIS (dont certains locaux sont actuellement utilisés pour stockage des boues de la STEP)

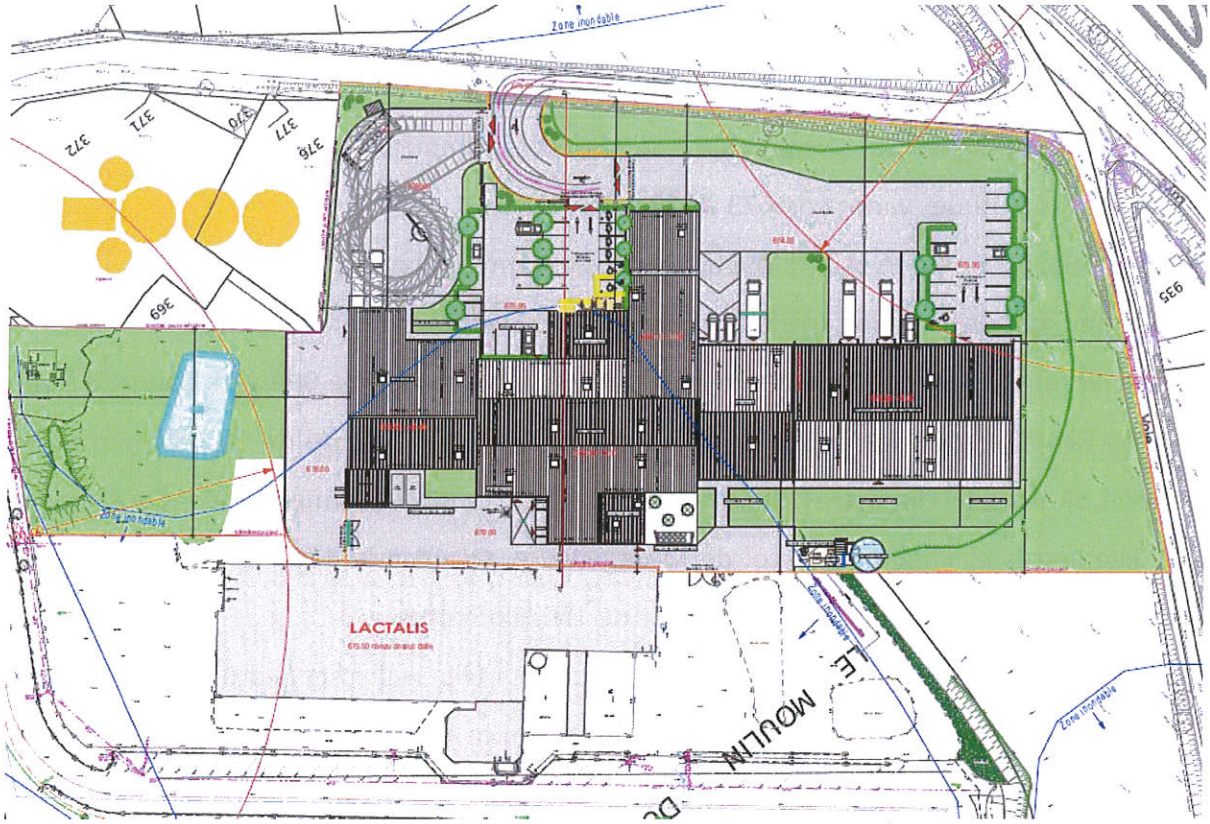
- Abattoir actuel
- SICA Le montagnard des alpes (unité actuelle)



Les cartes et plans donnés dans le document spécifique joint à ce dossier permettent de localiser le site d'implantation de l'unité par rapport aux tiers, aux infrastructures routières et ferroviaires, au réseau hydrographique, plan d'eau et limites administratives.

Aucuns locaux habituellement occupés par des tiers ne se trouvent à moins de 100m du futur pôle viande.

L'entreprise Discofruits et le garage AVA auto ont une partie de leurs locaux dans ce périmètre mais il s'agit de locaux techniques et non de locaux occupés par des tiers (bureaux, locaux accueillant du public).



21.3 - *Situation administrative*

Le département des Hautes-Alpes est réparti en deux arrondissements, la préfecture Gap et l'unique sous-préfecture Briançon, et quinze cantons regroupant 162 communes.

La ville de Gap est préfecture du département et chef-lieu d'arrondissement.

Elle fait partie de la communauté d'agglomération Gap-Tallard-Durance.

Le gentilé de Gap est Gapençais(es).

La commune comptait, au dernier recensement (2018), 40 559 habitants. La superficie de Gap est de 110,43 km².

2.2 - Description général de l'environnement naturel et humain

22.1 - *Situation géographique et accès*

Située sur la route Napoléon (RN 85) qui emprunte le col Bayard au nord de la ville, Gap se trouve au sud-est du Dauphiné, au nord de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Avec ses 40 559 habitants (2018), elle est la principale commune d'une aire urbaine de 63 487 habitants (2015), qui est la principale agglomération des Alpes du Sud. À 750 mètres

d'altitude, Gap est au sud-ouest du parc national des Écrins, au sud-est du massif du Dévoluy, à l'ouest du lac de Serre-Ponçon et au nord de la Durance.

Gap est géographiquement positionnée à des altitudes comprises entre 625 et 2361 mètres. Sur le site les altitudes varient de 673 à 679 mètres.

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

La ville de Gap se situe à un carrefour routier : la route nationale 85 d'une part vers le nord et le sud ; la route nationale 94, vers l'est et la route départementale 994 vers l'ouest d'autre part. La RN 85 assure une liaison en direction de Grenoble distante de 103 kilomètres, de Sisteron, située à 48 kilomètres, et de la Méditerranée. La RN 94 permet d'atteindre Briançon à 87 kilomètres et l'Italie via le col de Montgenèvre. Quant à la départementale 994, elle rejoint Pont-Saint-Esprit, dans le Gard à plus de 150 kilomètres.

Quinze kilomètres séparent Gap du péage autoroutier de la Saulce sur l'autoroute A51. Cette autoroute assure une liaison rapide vers Aix-en-Provence et Marseille à 170 kilomètres de là, via la vallée de la Durance

22.2 - *Population avoisinante*

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.

	1975	1982	1990	1999	2006	2011	2018
Population	28 233	30 676	33 444	36 262	37 332	40 654	40 559
Densité moyenne (hab/km²)	255,6	277,8	302,85	328,4	338	368	367

La population de la commune est relativement âgée. Le taux de personnes d'un âge supérieur à 60 ans (27,4 %) est en effet supérieur au taux national (21,6 %) tout en étant toutefois inférieur au taux départemental (27,7 %).

À l'instar des répartitions nationale et départementale, la population féminine de la commune est supérieure à la population masculine. Le taux (53,1 %) est du même ordre de grandeur que le taux national (51,6 %).

Répartition de la population de la commune par tranches d'âge en 2012					
Tranche d'âge	**0 à 14 ans**	**15 à 29 ans**	**30 à 44 ans**	**45 à 59 ans**	**60 ans et plus**
46,9 % d'hommes	17,7 %	19,3 %	18 %	20,5 %	24,5 %
53,1 % de femmes	16,9 %	15,4 %	16,9 %	20,9 %	29,9 %

22.3 - *Activités économiques*

223.1 - Emploi

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.

Les actifs du bassin sont toujours composés en majorité de professions intermédiaires et d'employés

Le bassin compte plus de professions intermédiaires et de d'employés que la moyenne régionale et moins de cadres.

La catégorie socioprofessionnelle de la population active continue à s'élever entre 2012 et 2017 : + 0,7 pt pour les cadres et les professions intermédiaires et -0,9 pt pour les ouvriers.

Fin 2017, 11 900 établissements composent les activités marchandes hors agriculture du bassin, soit 2% de l'ensemble des établissements de la région.

L'économie locale est très orientée sur la production de biens et de services auprès des personnes présentes sur le territoire, résidentes ou touristes : fin 2016, le poids de l'emploi présentiel est toujours supérieur à celui de la région (80% contre 71%). Le tissu productif local comporte moins d'établissements du secteur des services (1 points d'écart avec la région) et 96% des établissements ont moins de dix salariés. En 2017, le taux de créations d'entreprise est inférieur à celui de la région (10% contre 12%).

(Source : POLE EMPLOI PACA / DSRE / STATISTIQUES ETUDES EVALUATIONS Novembre 2020)

Les 10 premiers secteurs employeurs du bassin de GAP

	Effectifs	Part
Administration publique générale	3 410	14%
Restauration traditionnelle	740	3%
Supermarchés	620	2%
Hôtels et hébergement similaire	590	2%
Téléphériques et remontées mécaniques	480	2%
Aide à domicile	470	2%
Activités hospitalières	430	2%
Travaux de maçonnerie générale et gros œuvre de bâtiment	410	2%
Action sociale sans hébergement n.c.a.	410	2%
Hébergement social pour personnes âgées	390	2%
Ensemble	**24 970**	**100%**

Source : ACOSS - Pôle emploi SISP / DADS 2016

223.2 - Tourisme

(Source : https://www.france-voyage.com/tourisme/gap)

Établie à 735 mètres d'altitude, la ville de Gap est la plus haute préfecture de France. Son centre historique, que l'on découvre au fil de sa charmante place Jean Marcellin et de ses rues piétonnes pleines d'animation, invite à la flânerie. La vieille ville dévoile également d'autres attraits, comme la belle façade XVIIIe de l'hôtel de ville, décorée de balcons en fer forgé, et la cathédrale Notre-Dame-et-Saint-Arnoux, édifice néo-gothique du XIXe siècle qui présente un clocher porche haut de 70 mètres et qui renferme de superbes orgues.

À ne pas manquer : le musée départemental de Gap, consacré à l'archéologie, l'histoire et l'art, où le visiteur pourra entre autre admirer le mausolée en marbre blanc et noir du duc de Lesdiguières.

A quelques kilomètres du centre-ville, le domaine de Charance, ancienne résidence d'été des évêques de Gap, abrite aujourd'hui le Conservatoire Botanique National Alpin et la Maison du Parc National des Écrins. Outre ces deux lieux dédiés à la préservation de la nature, la visite du domaine permet également de découvrir des jardins à l'italienne et à l'anglaise, ainsi qu'un parc de 220 hectares agrémenté d'un lac.

Côté événementiel, la ville de Gap accueille chaque mois de juillet le festival International de Danses Folkloriques, et chaque mois de juillet et août le festival "A la Croisée des Artistes" avec des concerts de musique, du cirque contemporain et du théâtre forain.

3 - VOLET FAUNE, FLORE ET MILIEU NATUREL

3.1 - Etat initial

Les différentes données de ce chapitre sont issues du site de la DREAL PACA, de celui de l'INPN et de celui de Natura 2000 dans les Hautes-Alpes.

31.1 - *ZNIEFF*

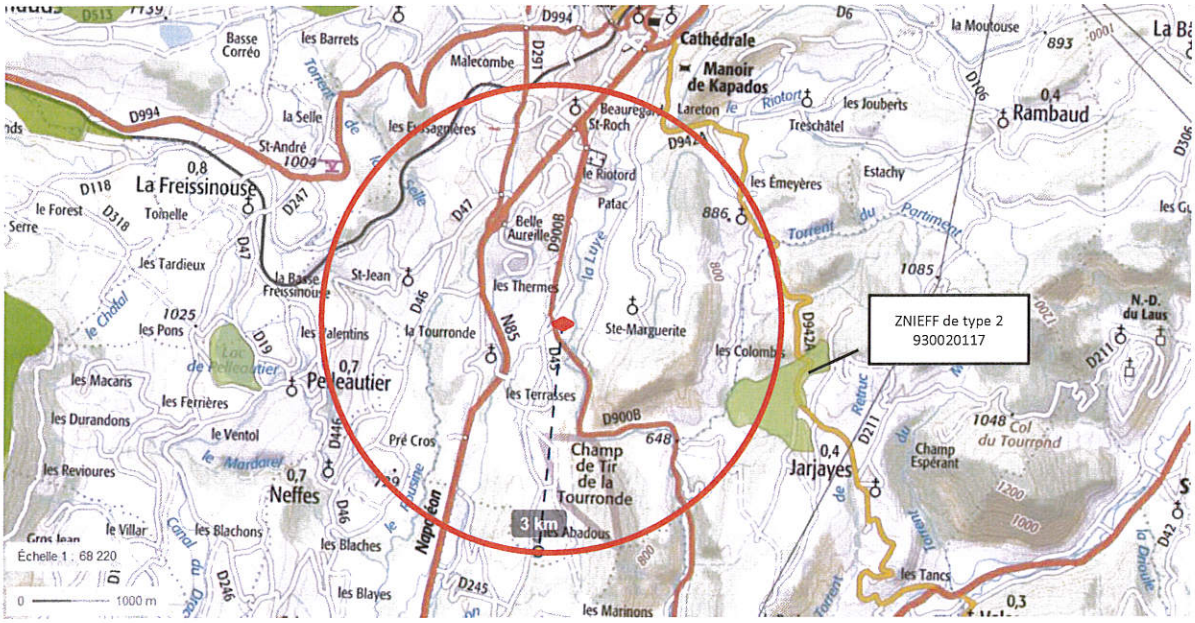
Les ZNIEFF (Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique) sont soit de type 1, soit de type 2.

Les ZNIEFF de type 1 sont des sites, de superficie en général limitée, identifiés et délimités parce qu'ils contiennent des espèces ou au moins un type d'habitat de grande valeur écologique, locale, régionale, nationale ou européenne.

Les ZNIEFF de type 2 sont des grands ensembles naturels qui, sur le plan biologique, sont riches ou offrent des potentialités importantes, tels que massifs forestiers, vallées, plateaux estuaires.

La zone d'étude des 3 km autour du pôle viande de Gap est concerné par aucune ZNIEFF de type 1 et par une ZNIEFF de type 2 :

- ZNIEFF de type 2 – 930020117 – Secteur du col de la sentinelle



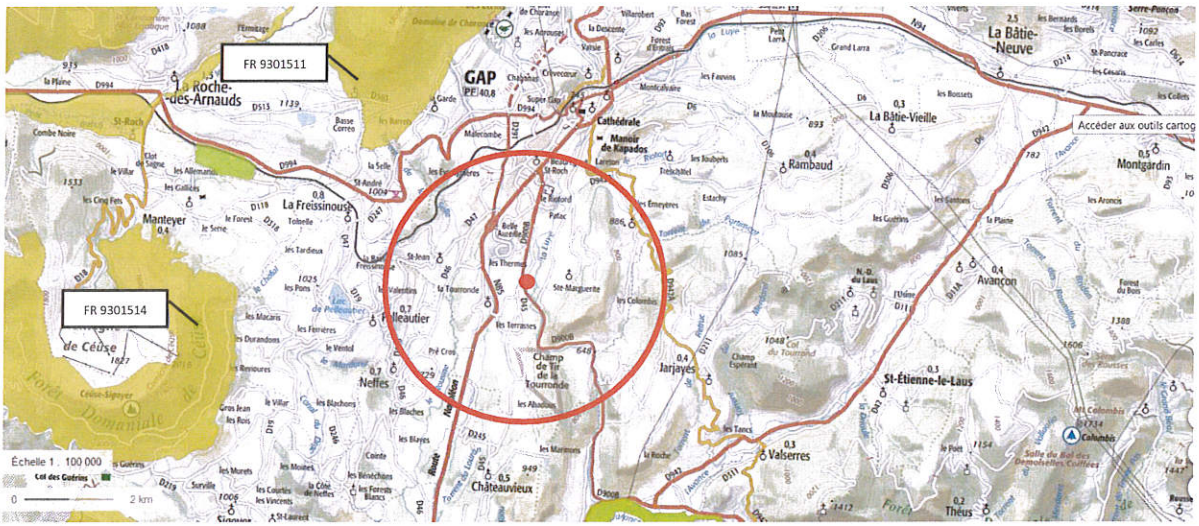
Le site du pôle viande n'est pas situé dans le périmètre de la ZNIEFF en question (2,5 km).

31.2 - *Natura 2000*

Le réseau Natura 2000 est un ensemble de sites naturels européens, terrestres et marins, identifiés pour la rareté ou la fragilité des espèces sauvages, animales ou végétales, et de leurs habitats.

Ce réseau regroupe environ 25 000 sites écologiques qui sont désignés par arrêté ministériel en Zone Spéciale de Conservation (ZSC) ou en Zone de Protection Spéciale (ZPS). Les ZSC visent à préserver les espèces et habitats d'intérêts communautaires d'après la directive « Habitats ». Les ZPS concernent la conservation des oiseaux sauvages d'après la directive « Oiseaux ».

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



Les communes de Gap et de Pelleautier (communes du rayon d'affichage) sont, elles, par contre, concernées par les sites Natura 2000 suivant :

- Site Natura 2000 Directive Habitats - Identifiant : FR9301514 - Nom : Ceüse - montagne d'Aujour - Pic de Crigne - montagne de Saint-Genis
- Site Natura 2000 -Directive Habitats - Identifiant : FR9301511 - Nom : Dévoluy - Durbon - Charance - Champsaur
- Site Natura 2000 Directive Oiseaux - Identifiant : FR9312004 - Nom : Bois du Chapitre

Le décret n°2010-365 du 9 avril 2010 modifié crée la liste nationale des 29 régimes d'autorisation soumis à évaluation des incidences sur Natura 2000 que le projet ou l'activité se situe soit dans, soit en dehors d'un site Natura 2000, ce qui a été codifié à l'article R.414-19 du Code de l'Environnement.

Le projet du pôle viande de Gap est concerné par l'item 4 : Installations, ouvrages travaux soumis à autorisation ou déclaration au titre des art L.214-1 à L.214-11 (IOTA-Loi sur l'eau) du code de l'environnement.

L'évaluation des incidences a pour objet de vérifier la compatibilité du projet avec la conservation du site Natura 2000.

Il s'agit d'une étude ciblée sur les habitats naturels et espèces pour lesquels les sites Natura 2000 ont été créés. Cette étude est proportionnée à la nature et à l'importance des incidences potentielles du projet.

Une évaluation des incidences sur Natura 2000 est donnée au §3.3.

31.3 - *Arrêtés préfectoraux de protection de biotope*

L'arrêté préfectoral de protection de biotope est une procédure relativement simple qui vise à la conservation de l'habitat d'espèces protégées. Il se traduit par un nombre restreint d'interdictions destinées à permettre le maintien et à supprimer les perturbations des habitats des espèces qu'ils visent, accompagnées dans la moitié des cas de mesures de gestion légères.

Le périmètre des 3 km autour du pôle viande ne comporte aucun arrêté préfectoral de protection de biotope.

31.4 - *Réserves naturelles*

Ce sont des espaces naturels réglementés, à forts enjeux patrimoniaux, de niveau régional, national ou international : espaces, espèces et objets géologiques rares ou caractéristiques, milieux naturels fonctionnels et représentatifs.

La zone d'étude ne comprend pas de réserves naturelles.

La commune de Gap est concernée par une réserve biologique intégrale - Identifiant : FR2400107 - Nom : Chapitre - Petit Buech (Du). Cette réserve est situé à environ 12 km du site du pôle viande.

31.5 - *Parcs naturels régionaux*

Les parcs naturels régionaux sont créés pour protéger et mettre en valeur un grand espace rural habité. Ils sont organisés autour d'un projet de développement durable concerté des collectivités et de diverses actions en lien avec la protection de la gestion du patrimoine naturel et culturel, l'aménagement du territoire, le développement économique et social, l'éducation et l'information du public.

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

Le Parc Naturel Régional des Baronnies provençales est situé à environ 16 km au sud-ouest du site, le PNR du Vercors à 25 km au Nord-ouest et le PNR du Queyras à 50 km à l'Est.

Enfin, le site du pôle Viande est situé à environ 12 km de l'aire d'adhésion du Parc National des Ecrins.

31.6 - *Sites classés et inscrits*

Les sites classés font partie du patrimoine national. Ils sont essentiels à l'économie touristique. Ils expriment la diversité et la beauté des paysages de notre région et incarnent très souvent l'image de la France à l'étranger.

Pour les sites inscrits, l'inscription est faite à l'initiative de la commission départementale des sites. Elle est prononcée par arrêté du ministre. L'arrêté est affiché en mairie, publié dans deux journaux locaux et inséré au recueil des actes administratifs du département. Toute modification de l'état ou de l'aspect des lieux ne peut être faite librement par le propriétaire.

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

La commune de Gap est cependant concernée par les sites classés suivants :

- Bloc erratique dans le torrent de Flodence, à Romette
- Bloc erratique dit "Pierre de Léperon" à Romette
- Blocs erratiques situés dans le domaine de la Justice
- Bloc erratique de Peyre-Ossel (pierre des oiseaux), parcelle 783 section B

Elle comprend également le site inscrit suivant :

- Abords du col Bayard

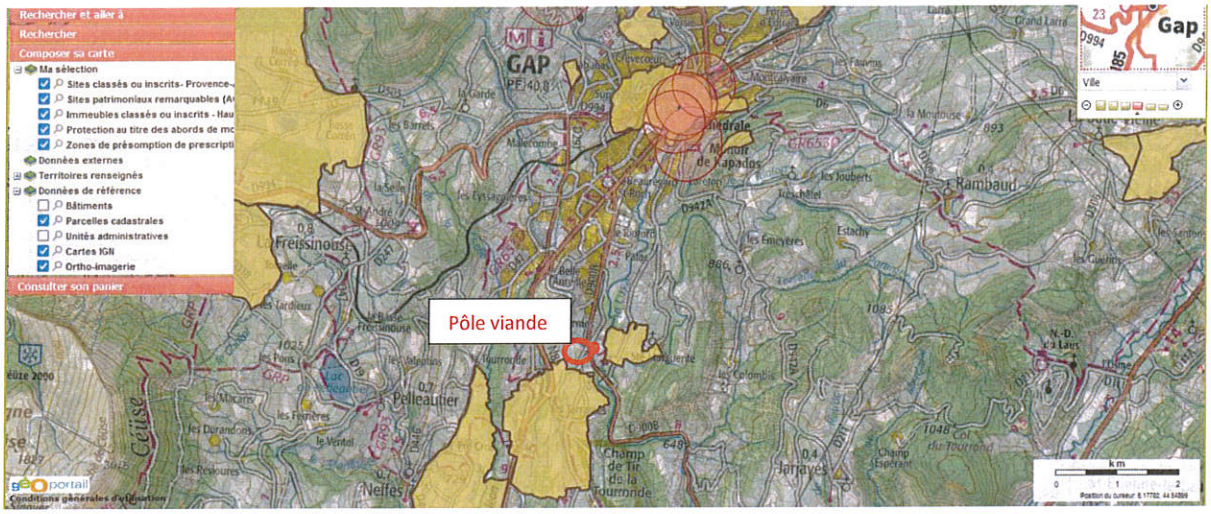
Aucun de ces sites n'est situé dans un périmètre de 500 m du pôle viande.

31.7 - *Sites archéologiques*

Le pôle Viande est situé hors Zone de Présomption de Prescription Archéologique (ZPPA).

Comme le montre la carte issue de l'atlas des patrimoines, le site du pôle viande se trouve hors périmètre de protection d'un monument historique.

Aucun site classé ou inscrit, aucun site patrimonial, aucun immeuble classé ou inscrit n'est situé dans un périmètre de 500 m du pôle viande.



31.8 - *Aires de production AOC*

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine.

Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

La zone d'étude autour du pôle viande est concernée par l'AOC Huile essentielle de lavande de Haute-Provence.

3.2 - Evaluation des impacts sur la faune, la flore et le milieu naturel

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.**

La Trame Verte et Bleue est un outil d'aménagement durable du territoire qui vise à (re)constituer un réseau écologique cohérent, à l'échelle du territoire national, pour permettre aux espèces animales et végétales, de circuler, de s'alimenter, de se reproduire, de se reposer.

Le Schéma régional de cohérence écologique (SRCE) est élaboré au niveau de chaque région de France métropolitaine et correspond à la trame verte et bleue régionale.

Il est constitué des réservoirs de biodiversité et des corridors écologiques identifiés selon des méthodes propres à chaque région.

Le Schéma Régional de Cohérence Ecologique de PACA a été adopté par arrêté préfectoral le 26 novembre 2014.

Le plan d'action stratégique du SRCE PACA se compose de 4 grandes orientations stratégiques déclinées en 19 actions (et 100 pistes d'actions à titre d'exemple) et de 5 orientations territorialisée.

- Orientation stratégique 1 : agir en priorité sur la consommation d'espace par l'urbanisme et les modes d'aménagement du territoire pour la préservation des réservoirs de biodiversité et le maintien de corridors écologiques
- Orientation stratégique 2 : Maintenir du foncier naturel, agricole et forestier et développer des usages durables au regard des continuités écologiques
- Orientation stratégique 3 : Développer les solutions écologiques de demain en anticipant sur les nouvelles sources de fragmentation et de rupture
- Orientation stratégique 4 : Restaurer, protéger et développer une trame d'interface terre-mer dont le fonctionnement semble directement lié à la création ou à la conservation de réservoirs de biodiversité littoraux ou marins

Le pôle viande de Gap reste à l'écart des corridors écologiques et réservoirs de biodiversité.

3.3 - Evaluation des incidences sur Natura 2000

33.1 - *Descriptif du site concerné*

Le site Natura 2000 le plus proche est le site d'intérêt communautaire (SIC) FR9301511 – Dévoluy - Durbon - Charance - Champsaur (**annexe 4**) situé à 4,5 kilomètres au Nord du site du pôle viande sur la commune de Gap.

Il couvre une surface de 35530 ha en une seule unité.

Le site est caractérisé principalement par des pelouses alpines et subalpines, des landes, des broussailles, des recrus, des maquis et des garrigues.

Le formulaire standard de données du site (**annexe 4**) précise également que :

Autres caractéristiques :

Le site est localisé sur 2 domaines biogéographiques: 90% pour le domaine alpin et 10% pour le domaine méditerranéen. En termes de vulnérabilité, la zone est peu perturbée par l'homme (falaises, éboulis, forêt avec accès difficile) et est un milieu en équilibre sylvo-pastoral depuis des siècles (Plateau du Dévoluy). La menace viendrait d'un abandon du milieu rural. Le maintien des agrosystèmes traditionnels est indispensable pour garantir la biodiversité.

Qualité et importance

Ensemble exceptionnel en contexte calcaire disposant des plus beaux éboulis de France. Zone limite Alpes du Nord, Alpes du Sud avec affinité ouest alpine ; zone dont les sommets ont échappé aux glaciations. La position de massif charnière et le foyer endémique en font un site remarquable. Le cortège spécifique faune-flore est remarquable. Grottes abondantes et intéressantes dans ce relief karstique. Espèces végétales présentant un très fort intérêt patrimonial, notamment sur le plateau sommital de Bure bénéficiant d'un arrêté de protection de biotope. Présence d'un vaste domaine sylvatique de très grande qualité où certaines zones ont été peu exploitées. Les peuplements sont essentiellement des sapinières et sapinières-hêtraies, pour la plupart traitées en futaie jardinée ou irrégulière. Les taillis sont présents à la marge dans les secteurs où le hêtre est plus abondant. Le pin à crochets est ponctuellement présent dans les parties plus rocheuses des hauts de versants. Une des caractéristiques du secteur est l'abondance de l'if (Taxus baccata) dans plusieurs forêts. Cette essence réputée typique des forêts anciennes a été fortement éliminée par l'homme par le passé. On trouve ici de façon localisée des stations assez denses, notamment dans le grand bois de Poligny coté Champsaur. Site très favorable aux chiroptères (20 espèces recensées à ce jour). Serratula lycopifolia : station de Montmaur incluse au sein de la forêt domaniale des Sauvas. L'espèce y est abondante et n'est pas directement menacée.

33.2 - ***Evaluation des incidences.***

Il n'y a pas de menaces, pressions et activités ayant une ou des incidences négatives sur ce site d'après le formulaire standard de données du site (annexe 4).

Au regard de ces éléments et étant donné que l'abattoir est déjà en fonctionnement, il n'a pas été établi de formulaire d'évaluation simplifiée.

3.4 - Dispositions prévues pour assurer l'insertion dans le paysage

Le bâtiment est implanté dans le respect de la limite constructible depuis l'axe de la route de la Luye. La hauteur de la construction mesurée à partir du niveau moyen du terrain naturel existant sera de 9.30m au point le plus haut.

Le bâtiment est composé de plusieurs volumes de forme rectangulaire et de différentes hauteurs en fonction des besoins.

Le projet prévoit un traitement particulier des surfaces relatives aux espaces libres :

- Les aires de stationnement seront prévues en enrobé, 10 arbres seront plantés.
- Les aires de circulations seront prévues en enrobé.
- Le cheminement vers les locaux sociaux sera pavé.

Un accès sera réalisé depuis la façade Sud-Ouest, trois portails coulissants viendront séparer le parking personnel ainsi que l'entrée cour sale et cour propre.

Les aires de stationnement du PC prévoient 48 places de stationnement dont 3 places PMR et 4 places avec borne pour la recharge des véhicules électriques, un parking vélos de 12 places sera réalisé.

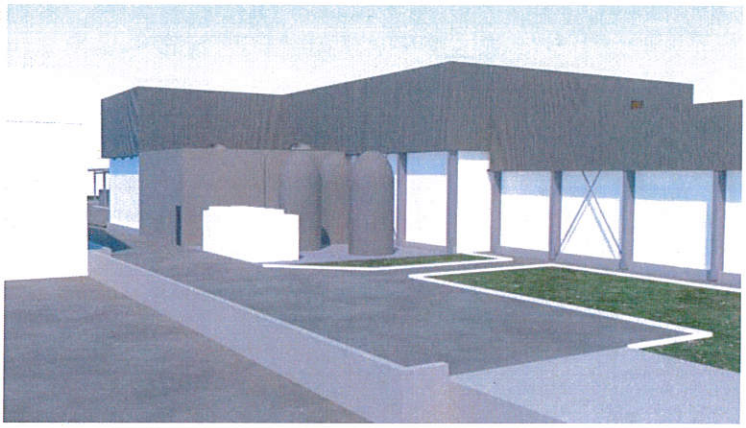
La simplicité et la sobriété de l'enveloppe du bâtiment favorisent son insertion paysagère.

- La partie « locaux sociaux » sera réalisée en bardage métallique vertical gris clair RAL 9006. Les menuiseries seront de type Alu RAL 7022.

- La partie atelier privatif, expédition, abattage et découpe seront réalisées en bardage métallique vertical gris anthracite RAL 7022 en partie haute et en panneaux isothermes blanc RAL 9010 en partie basse.

- La stabulation sera réalisée en mur béton brut de 3.00m en partie basse puis d'un panneau isotherme blanc RAL 9010 au-dessus et d'un bardage métallique vertical gris anthracite RAL 7022 en partie haute.

- Les Locaux techniques seront réalisés en maçonnerie aspect minéral gris clair. La couverture sera réalisée en étanchéité multicouche isolant + bac acier.



4 - VOLET EAU

4.1 - Contexte hydrologique

41.1 - *Eau de surface*

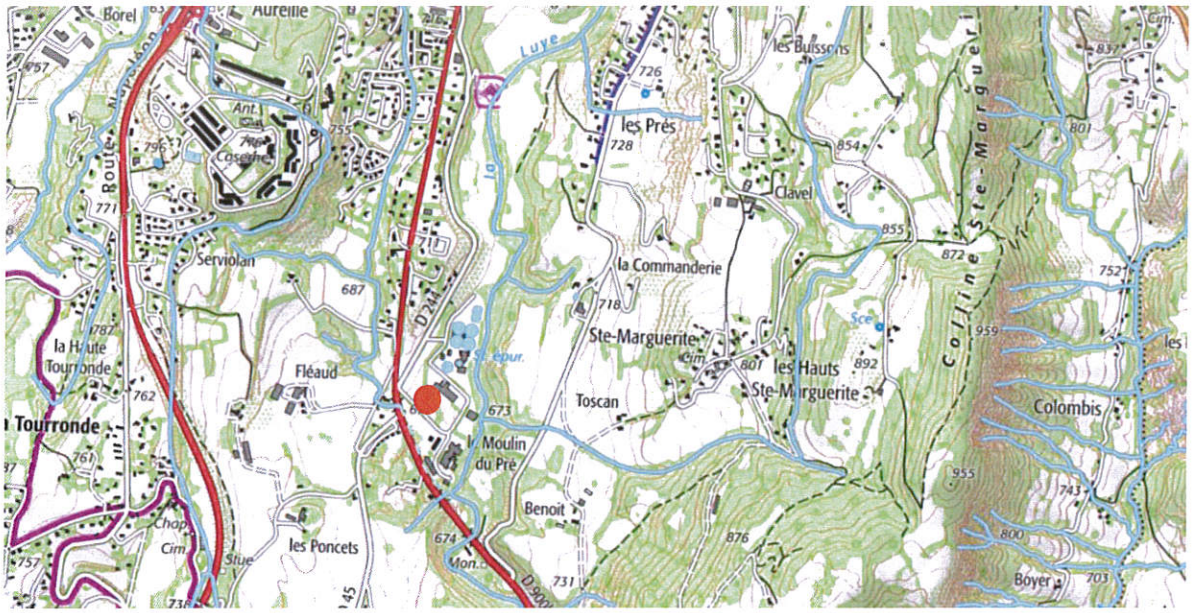
411.1 - Contexte général au niveau du périmètre des 3 km autour du pôle viande

Le cours d'eau le plus proche du pôle viande de Gap est la Luye. Le pôle viande est situé en rive droite de la Luye à proximité immédiate de la station d'épuration communale.

La luye prend sa source au sud de La Bâtie-Neuve, se dirige vers l'ouest, arrose Gap, puis s'oriente au sud, en creusant les gorges de la Luye dans des terrains marneux. Elle se jette dans la Durance peu avant Tallard, après un parcours de vingt kilomètres.

La longueur de son cours est de 22,6 km.

L'écoulement de la Luye suit une vallée façonnée par l'érosion glaciaire. Le lit aval a une pente de 6,3 ‰ et sa forme a été modelée par les transports de graviers. Le confluent avec la Durance est très encombré d'embâcles, ce qui provoque la formation de bras secondaires.



Le pôle viande sera situé à environ 135 m des berges de la Luye. Le cours d'eau est également identifié à l'inventaire des frayères à poissons et zones de croissance ou d'alimentation de crustacés au titre de l'article L.432-3 du code de l'environnement. Ses berges et sa ripisylve constituent également des zones.

411.2 - Milieu récepteur des effluents traités du pôle viande

La Luye dispose de 2 stations identifiées pour la qualité des eaux superficielles en amont et aval du point de rejet de la station d'épuration de Gap, dans laquelle seront traités les effluents du pôle viande :

- 04016840 - La Luye à Gap 2 (100m en amont de la station d'épuration)
- 06154350 – La Luye à Gap 4 (600m en aval de la station d'épuration)

Ces stations de mesure sont positionnées sur la carte suivante :

Les données relatives à ces stations de mesures sont données ci-après (données « eaufrance.fr »).

- Station Luye à Gap 2

	2017	2016	2015	2014	2013	2012
Physico-chimie						
Bilan de l'oxygène	BE	BE	BE	BE	BE	BE
Température	TBE	TBE	TBE	TBE	TBE	TBE
Nutriments azotés	BE	MOY	MOY	BE	BE	BE
Nutriments phosphorés	BE	BE	BE	BE	BE	BE
Acidification	BE	BE	BE	BE	MOY	MOY
Polluants spécifiques						
Biologie						
Invertébrés benthiques	BE	MOY	MOY	MOY	MOY	MOY
Diatomées						
Macrophytes						
Poissons						
Hydromorphologie	TBE	TBE	TBE	TBE	TBE	TBE
Pressions Hydromorphologiques						
Etat écologique	BE	MOY	MOY	MOY	MOY	MOY
Potentiel écologique						
ETAT CHIMIQUE						

- Station Luye à Gap 4

	2016	2015	2014	2013	2012
Physico-chimie					
Bilan de l'oxygène	MOY	MOY	MOY	MOY	BE
Température	TBE	TBE	TBE	TBE	TBE
Nutriments azotés	MAUV	MAUV	MAUV	MAUV	BE
Nutriments phosphorés	BE	MOY	MOY	MED	MED
Acidification	TBE	TBE	BE	MOY	MOY
Polluants spécifiques					
Biologie					
Invertébrés benthiques	MOY	MOY	MOY	MOY	MED
Diatomées					
Macrophytes					
Poissons					
Hydromorphologie	TBE	TBE	TBE	TBE	TBE
Pressions Hydromorphologiques					
Etat écologique	MOY	MOY	MOY	MOY	MED
Potentiel écologique					
ETAT CHIMIQUE					

En 2016, dernière année pour laquelle des comparaisons sont possibles, les concentrations des paramètres concernant l'état écologique et l'état biologique des stations en amont et en aval du rejet sont identiques et correspondent aux seuils de très bon à moyen.

Concernant l'état de qualité physico-chimique, stabilité des paramètres « température » et « nutriments phosphatés », dégradation des paramètres « bilan oxygène » et « nutriments azotés » et amélioration du paramètre « acidification ».

2016	Station Luye à Gap 2	Station Luye à Gap 4
Etat Ecologique	Moyen	Moyen
Etat Biologique		
Invertébrés benthiques	Moyen	Moyen
Hydromorphologie	Très bon	Très bon
Etat de qualité Physico chimique		
Bilan oxygène	Bon	Moyen
Températures	Très bon	Très bon
Nutriments azotés	Moyen	Mauvais
Nutriments phosphatés	Bon	Bon
Acidification	Bon	Très bon

41.2 - *Usages de la ressource en eau*

La commune de Gap est concernée par le Schéma Départemental d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) Rhône Méditerranée et par un Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) en phase d'émergence, le SAGE Durance.

Le dossier de consultation pour la définition du périmètre et de la composition de la CLE de ce SAGE indique les usages de l'eau suivant :

- Usages économiques
  - Alimentation en eau
  - Agriculture
  - Tourisme
  - Industrie
  - Hydroélectricité
- Usages non économiques
  - Services de régulation qui soutiennent les processus naturels : alimentation des nappes alluviales, régulation de la qualité de l'eau, soutien d'étiage, régulation des crues, régulation du climat local et du climat global,

- Présence d'un patrimoine naturel important, avec un enjeu de préservation et de transmission aux générations futures
- Services culturels : recherche scientifique, beauté des paysages, inspiration artistique ou encore pêche de loisir, sports de nature (navigation, baignade...), éducation (les services culturels derniers pouvant cependant être qualifiés d'usages économiques)

41.3 - ***Précipitations***

La station météorologique la plus représentative est la station d'Embrun.

Les statistiques inter-annuelles pour la période allant de 1981 à 2010 fournies par Météo France sont données en **annexe 5**.

Les principaux chiffres à retenir concernant ces statistiques de précipitation sont les suivants :

- Hauteur annuelle moyenne : 726,5 mm,
- Hauteur mensuelle moyenne maximale : 85,8 mm (octobre),
- Hauteur maximale quotidienne : 91,8 mm (201/10/1928).

4.2 - Prélèvements d'eau

L'eau utilisée à Le pôle viande de Gap provient du réseau d'eau potable de la commune.

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

- Eau de lavage : l'activité de nettoyage constitue le principal poste de consommation en eau d'un pôle viande. 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-boyauderie, cuisson...),
- Eaux vannes : l'eau du réseau est utilisée dans les locaux sociaux dédiés au personnel (sanitaire, lavabos, ...).

Les quantités qui seront consommées sont estimées à 5,5 m3/tonne carcasse pour Le pôle viande et 2,5 m3/tonnes entrantes pour les unités de découpe et de transformation, soit en moyenne, 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

4.3 - Rejets

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

Toutes les précautions sont prises pour limiter les risques d'infiltrations au niveau des bâtiments et autres surfaces imperméabilisées :

- Dans les locaux de travail et de stockage, les surfaces bétonnées sont traitées en matériaux imperméables, rigoureusement étanches conformément aux prescriptions applicables dans les établissements se livrant à la préparation de viandes. Elles sont aménagées de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et comportent un réseau d'évacuation approprié. Les locaux de stockage des déchets sont également traités en béton étanche et toutes les précautions sont prises pour éviter les stagnations et formations d'exsudat de sous-produits.
- Les toitures, parkings et voies de circulation sont aménagées avec des formes de pente qui permettent de diriger gravitairement les eaux pluviales vers le réseau de collecte correspondant.

43.1 - *Gestion des eaux pluviales*

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 bâche.

43.2 - *Gestion des eaux vannes*

Les eaux vannes des vestiaires et des sanitaires sont raccordées directement au collecteur communal en limite de parcelle.

43.3 - *Gestion des eaux résiduaires industrielles*

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-dégraisseur statique pour l'atelier de découpe et transformation spécialisé porcins

433.1 - Hypothèses de dimensionnement

- Abattoir multi espèces et unité de découpe-conditionnement polyvalente
  - Volume d'eau annuel consommé :
    - en moyenne : 23 125 m^3
    - volume journalier de pointe: 167 m^3/jour,
- Unité spécialisée porcins
  - Volume d'eau annuel consommé :
    - en moyenne : 5 000 m^3
    - volume journalier de pointe: 20 m^3/jour,

433.2 - Estimation des niveaux d'abattement envisageables

- Abattoir multi espèces et unité de découpe-conditionnement polyvalente

La station comprendra :

- Un dispositif existant révisé de relevage des eaux (puit et pompes) et de **dégrilleur** mécanique à **grosses mailles (< 6mm)**
- Un **tamis rotatif** à mailles fines (**750 microns**)
- Un dispositif existant révisé de **dégraissage aéré raclé** avec bulleur
- Un **canal de mesure** avant rejet au réseau avec **débitmètre et préleveur d'échantillon** automatique
- Un **bassin tampon** de 120m^3

En amont du système de prétraitement, des paniers (mailles de 6 mm) seront installés dans les siphons de sol et les extrémités des collecteurs au sol (caniveaux).

Sur la base des équipements de prétraitement prévus, les niveaux d'abattement envisageables sont les suivants :

Type de charge polluante	Niveau d'abattement envisageable
DCO	45%
DBO_5	50%
MES	80%
Ntk	35%
SEC	70%
Pt	30%

- Unité spécialisé porcins

Le débourbeur-dégraisseur statique pour l'atelier de découpe et transformation spécialisé porcins permet les niveaux d'abattement suivants :

Type de charge polluante	Niveau d'abattement envisageable
DCO	35%
DBO_5	10%
MES	50%
Ntk	0%
SEC	70%
Pt	0%

433.3 - Estimation des rejets

Les valeurs de rejet sont évaluées sur la base des données de l'administration avec une hypothèse de ratio moyen de consommation donnée précédemment.

5,5 m^3 d'eau consommée à la tonne abattue et 2,5 m^3 d'eau consommée à la tonne découpée, soit 125 m^3/jour de pointe.

- Abattoir multi espèces et unité de découpe-conditionnement polyvalente

Le tableau ci-dessous synthétise l'estimation avec lissage des rejets.

Paramètres	Valeurs de rejet maximum				Seuils de l'arrêté du 30/04/04
	Avant prétraitement		Après prétraitement		
	kg/j	mg/l	kg/j	mg/l	
DCO	940,3	6 352,0	**369,4**	**3 494**	2 000 mg/l
DBO_5	384,1	2 577,4	**137,2**	**1 289**	800 mg/l
MES	343,4	2 311,5	**49,1**	**462**	600 mg/l
Ntk	35,0	240,8	**16,2**	**157**	150 mg/l
SEC	151,4	1 029,2	**32,4**	**309**	
Pt	4,1	65,1	**2,0**	**46**	50 mg/l

Sur le critère le plus défavorable, à savoir la DCO, Le pôle viande représentera **2 842** équivalent- habitants.

- Unité spécialisée porcins

Le tableau ci-dessous synthétise l'estimation des rejets.

Paramètres	Valeurs de rejet maximum			
	Avant prétraitement		Après prétraitement	
	kg/j	mg/l	kg/j	mg/l
DCO	9,6	479	**4,5**	**312**
DBO_5	3,5	177	**2,3**	**160**
MES	3,3	166	**1,2**	**83**
Ntk	0,5	23	**0,3**	**23**
SEC	1,7	84	**0,4**	**25**
Pt	0,8	42	**0,6**	**42**

Sur le critère le plus défavorable, à savoir le Pt, Le pôle viande représentera **148** équivalent-habitants.

433.4 - Raccordement à la station d'épuration collective

- Abattoir multi espèces et unité de découpe-conditionnement polyvalente

Le raccordement à la station d'épuration collective n'est envisageable que dans le cas où l'infrastructure collective d'assainissement est apte à acheminer et traiter l'effluent.

Le flux maximal apporté par cette unité dépassant 15 kg/jour de DBO5 et 45 kg/jour de DCO, les valeurs limites de concentration imposées à l'effluent prévues à l'article 28 de l'arrêté type du 30 Avril 2004 s'appliquent :

- DBO_5 : 800 mg/l
- DCO : 2 000 mg/l
- MES : 600 mg/l
- N global: 150 mg/l
- Pt : 50 mg/l

Les effluents rejetés dépassent ces valeurs ; toutefois ce prétraitement peut être retenu sans qu'il en résulte pour autant des garanties moindres vis-à-vis des impératifs de bon fonctionnement de la station d'épuration collective, ce qui est le cas ici.

La station d'épuration construite en 1998 a été dimensionnée pour recueillir les effluents de 54 000 équivalents-habitants et traiter un débit moyen d'environ 11 000 m3/j. Le procédé entièrement biologique traite les pollutions carbonées, azotées et phosphorées combinées dans un même réacteur. Les eaux sont traitées sur deux files identiques pouvant recevoir, chacune, 600 m3/h. Elles sont ensuite rejetées dans la LUYE.

L'ensemble des rendements épuratoires, calculés d'après les analyses de contrôle effectués en entrée et sortie de station en 2018, est conforme aux prescriptions de l'arrêté d'exploitation de la station.

Les rendements épuratoires de la station d'épuration de Gap sont supérieurs aux exigences de l'Arrêté Préfectoral réglementant son exploitation. Par conséquent, les quantités de pollution rejetées dans le milieu naturel sont inférieures aux seuils imposés par la réglementation.

A l'exception du débit qui dépasse, en 2018, de 3% le débit nominal de la station, cette dernière possède encore de la marge sur les paramètres d'exploitation.

	Charges polluantes		
	Dimensionnement STEP	2018	Charge nominale
DB05 (kg/j)	2755	2275	82,5%
MEST (kg/j)	2740	2251	82%
DCO (kg/j)	5788	4579	79%
NTK (kg/j)	574	486	84,5%
N-NH4 (kg/j)	382	322	84%
P total (kg/j)	142	55	40%

La station d'épuration de Gap traite les effluents de l'abattoir actuel sans que cela remette en question son fonctionnement. Le dimensionnement de la station d'épuration prenait en compte les rejets de l'abattoir. La composition de ces effluents agroalimentaires exclusivement organiques très biodégradables est tout à fait compatible avec l'épuration biologique par boues activées.

Actuellement, les charges de pollution traitées par la station d'épuration et le calcul des rendements épuratoires intègrent les rejets de l'abattoir dans son fonctionnement actuel. Le nouveau pôle viande ne peut présenter aucun impact négatif sur le milieu final récepteur.

Les rejets prétraités du futur pôle viande représenteront au maximum (journée d'abattage max de 29t/j) 6,3% de la charge entrante de la station d'épuration de Gap, et 1,7% de la capacité hydraulique nominale.

Une convention de raccordement entre les futurs exploitants des unités du pôle viande et le gestionnaire de la station communale sera établie sur ces bases.

4.4 - Compatibilité du projet aux SDAGE et SAGE

La commune de Gap est concernée par le Schéma Départemental d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) Rhône Méditerranée et par le SAGE Durance en phase d'émergence.

- Orientations fondamentales du SAGE 2016-2021

Le SDAGE 2016-2021 comprend 9 orientations fondamentales. Celles-ci reprennent les 8 orientations fondamentales du SDAGE 2010-2015 qui ont été actualisées et incluent une nouvelle orientation fondamentale, l'orientation fondamentale n°0 « s'adapter aux effets du changement climatique ».

		ORIENTATIONS FONDAMENTALES								
		OF 0	OF 1	OF 2	OF 3	OF 4	OF 5	OF 6	OF 7	OF 8
QUESTIONS IMPORTANTES (QI)		Adaptation au changement climatique	Prévention	Non-dégradation	Enjeux économiques et sociaux	Gestion locale et aménagement du territoire	Lutte contre les pollutions	Fonctionnement des milieux aquatiques et des zones humides	Equilibre quantitatif	Gestion des inondations
QI 1	Eau et changement climatique									
QI 2	État physique et biologique des milieux aquatiques									
QI 3	Gestion durable du patrimoine et des services publics d'eau et d'assainissement									
QI 4	Lutte contre les pollutions									
QI 5	Risque d'inondation									
QI 6	Mer Méditerranée									
QI 7	Gouvernance et efficacité des politiques de l'eau									

- Objectifs environnementaux de la masse d'eau « Durance »

Au niveau de la zone d'impact du pôle viande de Gap :

- pour les eaux superficielles:

			Objectif d'état écologique					Objectif d'état chimique			
Code masse d'eau	Nom de la masse d'eau	Catégorie de masse d'eau	Objectif d'état	Statut	Echéance	Motivations en cas de recours aux dérogations	Paramètres faisant l'objet d'une adaptation	Echéance sans ubiquiste	Echéance avec ubiquiste	Motivations en cas de recours aux dérogations	Paramètres faisant l'objet d'une adaptation
FRDR294	La Luye	Cours d'eau	bon état	MEN	2027	FT	morphologie, substances dangereuses, matières organiques et oxydables, pesticides	2015	2015		

- pour les eaux souterraines

		Objectif d'état quantitatif				Objectif d'état chimique				
Code masse d'eau	Nom de la masse d'eau	Objectif d'état	Echéance	Motivations en cas de recours aux dérogations	Paramètres faisant l'objet d'une adaptation	Objectif d'état	Echéance	Motivations en cas de recours aux dérogations	Paramètres faisant l'objet d'une adaptation	Polluant dont la tendance à la hausse est à inverser
FRDG418	Formations variées du bassin versant du Buëch	Bon état	2015			Bon état	2015			

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

4.5 - Pollutions accidentelles

Les sources de pollution accidentelles des eaux seront essentiellement liées au rejet d'effluents, de matières dangereuses, ainsi que d'eaux d'extinction en cas de sinistre généralisé à l'ensemble de l'usine.

Les installations de prétraitements des effluents en place sont dimensionnées pour faire face aux pointes de débit horaire. La surveillance et l'entretien régulier des équipements permettent d'éviter tout dysfonctionnement.

Le risque de pollutions accidentelles des eaux peut être lié au déversement de produits lessiviels. Les produits lessiviels du site sont stockés sur rétention. Les quantités stockées sur site sont peu importantes. Le personnel est par ailleurs formé à l'utilisation et aux manipulations de ces produits.

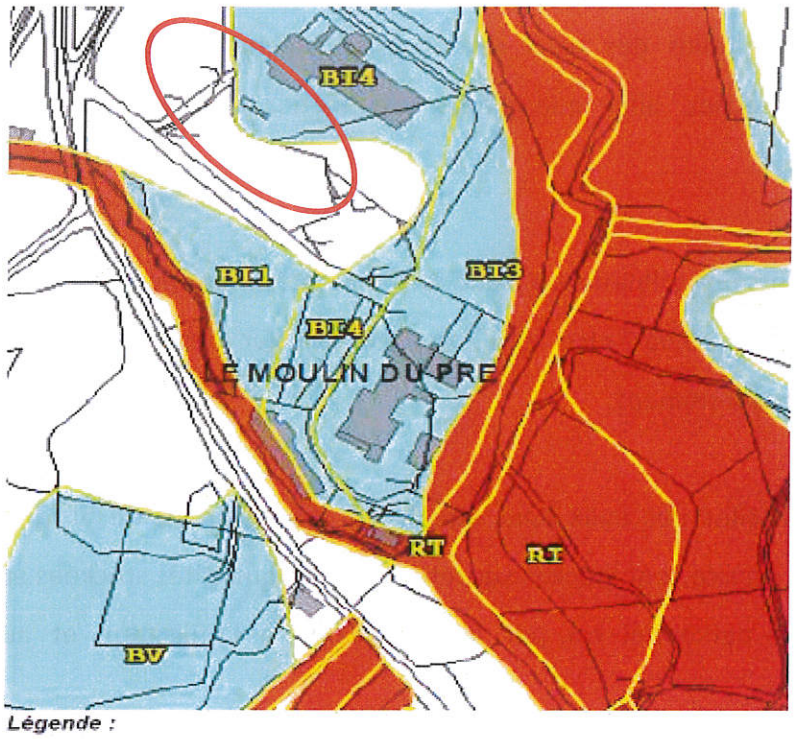
Le risque de pollutions accidentelles des eaux peut également être lié au rejet de sang. Cependant, le risque est extrêmement limité. En effet, le sang sera collecté à partir d'un réseau totalement indépendant du réseau d'eaux usées. Le sang sera récupéré au moment de la saignée, il sera évacué par pompage vers une cuve de stockage située dans un local réfrigéré fermé. Le nettoyage ne commencera qu'une fois que tout le sang aura été pompé.

4.6 - Epandage

Les matières stercoraires et les fumiers raclés sont récupérés 3 fois par an pour épandage.
L'abattoir actuel possède un plan d'épandage (**annexe 2**) avec l'exploitation agricole de Mme André (agricultrice). Le futur exploitant de l'abattoir pourra reprendre ce plan.

4.7 - Inondation

Un site industriel peut potentiellement avoir des conséquences sur les caractéristiques des cours d'eau de la zone, notamment en ce qui concerne les risques d'inondation.
Le site possède un réseau séparatif permettant la collecte des eaux de pluie qui ruissellent sur les surfaces couvertes par la voirie et les toitures. Ces eaux pluviales sont ensuite dirigées vers le réseau séparatif de la commune via un bassin d'infiltration sans bâche.
La zone d'implantation du nouvel outil se trouve pour partie au sein de la zone BI4 du PPRN de Gap, soit une zone de contraintes faibles, en raison du risque inondation.



Légende :

Niveau de contraintes *

R — Zones d'interdictions

B — Zones de contraintes faibles

Zones sans contrainte spécifique

Nature du risque **

I, I3, I1, I2, I4, I5 : inondation

T, T1, T2, T3 : crues torrentielles

V : ravinements et ruissellements sur versant

G, G1, G2 : glissements de terrain

P : chutes de blocs

Les prescriptions de cette zone / PPRN sont donnés ci-après. Le projet tiendra compte de ces prescriptions.

Règlement BI4	
Type de zone	*Contrainte forte*
Phénomène	*Inondation (La Luye au Sud de Gap, au niveau de la Station d'épuration et de l'abattoir)*
Aléa	*Faible*
Cote de référence	*+ 1,00 m par rapport au terrain naturel*

1 **Conditions d'occupation et d'utilisation du sol** :

1.1 Sont exclus du domaine d'application de ce règlement les abris légers annexes de bâtiments d'habitation (abris de jardin, bûchers, etc.), ne dépassant pas 20 m² d'emprise au sol, sous réserve qu'ils ne soient pas destinés à l'occupation humaine et que leur construction n'aggrave pas les risques et n'en provoque pas de nouveau.

2 **Prescriptions** :

2.1 La création de terrains de camping est interdite ;

2.2 Le stockage de produits dangereux, polluants ou flottants est interdit, ou doit comporter un système capable d'empêcher leur emport par le courant ;

2.3 Les piscines et plans d'eau aménagés devront être balisés afin d'être facilement repérables en période de submersion ;

2.4 Les sous-sols sont interdits ou devront être résistants à la pression de l'eau (cuvelage, etc..) jusqu'à la cote référence ;

2.5 Les cuves externes ou souterraines devront être ancrées solidement.

2.6 Le remblaiement sur la totalité de la parcelle est interdit.

2.7 En cas de création ou de remplacement, les clôtures mises en place devront être transparentes pour les écoulements ;

2.8 Les digues et ouvrages assimilés sont interdits, sauf ceux destinés à protéger collectivement des zones urbanisées, à condition qu'ils soient réalisés par un maître d'ouvrage public (commune, communauté de commune, etc.) sur la base d'études et de travaux permettant de les classer au titre des ouvrages intéressant la sécurité publique (circulaire du 6 août 2003).

2.9 **Pour les constructions nouvelles** :

2.9.1 Aucune ouverture ne sera créée à une hauteur inférieure à 1,00 m par rapport au terrain naturel ;

2.9.2 On n'aménagera aucune pièce d'habitation, locaux commerciaux, locaux industriels ou infrastructure essentielle au fonctionnement normal des bâtiments (chaudières, machinerie d'ascenseurs, équipements électriques, ...) à une hauteur inférieure à 1,00 m par rapport au terrain naturel ;

2.9.3 Les remblais sont autorisés sous l'emprise des constructions, élargie d'une bande de 2 mètres autour des dites constructions, talutage non compris (pente supérieure à 30°)

2.10 **Pour les constructions existantes** :

2.10.1 Les ouvertures situées au-dessous de 1,00 m par rapport au terrain naturel devront être résistantes à la pression de l'eau ou pouvoir être obstruées par un système résistant (panneau amovible, batardeau, porte pleine, …).

4.8 - Evaluation des impacts sur l'eau

48.1 - *En fonctionnement normal*

Le gestionnaire de la STEP établira une convention de raccordement avec les différents exploitants des unités du pôle viande de Gap suivant les critères donnés au paragraphe 433.3. **Le traitement et la qualité des eaux rejetées par la STEP ne subit pas d'impact significatif dû aux effluents issus du pôle viande.**

48.2 - *En cas de dysfonctionnement*

Les risques de pollutions accidentelles ont été recensés. Les risques demeurent extrêmement réduits en raison de la séparation des réseaux de collecte des eaux usées et eaux pluviales du site.

4.9 - Mesures compensatoires et correctives

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.

5 - VOLET DECHETS

5.1 - Recensement des sous-produits et déchets

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

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

51.1 - *Sous-produits animaux issus du procédés*

511.1 - Abattoir multi espèces

- **Sang d'équarrissage**

Le sang (sous-produit de catégorie 3) destiné à la destruction est récupéré au moment de la saignée et est évacué par pompage vers 1 cuve de stockage. Les quantités générées annuellement seront d'environ **200 tonnes**. Le sang sera évacué 1 fois/semaine par une société d'équarrissage agréée comme PROVALT pour l'abattoir actuel.

- **Matières stercoraires / fumiers**

Les matières stercoraires récupérées lors du vidage des estomacs seront stockées dans une benne-fumière ($40m^2/100m^3$). Les fumiers raclés en stabulation ou dans les bétaillères seront stockés dans cette même fumière. Les quantités (matières stercoraires et fumiers) générées annuellement sont évaluées à **450 tonnes**/an.

Les lisiers seront stockés en fosse d'une capacité de 200 m^3.

Les matières stercoraires/fumiers/lisiers sont récupérées 3 fois par an pour épandage.

L'abattoir actuel possède un plan d'épandage (**annexe 2**) avec l'exploitation agricole de Mme André (agricultrice). Le futur exploitant de l'abattoir pourra reprendre ce plan.

Les dépôts de fumier, engrais renfermant des matières organiques et n'étant pas l'annexe d'une exploitation relèvent de la rubrique n°2171 de la nomenclature. Le volume stocké étant inférieur à 200 m^3, l'installation est non classée.

- **Sous-produits animaux**

Les déchets carnés générés par l'abattage sont multiples. Ils seront stockés dans 2 bennes en chambre froide déchets.

- Sous-produits de catégorie 1 & 2

Les déchets de catégorie 1 et 2 seront regroupés dans une benne identifiée. Ils sont évacués 1 fois par semaine par une société agréée (PROVALT actuellement).

Les déchets de catégorie 1 et 2 représentent une quantité annuelle de **165T**.

- Sous-produits de catégorie 3

Les déchets de catégorie 3 sont, outre le sang, des chutes de cuirs, des sous-produits non valorisés, des os, des suifs, etc.

Ils seront stockés séparément dans une benne et évacués 1fois/semaine par une société agréée (PROVALT actuellement). Ces sous-produits, si les suifs ne sont pas valorisés, représentent une quantité annuelle de **780 T**.

511.2 - Unité polyvalente de découpe-conditionnement

- **Sous-produits animaux**

Les déchets carnés générés par l'abattage sont multiples. Ils seront stockés en bacs en chambre froide déchets.

- Sous-produits de catégorie 1 & 2

Les déchets de catégorie 1 et 2 seront regroupés dans des bacs identifiés. Ils sont évacués 1 fois par semaine par une société agréée (PROVALT actuellement).

Les déchets de catégorie 1 et 2 représentent une quantité annuelle de **10T**.

- Sous-produits de catégorie 3

Les déchets de catégorie 3 sont des os, gras, tendons, etc.

Ils seront stockés en bacs spécifiques et évacués 1 fois/semaine par une société agréée (PROVALT actuellement). Ces sous-produits, si les suifs ne sont pas valorisés, représentent une quantité annuelle de **160 T**.

511.3 - Unité privative spécialisée porcins

- **Sous-produits animaux**

Les déchets carnés générés par l'abattage sont multiples. Ils seront stockés dans 2 bennes en chambre froide déchets.

- Sous-produits de catégorie 3

Les déchets de catégorie 3 sont des os, gras, tendons, etc.

Ils seront stockés en bacs spécifiques et évacués 1fois/semaine par une société agréée (PAROLA actuellement). Ces sous-produits, si les suifs ne sont pas valorisés, représentent une quantité annuelle de **520 T**.

51.2 - *Sous-produits issus du prétraitement des eaux usées*

512.1 - Abattoir multi espèces

Il s'agit des déchets récupérés au dégrilleur, au tamis rotatif et au poste de dégraissage. Ces déchets seront mis avec les sous-produits animaux de catégorie 1 et 2. Les quantités générées sont donc comptabilisées dans les 165 t/an de sous-produits animaux de catégorie 1 et 2.

Les graisses de dégraissage sont placées avec les sous-produits animaux de catégorie 3. Elles représentent 130 t/an. Ce tonnage est comptabilisé dans les 780 tonnes/an de sous-produits animaux de catégorie3.

512.2 - Unité polyvalente de découpe-conditionnement

Les eaux usées de cette unité de découpe sont traitées avec celles de l'abattoir. Les sous-produits animaux résultant de ce prétraitement sont comptabilisés avec ceux de l'abattoir.

512.3 - Unité privative spécialisée porcins

Les eaux usées de cette unité de transformation sont traitées par un débourbeur dégraisseur statique. Les sous-produits animaux (graisses) résultant de ce prétraitement sont enlevés régulièrement par une entreprise spécialisée.

51.3 - *Déchets non dangereux*

Les Déchets Industriels Banals (DIB), à savoir les papiers, cartons et plastiques non souillés, et les Déchets Ménagers et Assimilés (DMA) sont séparés et placés en bacs spécifiques.

Ces déchets seront enlevés 2 fois/semaine par la Communauté d'Agglomération Gap-Tallard-Durance pour traitement sur le site du Beynon (ISDND) sur la commune de Ventavo (ISDND : Installation de Stockage des Déchets Non Dangereux).

51.4 - *Déchets dangereux*

Les déchets dangereux générés par l'activité sont :

- Les huiles usagées et aérosols (utilisés en maintenance) stockés en bidons et bacs plastiques dans le local de maintenance.
- Les piles usagées, néons et ampoules stockés en bidons et bacs dans le local de maintenance.

Au vu des très faibles quantités générées, ces déchets seront enlevés à la demande par des entreprises spécialisés pour leur traitement et recyclage.

5.2 - Impact des sous-produits et déchets

Toutes les dispositions seront prises pour limiter la production des sous-produits et des déchets à la source. Le pole 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 respecte cette réglementation et notamment le règlement CE n°1069/2009 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux.

Le pôle viande procèdera à une gestion rigoureuse des sous-produits et des déchets que son activité génère. **Les impacts environnementaux sont maîtrisés et considérés comme acceptables.**

5.3 - Mesures compensatoires et correctives

Tous les déchets produits par les unités du pôle viande feront l'objet d'un plan d'élimination qui distingue les sous-produits carnés liés à l'abattage et à la découpe-transformation des déchets à retraiter ou à éliminer.

L'ensemble des sous-produits animaux seront stockés en benne ou bacs dans des chambres froides dédiées.

6 - VOLET AIR

6.1 - Données climatiques

La station météorologique la plus représentative est la station de d'Embrun. Les statistiques inter-annuelles allant de 1981 à 2010 et la rose des vents 2013 fournies par Météo France sont données en **annexe 5.**

D'après ces données statistiques :

- La vitesse moyenne du vent est de 2,5m/s,
- La direction du vent dominant est orientée vers sud/sud-ouest,
- La température minimale quotidienne est de -2,8°C (en janvier),
- La température maximale quotidienne est de 27,3°C (en juillet).

6.2 - Recensement des émissions atmosphériques

Les émissions atmosphériques liées à l'activité de l'établissement en fonctionnement normal sont issues de :

- La circulation des camions,
- Du fonctionnement du préparateur eau chaude au gaz,
- Des vapeurs d'eau issus du traitement des abats.

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

- Le dioxyde de carbone (CO_2),
- Les oxydes d'azote (NOx),
- Le dioxyde de soufre (SO_2).

La consommation d'hydrocarbures contribue au dérèglement climatique. Le pôle viande rationnalisera autant que possible les transports de ces marchandises. Une fois à quai, les moteurs des véhicules seront coupés pour réduire les émissions sonores et les émissions à l'atmosphère.

6.3 - Risques de pollutions accidentelles

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.

63.1 - *Risques liés aux émissions odorantes*

Les nuisances olfactives d'une activité agro-alimentaire sont imputables :

- Au stockage des déchets organiques et/ou des sous-produits animaux : lieu d'émissions odorantes si les conditions et les durées de stockage ne sont pas adaptées,
- Au traitement des eaux usées : lieu d'émissions odorantes lors de dysfonctionnement et/ou d'une stagnation d'eaux chargées en matière organique.

Les émissions d'odeurs désagréables sont liées à un environnement favorable au déclenchement de réactions de fermentation anaérobie de matière organique. La limitation de ces désagréments est donc avant tout liée à la conception de l'outil et aux règles de fonctionnement de l'unité, mais également aux mesures prises par l'entreprise pour lutter contre ces nuisances.

63.2 - *Risques liés aux fuites de fluide frigorigène*

Le R290 propane, utilisé comme fluide frigorigène, peut être rejeté à l'atmosphère en cas de fuite. Il ne présente cependant aucun danger vis-à-vis de la qualité de l'air.

- Potentiel de destruction de l'ozone : 0
- Potentiel de Chauffage Global : (GWP) 3 (relatif à la valeur 1 du dioxyde de carbone dans 100 ans)

De plus, afin de limiter l'impact d'une fuite de fluide frigorigène, les mesures suivantes sont prises :

- Les installations seront entretenues, contrôlées et vérifiées régulièrement par des sociétés spécialisées et agréées conformément à la réglementation (Décret n°2007-737 du 7 mai 2007 relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques et arrêté du 7 mai 2007 relatif au contrôle d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques).
- Les conduites de fluides sont identifiées par code couleur usuel.

6.4 - Qualité de l'air autour du nouveau Pole Viande Municipal

La ville de Gap a souhaité pour aller plus loin dans l'analyse faire réaliser une étude de qualité de l'air et des odeurs, autour du futur Pôle Viande.

Le bureau d'études ISPIRA a été mandaté par la société ADIV pour réaliser cette étude.

Le rapport est donné en **annexe 6**. La modélisation des émissions atmosphériques potentiellement odorantes liées au futur Pôle Viande sera rajoutée dans une seconde version de ce document.

Le rapport présente les résultats des mesures des composés physico-chimiques à savoir le sulfure d'hydrogène, l'ammoniac, le dioxyde d'azote, les composés organiques volatils et les particules, ainsi que les mesures olfactives en identifiant et quantifiant les odeurs détectées dans l'environnement dans un rayon maximum de 3 kilomètres autour du futur site. La campagne de mesures olfactives a été réalisée le 12 juillet 2021 et les prélèvements chimiques ont été effectués du 21 au 28 juillet 2021.

Les mesures physico-chimiques dans l'atmosphère ont permis d'obtenir les conclusions suivantes :

- Sulfure d'hydrogène H2S : on constate qu'il n'y a pas de sources particulières d'H2S identifiées sur les trois points lors de la campagne de mesure ;
- Ammoniac NH3 : on constate qu'aux deux points de mesure P1 et P3, c'est-à-dire à la limite du futur abattoir de Gap, une source importante de NH3 a été identifiée ;
- Dioxyde d'azote NO2 : Il n'apparaît pas de source particulière de NO2 au niveau des quatre points de mesures durant les jours évalués ;
- Composés organiques volatils : Il n'apparaît pas de source particulière de COV au niveau des trois points de mesure, à l'exception de la famille des terpènes, qui sont naturellement émis par la végétation et sont probablement dégagés lors des opérations spécifiques du site de compostage ;
- Particules PM10 : Une estimation à partir de la station fixe de Gap Jean Jaurès a été réalisée. En ce qui concerne les valeurs estimées sur les quatre points de mesures, il ne semble pas avoir une source particulière de PM10 au niveau de ces quatre points ;
- Particules PM2,5 : On constate qu'il n'y a pas eu de sources particulières de particules PM2,5 aux quatre points mesurés lors de la campagne de mesure.

Les mesures olfactives dans l'air ambiant ont permis d'obtenir les conclusions suivantes :

- Sous des conditions atmosphériques plutôt favorables à la dispersion des odeurs, la zone d'implantation du nouvel abattoir de Gap se caractérise par la présence de plusieurs odeurs exogènes provenant des activités économiques locales.
- Les odeurs provenant de la station d'épuration et de l'abattoir actuel peuvent être perçues jusqu'à des distances parfois importantes : 1 000 mètres pour les odeurs de boues, 150 mètres pour les odeurs d'abattoir, et avec des niveaux supérieurs au seuil de nuisance de 5 UO/m 3.
- Les autres odeurs présentent un faible rayon d'impact ainsi que des concentrations inférieures au seuil de nuisance 5 UO/m3.

Sur la base de ces observations, on peut estimer que dans des conditions de forte stabilité atmosphérique avec inversion thermique basse, les odeurs provenant de la station d'épuration et de l'abattoir actuel peuvent très probablement générer des nuisances chez les riverains.

En conclusion, la zone d'implantation du futur pôle viande est une zone rurale comptant plusieurs sources d'odeur et d'émission de NH3. De manière non exhaustive, plusieurs foyers résidentiels ont été repérés dans un rayon de 1 500 mètres lors de la campagne de mesure. La mise en service de la nouvelle installation devra donc s'accompagner de précautions pour éviter une augmentation des émissions d'odeur et des niveaux d'ammoniac, déjà importants.

6.5 - Modélisation des émissions atmosphériques potentiellement odorantes liées au futur Pôle Viande

L'étude est en cours et sera fournie au présent document dès sa réalisation complète.

L'étude de l'impact olfactif du futur site par modélisation de dispersion atmosphérique des odeurs, sur la base des caractéristiques techniques du projet et des conditions météorologiques rencontrées sur l'ensemble d'une année, permettra de :

- S'assurer de l'absence d'impact olfactif et de nuisances au niveau des habitations riveraines,
- Déterminer les débits d'odeur maximum pouvant être émis par la nouvelle installation,
- S'assurer de la conformité des rejets vis-à-vis des textes réglementaires (Arrêté du 02 février 1998 et circulaire d'application pour les rejets canalisés des ICPE).

6.6 - Evaluation des impacts sur l'air

66.1 - *En fonctionnement normal*

Les impacts sur l'air en fonctionnement normal sont limités. 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.

66.2 - *En cas de dysfonctionnement*

Les risques demeurent extrêmement réduits pour plusieurs raisons qui énoncés ci-dessous.

L'entreprise assurera une **bonne maîtrise de la gestion des déchets et sous-produits** :

- Les sous-produits seront stockés sous régime de froid positif dès qu'ils seront générés jusqu'à leur enlèvement,
- Les morceaux de graisses et de viandes tombés au sol seront retenus à la source par les siphons de sol lors du nettoyage. Ils seront acheminés vers les locaux de stockage réfrigérés des sous-produits,
- Les sous-produits seront évacués rapidement et fréquemment ce qui permettra de limiter les quantités stockées.

Le **respect des procédures de nettoyage et désinfection** avec un nettoyage des locaux de travail journalier permettra d'évacuer rapidement la matière organique des matériels et locaux de travail.

Des mesures permettent de limiter l'impact des fuites de fluide frigorigène :

- Les installations seront entretenues, contrôlées et vérifiées régulièrement par des sociétés spécialisées et agréées conformément à la réglementation (Décret n°2007-737 du 7 mai 2007 relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques et arrêté du 7 mai 2007 relatif au contrôle d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques)
- Les conduites de fluides sont identifiées par code couleur usuel.

7 - VOLET BRUIT

7.1 - Rappel théorique sur le bruit et sa mesure

L'intensité d'un son est appréciée par une grandeur physique : le niveau de pression acoustique, dont l'unité est le décibel ou dB.

L'échelle des décibels suit une loi Logarithmique qui correspond à l'augmentation des sensations perçues par l'oreille. Cette pression acoustique est corrigée en fonction de la hauteur de son, soit sa fréquence en hertz. Les sonomètres apportent ce type de correction : la pondération A qui correspond le mieux à la sensation perçue est généralement celle qui est retenue. L'unité est donc le décibel A ou dB(A).

La mesure de bruit correspond donc à un niveau sonore équivalent (Leq) ou niveau de bruit continu et constant qui a la même énergie totale que le bruit réel pendant la période considérée.

Le type d'appareillage utilisé permet l'enregistrement de la valeur Leq(A) : il s'agit du niveau sonore équivalent de pression acoustique, d'un bruit fluctuant pondéré exprimé en décibels pondérés (A) ou db (A).

La pondération est effectuée avec un filtre (A) correspondant à une courbe d'atténuation en fréquence bien définie pour reproduire la sensibilité de l'oreille. En effet, le signal issu d'un sonomètre restitue le plus fidèlement possible les variations de pression captées par le micro. Or, l'oreille ne fonctionne pas de la même façon, les fréquences graves et aigües étant fortement atténuées, alors que les fréquences intermédiaires sont retransmises avec le maximum de sensibilité.

Références de niveaux sonores :

Pour apprécier le niveau des bruits, il parait utile de rappeler quelques niveaux sonores auxquels chacun de nous est exposé dans sa vie :

Niveau de pression sonore dB (A)	Sensations sonores	Exemples
0	Seuil d'audibilité	Test d'audiométrie
10	Très calme	Studio d'enregistrement
20	Très calme	Grottes, champ de neige (non perturbés)
30	Calme	Chambre à coucher (préconisé)

40	Calme	Bureau calme
50	Modéré	Bureau
60	Gênant pour un intellectuel	Parole normale à un mètre
70	Assez fort	Rue passagère, atelier de confections
80	Fort	Hall de gare, trafic urbain moyen
90	Seuil lésionnel si 8h/jour	Atelier de mécanique, tissage avec métiers modernes
100	Très intense	Ateliers de presses, verrerie, marteau pneumatique
110	Parole criée inaudible	
120	« Assourdissement »	Réacteur d'avion, banc d'essais moteurs
130	Seuil de la douleur	

7.2 - Réglementation

L'arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les ICPE s'applique.

Cet arrêté spécifie la notion d'émergence : c'est la différence entre les Leq(A) du bruit ambiant (établissement en fonctionnement) et les Leq(A) du bruit résiduel (établissement à l'arrêt).

Ce texte précise, entre autre, les points suivants :

1. Les émissions sonores émises par l'installation ne doivent pas engendrer une émergence supérieure aux valeurs admissibles fixées dans le tableau ci-après, dans les zones où celle-ci est réglementée :

Niveau de bruit ambiant	Emergence admissible (7 h. à 22 h)	Emergence admissible (22 h. à 7 h)
entre 35 dB(A) et 45 dB(A)	6 dB(A)	4 dB(A)
Supérieur à 45 dB(A)	5 dB(A)	3 dB(A)

D'après l'arrêté du 23 janvier 1997, les zones à émergence réglementée (ZER) sont :

- l'intérieur des immeubles habités ou occupés par des tiers, existants à la date de l'arrêté d'autorisation et leurs parties extérieures éventuelles les plus proches (cour, jardin, terrasse),
- les zones constructibles définies par des documents d'urbanisme opposables aux tiers et publiés à la date de l'arrêté d'autorisation.

2. Les valeurs à ne pas dépasser en limites de propriété de l'établissement, afin d'assurer le respect de ces émergences en ZER sont fixées par cet arrêté et ne

peuvent excéder 70 dB(A) pour la période de jour et 60 dB (A) pour la période de nuit.

7.3 - Normalisation de la mesure des émissions sonores

Les procédures de mesurage doivent être conformes à la norme AFNOR NF S 31-010 de décembre 1996 « caractérisation et mesurage des bruits de l'environnement – Méthodes particulières de mesurage ».

7.4 - Méthodologie mise en œuvre

3 points de mesure en Zone à Emergence Réglementée (ZER) ont été retenus :

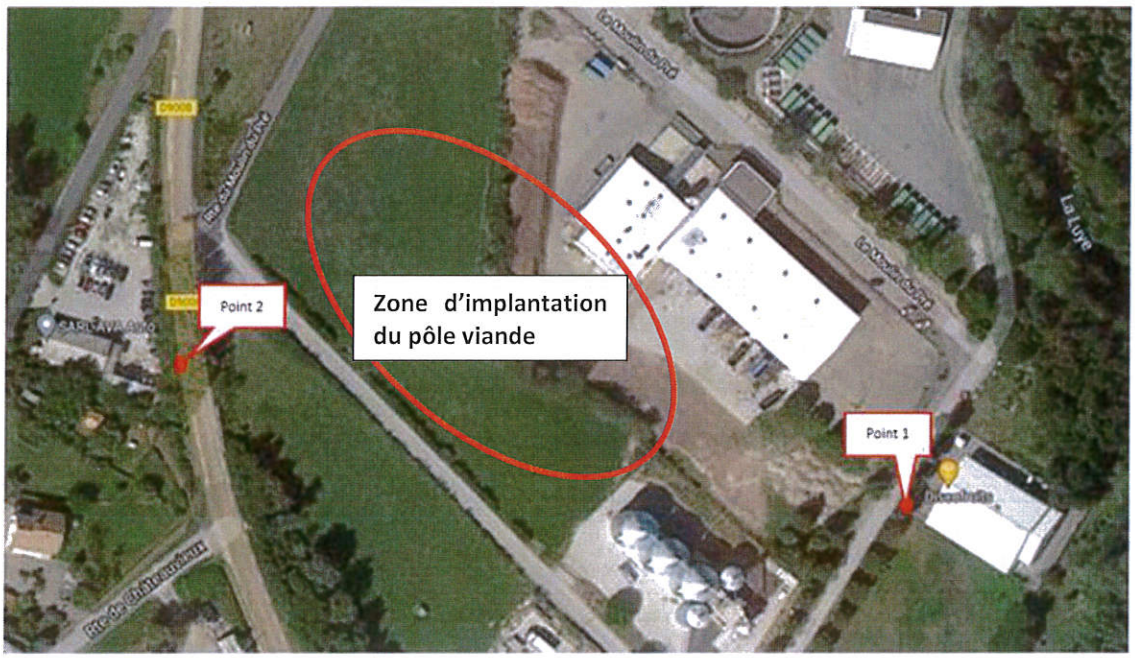
- **Point N°1** : en limite de propriété de la société « Discofruits »
- **Point N°2** : en limite de propriété du garage « AVA auto » sur la route

Ces derniers sont positionnés sur la carte ci-après.

Les mesures ont été effectués les 15 et 16 Juin 2021, sur des périodes de 30 minutes et avec les conditions météorologiques suivantes :

- Jour : temps ensoleillé et chaud, vent faible, 23°C/35°C
- Nuit : temps chaud, vent faible, 19°C/20°C

Les mesures ont été faites en période de jour et de nuit correspondant aux périodes en fonctionnement (bruit ambiant) et hors fonctionnement (bruit résiduel) du futur pôle viande.



7.5 - Résultats des mesures de bruit

Points de mesure	Jour		Nuit		Emergences et remarques
	L50 (dB(A))	LAeq (dB(A))	L50 (dB(A))	LAeq (dB(A))	
Point 1 – ambiant (à 9h02 de jour et 5h30 de nuit)	49.8	54.8	44.9	48.7	• Valeur conforme aux seuils réglementaires 60dB(A) la nuit et 70 dB(A) le jour. • Emergence de jour : -3.0 dB(A) Emergence de nuit : **5.5** dB(A) • **Point non conforme**
Point 1 – résiduel (à 14h49 de jour et 22h04 de nuit)	50.1	57.8	40.5	43.2	
Point 2 – ambiant (à 9h37 de jour et 6h18 de nuit)	61.5	73.2	50.6	63.3	• Valeur conforme aux seuils réglementaires 60dB(A) la nuit et 70 dB(A) le jour. • Emergence de jour : -0.8dB(A) Emergence de nuit : 0.1 dB(A) • **Point conforme**
Point 2 – résiduel (à 15h45 de jour et 22h47 de nuit)	61.6	74.0	50.5	63.2	

7.6 - Commentaires

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 lié 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 :

- Salle des machines (installations de production de froid, chaudière, installation d'air comprimé) ;
- Station de prétraitements des effluents ;
- Véhicules de transport des animaux entrants et des produits finis ;
- Déchargement des animaux ;
- Station de lavage des bétaillères.

Ces mesures sont issues de données ADIV effectuées lors de l'élaboration de dossiers de demande d'autorisation d'abattoirs et ateliers de découpe.

Elles sont synthétisées dans le tableau ci-après.

Points de mesure	Leq 2,5 min dB(A)
Camions frigorifiques aux quais de chargement (expédition des carcasses)	77,3
Station de prétraitement et station de lavage des bétaillères	63,0
Déchargement des animaux : bétaillère+ bruit animaux (écurie)	61,1
Salles des machines	74,1

Les niveaux sonores liés à ces différentes sources d'émission de bruits du pôle viande aux points 1 et 2 sont approchés grâce à la formule suivante :

$L_{Point} = L_{Source} - 20 \text{ Log } D_{Point\ x}/D_{Source}$

Où D_{Source} : distance de la mesure au point Source (2 m)

$D_{Point\ x}$: distance de la mesure au point x

L_{Source} : niveau sonore Leq au point source de bruit

$L_{Point\ x}$: niveau sonore Leq au point x

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.

7.7 - Mesures compensatoires

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

8 - VOLET TRANSPORT

8.1 - Etat initial de la circulation des véhicules

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.

8.2 - Evaluation de l'impact sur la circulation routière

Le trafic routier imputable aux activités du pôle viande sera généré par les véhicules du personnel et des visiteurs, les bétaillères, les camions de transport des produits finis et des sous-produits, les clients individuels.

Le pôle viande fonctionnera 5 jours par semaine, du Lundi au Vendredi.

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

➲ Transport du personnel

Le trafic du personnel est évalué à 1 A/R par jour et par salariés.

- 30 véhicules légers par jour

➲ Visiteurs exceptionnels

Ce sont les fournisseurs, les représentants, les auditeurs, les sociétés extérieures, les commerciaux, etc.

- 10 véhicules légers maximum/semaine

➲ Transport des animaux et expédition des produits finis

- 40 bétaillères par jour d'abattage
- 20 camions frigorifiques par jour
- 30 véhicules légers par jour

➲ Enlèvement des sous-produits animaux

- 1 camion par semaine

➲ Récapitulatif du trafic imputable à l'entreprise

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).

9 - EVALUATION DES RISQUES SANITAIRES

9.1 - Etat initial du site

91.1 - *Description sociodémographique de la population avoisinante*

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 63487 habitants.

	1975	1982	1990	1999	2006	2011	2018
Population	28 233	30 676	33 444	36 262	37 332	40 654	40 559
Densité moyenne (hab/km²)	255,6	277,8	302,85	328,4	338	368	367

La population de la commune est relativement âgée. Le taux de personnes d'un âge supérieur à 60 ans (27,4 %) est en effet supérieur au taux national (21,6 %) tout en étant toutefois inférieur au taux départemental (27,7 %).
À l'instar des répartitions nationale et départementale, la population féminine de la commune est supérieure à la population masculine. Le taux (53,1 %) est du même ordre de grandeur que le taux national (51,6 %).

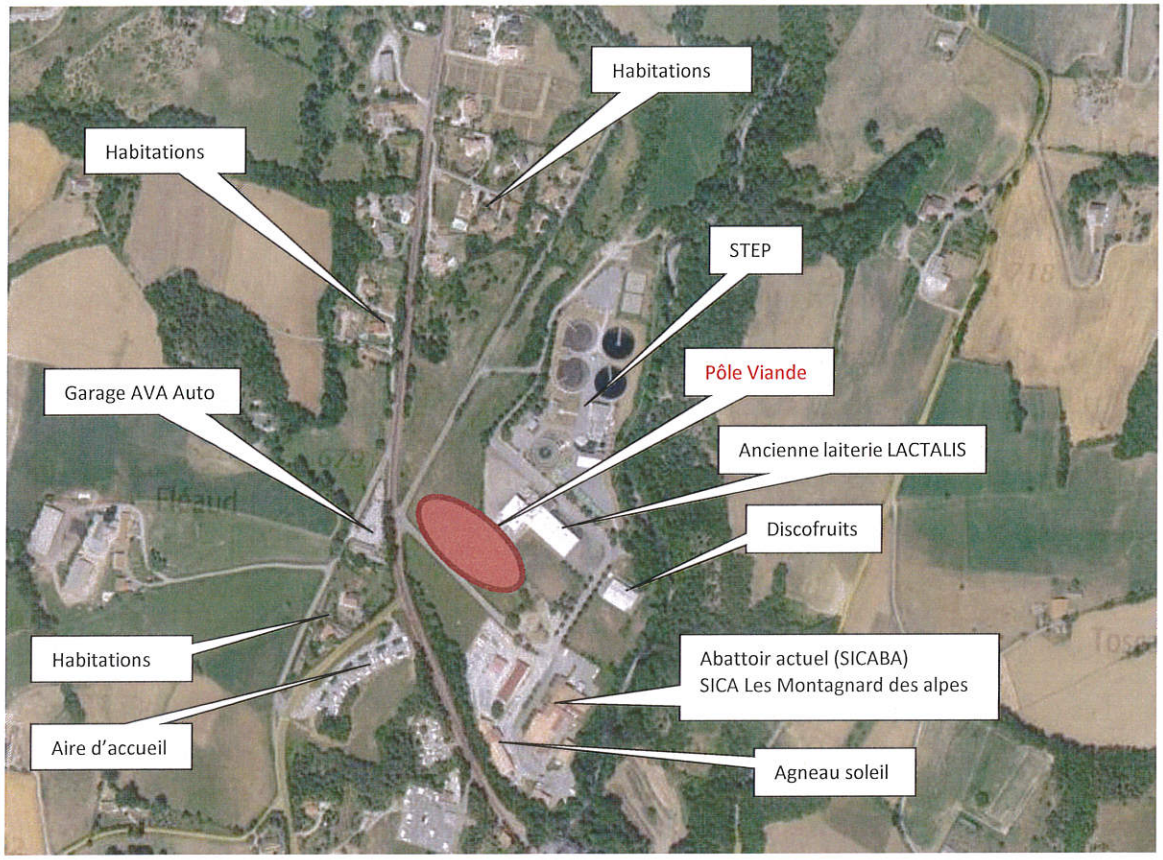
Répartition de la population de la commune par tranches d'âge en 2012					
Tranche d'âge	**0 à 14 ans**	**15 à 29 ans**	**30 à 44 ans**	**45 à 59 ans**	**60 ans et plus**
46,9 % d'hommes	17,7 %	19,3 %	18 %	20,5 %	24,5 %
53,1 % de femmes	16,9 %	15,4 %	16,9 %	20,9 %	29,9 %

91.2 - *Description des activités environnantes*

Le pôle viande est situé en rive droite de la Luye, à l'Est de la route départementale D900b.
Se situent actuellement autour du pôle viande, les habitations, entreprises et artisans suivants :

- STEP (Station d'épuration de la ville de Gap)
- Garage A.V.A. Auto
- Lotissements, résidences, maisons, etc.
- Aire d'accueil des gens du voyage
- Discofruits

- Ancienne laiterie LACTALIS (dont certains locaux sont actuellement utilisés pour stockage des boues de la STEP)
- Abattoir actuel
- SICA Le montagnard des alpes (unité actuelle)



9.2 - Identification des dangers et relations dose/effet

L'identification des dangers sera faite pour chacun des modes de fonctionnement :

- En fonctionnement normal,
- En fonctionnement dégradé (arrêt techniques prévisibles hors risques majeurs).

92.1 - *Recensement des substances émises*

Les agents chimiques pouvant être émis dans l'environnement sont :

- Les gaz de combustion issus du préparateur eau chaude au gaz et de l'utilisation du gasoil et essence des véhicules et camions,
- La fuite du fluide frigorigène.

Les gaz de combustion du site émanent en fonctionnement normal ou dégradé des moteurs des camions et de leurs caisses frigorifiques ainsi que de la chaudière.

En fonctionnement normal ou dégradé, le gaz frigorigène utilisé pour la production de froid ne doit pas se retrouver dans l'atmosphère. La fuite de ce gaz constitue un cas de fonctionnement anormal. Ce cas n'est donc pas présenté ici mais dans la partie « étude des dangers » du dossier.

Les agents biologiques pouvant être émis dans l'environnement en fonctionnement normal ou dégradé sont :

- Les micro-organismes dont le développement sur les produits finis a pu être favorisé par un dysfonctionnement hygiénique dans le process de fabrication : les micro-organismes pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires.

En fonctionnement normal ou dégradé, aucun microorganisme responsable de toxi-infection alimentaire ne doit être retrouvé sur les produits finis.

Les agents physiques pouvant être émis dans l'environnement sont :

- Les émissions sonores liées à l'activité.

En fonctionnement normal ou dégradé, des émissions sonores peuvent apparaitre lors de l'activité du site via le trafic des camions ou les installations industrielles. L'évaluation des impacts du trafic ainsi que l'étude bruit ont montré que les émissions du site sont négligeables.

92.2 - ***Evaluation des dangers des substances recensées***

922.1 - Dioxyde de carbone

N° CAS : 124-38-9

Le CO2 est émis dans l'atmosphère.

Le dioxyde de carbone CO2 est un produit final de combustion, trouvé en concentrations croissantes près du foyer. Dans l'atmosphère, sa concentration normale est d'environ 300 ppm. Le dioxyde de carbone est un gaz asphyxiant à partir de 30% chez le rat. Sa diffusion très aisée à travers les membranes tissulaires est responsable de la rapidité d'apparition des effets sur le pH sanguin, les poumons, le cœur et le système nerveux central (excitation psychomotrice, somnolences...). Chez l'homme, à forte concentration, il peut entrainer la mort. L'importance des effets observés dépend de la concentration dans l'atmosphère, de

paramètres physiologiques ou climatiques. A 4-5%, on observe une augmentation de la fréquence respiratoire puis des céphalées et des vertiges. Des troubles visuels apparaissent vers 10% et c'est vers 20% qu'on observe la survenue de graves troubles respiratoires, du coma et de la mort. On a aussi observé des troubles dans le cas d'une exposition chronique (problèmes respiratoires) (INRS, 2005).

Aux Etats Unis, l'ACGIH a fixé la valeur limite de moyenne exposition (TLV – TWA) et la valeur limite d'exposition (TLV – STEL) admises pour le dioxyde de carbone dans l'air de locaux de travail (INRS, 2005).

TLV – TWA : 5 000 ppm soit 9 000 mg/m^3

TLV – STEL : 30 000 ppm soit 54 000 mg/m^3

En Allemagne, la commission MAK a fixé à 5 000 ppm (9 000 mg/m^3) la valeur limite de moyenne exposition (INRS, 2005).

La VME est de 5 000 ppm soit 9 000 mg/m^3 (INRS (2008) - Valeurs limites d'exposition professionnelle aux agents chimiques en France).

922.2 - Dioxyde de soufre

N° CAS : 7446-09-5

Le dioxyde de soufre est émis dans l'atmosphère.

Le dioxyde de soufre SO2 est un gaz toxique émis lors de la combustion d'hydrocarbures. La voie principale d'absorption est l'inhalation avec en particulier une irritation des voies aériennes (nez, gorge) observée chez l'homme et une atteinte au niveau pulmonaire pour une exposition chronique.

Dans le cadre des expositions professionnelles, l'exposition aigue au SO2 provoque des effets sévères (brulure des yeux, de la gorge et du nez, obstruction des voies aériennes) et souvent mortels (arrêt respiratoire). Suite à une exposition aigue, les individus peuvent également développer une hyperréactivité bronchique.

Les études menées chez l'animal confirment les résultats observés chez l'homme : les principaux effets du SO2 correspondent à des atteintes du tractus respiratoire. Les effets oxydatifs du SO2 au niveau des érythrocytes sont également décrits ainsi que des effets hépatiques.

Le SO2 n'est pas classé cancérigène par l'UE. De plus, aucune étude ne montre un impact du SO2 sur la reproduction et le développement.

Les VLE et VME du dioxyde de soufre sont les suivantes :

- VLE : 5 ppm soit 10 mg/m^3 (INRS (2008) - Valeurs limites d'exposition professionnelle aux agents chimiques en France),
- VME : 2 ppm soit 5 mg/m^3 (INRS (2008) - Valeurs limites d'exposition professionnelle aux agents chimiques en France).

La valeur toxicologique de référence (VTR) des effets avec seuil est donnée dans le tableau suivant :

Substances chimiques (n° CAS)	Type d'effet (A seuil/sans seuil)	Voie d'exposition (durée)	Facteur d'incertitude	Valeur de référence	Source et année de révision de VTR	Date de choix
Dioxyde de soufre (7446-09-5)	**A seuil**	Inhalation (aiguë)	10	MRL = 0,03 mg.m^{-3} (0,01 ppm)	ATSDR, 1998	2009

(Source : Ineris – Fiche de données toxicologiques et environnementales des substances chimiques – Dioxyde de soufre – 2011)

Il n'existe pas de valeurs toxicologiques de référence pour des effets sans seuil.

922.3 - <u>Oxydes d'azote</u>

N° CAS monoxyde d'azote (NO) : 10102-43-9

N° CAS dioxyde d'azote (NO2) : 10102-44-0

Les oxydes d'azote sont émis dans l'atmosphère.

Les oxydes d'azote NO et NO2 peuvent se former lors de la combustion de combustibles fossiles comme les hydrocarbures. La principale voie d'exposition au monoxyde et dioxyde d'azote est l'inhalation. Ce sont des irritants des muqueuses oculaires et respiratoires avec des symptômes comme le larmoiement, la toux et les nausées. De faibles concentrations en NO2 peuvent suffire à provoquer un œdème, ce dernier pouvant être retardé dans le temps (Amdur, 1986).

Concernant la toxicité chronique chez l'homme, le NO a une action toxique au niveau des plaquettes, et induit la formation de nitrosylhémoglobine et de méthémoglobine. Il a également des effets respiratoires.

Les enfants exposes au NO2 dans l'air intérieur ont des symptômes respiratoires plus marques et des prédispositions a des maladies respiratoires chroniques d'apparitions plus tardives, sans pour autant qu'il y ait une augmentation de leur fréquence. Les études chez les adultes n'ont pas montre d'augmentation de la fréquence des symptômes respiratoires.

Le NO et le NO2 ne sont pas classés cancérogènes par l'UE. Concernant les effets sur la reproduction et le développement, le NO n'a pas été étudié et le NO2 n'est pas classé reprotoxique.

La VLE du dioxyde d'azote est de 3 ppm soit 6 mg/m^3 (INRS (2008) - Valeurs limites d'exposition professionnelle aux agents chimiques en France).

La VME du monoxyde d'azote est de 25 ppm soit 30 mg/m^3 (INRS (2008) - Valeurs limites d'exposition professionnelle aux agents chimiques en France).

Aucune VTR n'est disponible pour les oxydes d'azote pour les effets avec et sans seuil (Ineris – Fiche de données toxicologiques et environnementales des substances chimiques – Oxydes d'azote – 2011).

922.4 - Quantités émises

Les gaz de combustion émis ne font l'objet d'aucune mesure ou analyse. Les quantités de substances émises à l'atmosphère ne sont donc pas connues.

9.3 - Mesures compensatoires

Une fois à quai, les moteurs des véhicules seront coupés pour réduire les émissions sonores et les émissions à l'atmosphère. La chaudière sera par ailleurs contrôlée régulièrement pour s'assurer de son bon fonctionnement.

9.4 - Evaluation de l'exposition des populations

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.

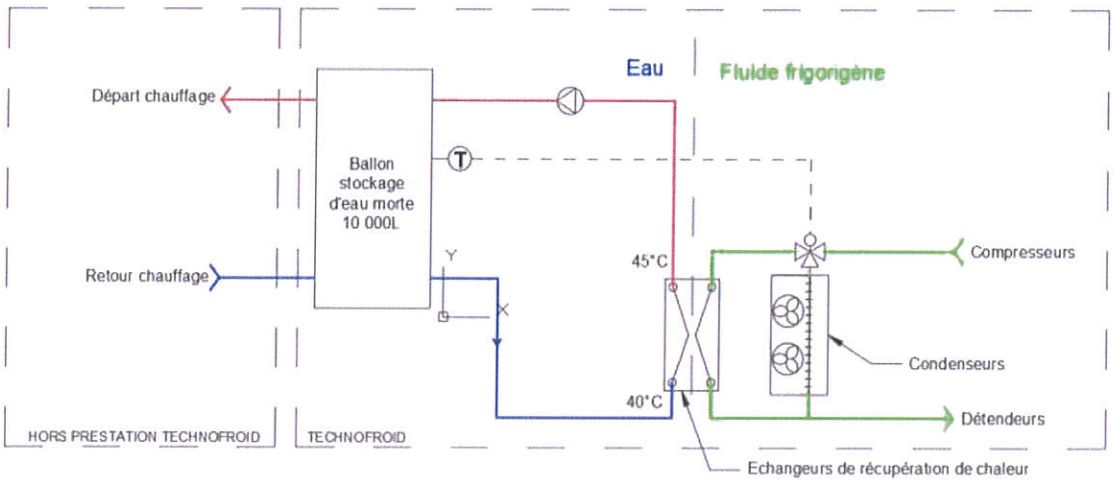
Cependant, au regard des mesures prises par le pôle viande pour maîtriser et réduire ces émissions à l'atmosphère, il apparaît que **le risque sanitaire associé aux émissions à l'atmosphère de gaz de combustion strictement attribuable au fonctionnement normal du site est mineur.**

10 - EFFICIENCE ENERGETIQUE

10.1 - Production de froid

Le site disposera d'une production de froid au R290 (propane), conforme F-gas et futur REACH avec distribution en eau glycolée.

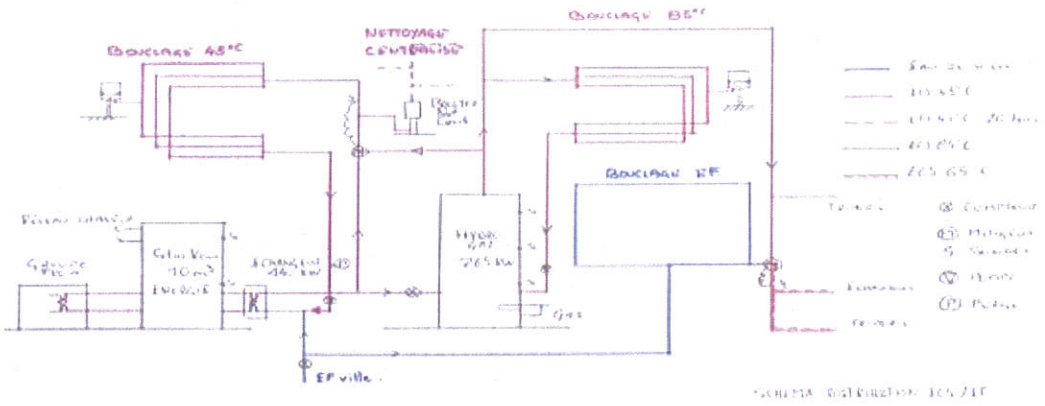
L'installation sera équipée d'une récupération de chaleur totale avec stockage de la chaleur dans un ballon de 10 m^3 (Température maximale de récupération : 43 °C).



10.2 - Autres lots techniques

Le système de récupération de chaleur en place sera le suivant :

- Récupération de chaleur sur les échangeurs de la centrale frigorifique d'une puissance totale de 440 kW pour une production d'eau morte au régime +40/+45°C.
- Mise en place d'un ballon tampon pour l'accumulation de la chaleur de rejection des compresseurs d'une capacité de 10 000L. Stockage et chauffage de l'eau morte dans un circuit fermé.
- Fourniture et pose de l'ensemble du réseau hydraulique entre l'échangeur de récupération de chaleur de la centrale frigorifique et le ballon de stockage.
- Fourniture de 4 vannes pour le départ du circuit chauffage pour alimenter les batteries du lot CVC.
- Fourniture d'un échangeur pour le réchauffage de l'eau chaude sanitaire.



L'eau froide de ville est préchauffée avec la récupération de chaleur de la production de froid (la récupération sera intégrale). Toute l'énergie du groupe froid récupérée sous forme de chaleur sera stockée dans un ballon « stockeur d'énergie » de 10 m^3 (dit eau morte). En cas de soutirage d'eau chaude sanitaire (ECS), l'eau froide sera ainsi préchauffée en instantané via le l'échangeur de 440 kW du stockeur d'énergie (pas de stockage ECS< 65°c avec un risque de développement de légionnelle).

En dehors de la période hivernale, l'eau préchauffée à 42°C permettra d'alimenter la boucle ECS des lave mains et le nettoyage centralisé sans autres apports d'énergie. En hiver, le préparateur au Gaz (ECS 85°C) fera le complément via une vanne 3 voies. Cette vanne 3 voies permettra également de programmer des chocs thermiques de la boucle de distribution.

L'eau chaude préchauffée par la récupération de chaleur, alimentera le préparateur d'eau chaude au Gaz (hydrogaz de 260 kW) qui termine de chauffer l'eau chaude sanitaire à 85°c. Celle-ci alimentera en direct tous les postes de désinfection via une boucle et le process nécessitant de l'eau mitigée à 62°C (Echaudage, triperie).

10.3 - Le bâti

Un soin particulier sera apporté à l'isolation des locaux. Les parois isolantes extérieures (cloisons et plafond), seront constituées d'un panneau isolant avec deux faces en tôle d'acier galvanisée laqué blanc, injecté au polyuréthanne de haute densité et de 100 mm d'épaisseur (au lieu des 80 mm couramment employés).

La toiture du bâtiment est également isolée afin de minimiser la chaleur dans les combles en été, et qui sont également ventilés

L'éclairage des locaux de fabrication réalisé par des luminaires à vasques étanches posées en saillie sous le plafond et équipée de la technologie LED. Le niveau d'éclairage moyen sera de 400 Lux. La commande s'effectuera par coffret général et par fin de course palpeur (frigo).

Le chauffage par convecteurs (sur horloge programmable) des vestiaires.

Le chauffage ou la climatisation des bureaux, distribution par consoles par l'intermédiaire d'une climatisation de type réversible deux tubes.

11 - CONDITIONS DE REMISE EN ETAT DU SITE APRES EXPLOITATION

Si, pour diverses raisons, l'activité du pôle viande, devait s'arrêter, les exploitants prendraient des mesures pour faciliter une reprise d'activité. Un bâtiment à usage industriel aux normes agroalimentaires peut intéresser de nombreux industriels. Si le site devait connaître une autre utilisation industrielle, le nouveau propriétaire et/ou exploitant effectuerait lui-même les travaux et modifications nécessaires à son activité.

En cas d'arrêt définitif de l'activité, les exploitants du pôle viande avertiraient tout d'abord le préfet trois mois avant la date prévue de l'arrêt.

Les exploitants procéderaient à la mise en sécurité rapide de son site industriel selon les mesures détaillées suivantes :

- Evacuation et/ou élimination des produits suivants :
    - Les produits de nettoyage-désinfection résiduels, les déchets industriels, les sous-produits animaux, les produits de maintenance (aérosols, lubrifiant, dégraissant, batteries, piles, néons, etc...) seraient collectés, transportés et traités par des sociétés extérieures agréées,
    - Les fluides frigorigènes des installations de production de froid seraient traités par des sociétés extérieures agréées,
    - Tous les moteurs présents sur le site seraient vidangés, les huiles seraient récupérées et valorisées par des sociétés extérieures agréées,
    - Tous les objets tranchants, pointus (couteaux, crochets...) et/ou mobile du site seront revendus comme matériels d'occasion.
- Restrictions d'accès :
    - Le site serait alors complètement interdit par la fermeture des voies d'entrée et par des panneaux d'interdiction apposés sur les murs extérieurs de l'enceinte ainsi que sur tous les bâtiments à l'intérieur de l'enceinte fermée,
    - Des dispositifs particuliers seront ajoutés pour avertir de la présence de vide et éviter tout danger de chute (station de prétraitement...).
- Suppression des risques d'incendie et d'explosion :

- L'alimentation en électricité serait coupée au niveau du compteur général et l'accès serait limité aux seules personnes autorisées, compétentes et habilitées. De plus, toutes les machines fixes seront mises en sécurité,
- Les trappes d'aération naturelles des ateliers qui en possèdent seraient maintenues ouvertes.

- Surveillance des effets de l'installation sur son environnement.
  - Des analyses sur les eaux souterraines, sur les eaux superficielles et sur les sols seront effectuées le jour de la cessation d'activité après la mise en sécurité du site. Elles seront renouvelées trimestriellement dans l'attente de la réhabilitation du site pour un nouvel usage.

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-boyauderie, 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 m^3/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 bâche.
- 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-dégraisseur 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 (CO_2),
- Les oxydes d'azote (NOx),
- Le dioxyde de soufre (SO_2).

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 chaine 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.