

Département de la HAUTE-SAONE

Arrondissement de VESOUL

Commune de SAINT REMY

**Demande d'autorisation d'exploiter une installation classée pour
la protection de l'environnement.**

Activité : Cuisine centrale

Société Estrédia-Compass Group France

Rue Perchot

70160 SAINT REMY

ENQUETE PUBLIQUE
du 19 septembre au 18 octobre 2011



**rapport établi par M. Jean-Claude MAGUET 76, Le Prédurupt 70220
FOUGEROLLES, commissaire enquêteur, désigné le 22 juin 2011 par
Mme. La Présidente du Tribunal Administratif de BESANCON.**

SOMMAIRE

A. Rapport d'enquête

1. Généralités

- 1.1 Objet de l'enquête
- 1.2 Cadre juridique
- 1.3 Le dossier présenté à l'enquête publique

2. Description du dossier

- 2.1 Identification du demandeur
- 2.2 Justification du dossier
- 2.3 Réflexion sur le dossier mis à l'enquête
- 2.4 Description de l'activité
- 2.5 Principe de fonctionnement

3. Résumé du projet

- 3.1 Description du projet
- 3.2 L'alimentation en eau potable
- 3.3 L'approvisionnement électrique
- 3.4 L'épuration des eaux usées

4. L'effectif en personnel

5. Capacités techniques et financières

6. La législation sur les installations classées

7. L'étude d'impact

- 7.1 Paysage
- 7.2 Impact sur la faune et la flore
- 7.3 Impact sur le sol
- 7.4 Impact sur le patrimoine culturel
- 7.5 Impact sur le tourisme et les loisirs
- 7.6 Impact sur le bruit
- 7.7 les rejets

8. Etude de danger

- 8.1 Les risques naturels
- 8.2 Les risques humains
- 8.3 Les risques pouvant avoir un effet sur la santé
- 8.4 Remise en état du site

9. L'épuration des eaux usées

- 9.1 Le dispositif d'épuration
- 9.2 L'épandage des boues d'épuration
- 9.3 Examen du plan d'épandage

10. Avis sur le dossier

11. Organisation et déroulement de l'enquête publique

- 11.1 Durée de l'enquête publique
- 11.2 Publicité et information du public
 - 11.2.1 Annonces légales
 - 11.2.2 Affichage public
 - 11.2.3 Mise à disposition du dossier

12. Observations du public

13. Réflexion et conclusion générale

B. Conclusion et avis motivé du commissaire enquêteur

C. Annexes

La commune de **SAINT REMY** est située à 30 km. au Nord Est de VESOUL plus précisément dans les Hauts du Val de Saône, avec pour horizon les collines sous-vosgiennes.

D'une superficie de 908 ha. elle compte 606 habitants. La partie principale du village surplombe la vallée de la Superbe, affluent de la Saône.

Forêt et patrimoine bâti sont les éléments identitaires de cette commune. C'est au 18^{ème} siècle que la Marquise de Rosen fit édifier sur la hauteur qui domine le village un château. Celui-ci a été acquis en 1936 par une société privée afin d'y accueillir des malades de la région parisienne.

Actuellement, cet hôpital psychiatrique emploie 1900 personnes et quasiment autant de patients. Il représente le 3^{ème} employeur du département de la Haute - Saône.

Une deuxième entreprise importante siège également sur le territoire communal. La société **ESTREDIA** qui depuis 1992, dispose d'une cuisine centrale et assure notamment la restauration collective de l'hôpital.

A. Rapport d'enquête

1. Généralités

1.1 Objet de l'enquête :

Cette enquête ouverte dans le cadre de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement a pour but :

- d'informer le public et recueillir ses observations, suggestions et contre propositions sur l'extension des activités de cette cuisine collective exploitée par la société Estredia-Compass Group France sur le territoire communal de SAINT REMY.
- d'apporter une aide à la décision, dans le cas présent, à l'autorisation d'exploiter, notamment au titre de la protection de l'environnement.

1.2 Cadre juridique

L'enquête est organisée en application :

Le Code de l'environnement, notamment le livre V, titre 1^{er}, chapitre II, section 1, art. L 512 à L 512-6-1 relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Le décret n° 77 - 1163 du 21 septembre 1977, modifié, qui fixe la nomenclature des installations classées soumise à déclaration ou à autorisation ;

Le Code de l'Environnement, livre 1^{er}, titre II, chapitre III, Art. L 123 à L 123-16 qui précise les modalités de cette enquête dite de type Bouchardeau ;

Le Code Rural, notamment, les articles L 231-1 et suivants, L 257-1 et R 231-1 et suivants relatifs aux prescriptions sanitaires applicables aux denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine et aux locaux préparant ces mêmes denrées ou produits.

Le décret n° 97-298 du 27 mars 1997 relatif au Code de la Consommation ;

L'arrêté du 19 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;

L'arrêté du 2 février 1998, modifié le 17 août 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement.

1.3 Le dossier présenté à l'enquête publique

L'ensemble des documents mis à la disposition du public est regroupé dans deux dossiers :

⇒ Une demande d'autorisation d'exploiter composée d'une notice descriptive (16 pages), un résumé non technique de l'étude d'impact (3 pages), l'étude d'impact (38 pages), une étude de dangers (17 pages), une notice d'hygiène et sécurité (14 pages), une dizaine de plans, schémas et vues actuelles et projetées nécessaires à la compréhension du projet.

Le dernier chapitre (44 pages) de ce dossier est consacré à l'épuration des eaux usées et l'étude du périmètre d'épandage des boues d'épuration.

⇒ Un dossier complémentaire (mars 2011) de 38 pages est consacré à l'incidence du projet sur les sites Natura 2000, Zico et Znieff ; l'étude de danger et la filière de traitement des eaux usées.

⇒ Un second complément de dossier (juin 2011) élaboré suite aux remarques de l'autorité environnementale. 13 pages sont consacrées au choix technologique, aux infrastructures, au fonctionnement et au trafic routier. 19 pages y sont annexées ; elles traitent essentiellement du mode d'épuration des eaux usées.

⇒ Un troisième complément de dossier (septembre 2011) apporte les informations relatives au dispositif d'assainissement. Celui-ci est accompagné de deux plans de présentation des équipements à créer.

⇒ Un dossier administratif dans lequel sont rassemblés : l'arrêté préfectoral ordonnant cette enquête ; les publications légales, le registre d'enquête et l'acte désignant le commissaire enquêteur.

2. Description du dossier :

2.1 Identification du demandeur :

La société **ESTREDIA** est une filiale du groupe de restauration collective **COMPASS GROUP FRANCE** dont le siège social situé 200, avenue de Paris à CHATILLON 92320. Mr. Aymar HENIN EN est le Président Directeur Général. Créée en 1970 cette entreprise compte 17000 salariés.

La cuisine objet du présent dossier est implantée depuis 1992, rue Perchot à SAINT REMY (Haute-Saône) et Mr. Pierre-Olivier DELMAS en assure la direction. 120 salariés préparent 11210 repas par jour en moyenne avec un objectif de 15000 repas/jour.

2.2 Justification du dossier :

Ce type d'activité relève, depuis 1996, de la législation sur les installations classées soumises à déclaration au titre de la rubrique n° 367 – Salaison et transformation de produits carnés.

Récépissé de déclaration délivré par la préfecture de Haute-Saône le 31 janvier 1997.

Une extension des installations et une augmentation de production du site ont entraîné une modification du classement de l'établissement qui passe sous le régime de l'autorisation en regard des rubriques :

- 2221 : préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale ;
- 2220 : préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale.

ESTREDIA prépare des plats à partir de matières premières à cuisiner. Ceux-ci font ensuite l'objet de livraisons en Franche-Comté (Haute-Saône, Territoire de Belfort, Doubs)

mais également en Alsace, Vosges, Meurthe et Moselle, Haute-Marne, Côte d'Or et l'Ain.

L'essor des plats cuisinés témoigne de l'évolution des modes de consommation et des modes de vie : diminution du temps consacré à la préparation des repas, équipement en réfrigération, congélation et fours à micro-ondes.

L'appellation « plat cuisiné » recouvre des produits très divers mais qui ont tous un point commun. Ce sont des produits élaborés, incorporant un service de commodité et de rapidité d'emploi.

Le marché des plats cuisinés a connu une croissance soutenue depuis une quinzaine d'années. Il convient de souligner que contrairement à une image répandue, la qualité nutritionnelle des plats cuisinés n'est pas inférieure à celle des préparations traditionnelles.

2.3 Réflexion sur le dossier mis à l'enquête

Comme exposé au chapitre 1.3 la composition du dossier n'a été validée par l'inspection des installations classées qu'après l'élaboration et la fourniture de trois compléments.

J'ai pris connaissance avec beaucoup d'attention du contenu de ces documents et je considère que dans son ensemble ce dossier est satisfaisant.

2.4 Description de l'activité :

L'activité d'ESTREDIA consiste en la préparation de plats cuisinés à partir de matière première. Elle comporte :

- l'élaboration des menus par une équipe de diététiciens,
- l'achat des denrées,
- la transformation de ces denrées par des opérations de découpe, cuisson et pasteurisation,
- le conditionnement des mets et plats préparés dans des contenants spécifiques,
- la préparation des commandes en vue de leur livraison.

2.5 Principe de fonctionnement :

2.5.1 Réception et stockage

A leur réception, les matières sont contrôlées et placées en fonction de leur nature, dans les différentes zones de stockage (les produits réfrigérés en chambre froide à +3°, les légumes et fruits en chambre froide à +6°, les surgelés à -20°, les conserves en zone dite 'épicerie sèche').

Les cartons issus des emballages sont compactés afin d'être recyclés.

2.5.2 Déconditionnement

Cette opération consiste à préparer les ingrédients entrant dans les recettes à élaborer.

2.5.3 Production

Trois procédés sont utilisés selon les produits et recettes. La cuisson traditionnelle, la cuisson au four et la cuisson sous vide.

Les deux premiers procédés de cuisson sont suivis d'un conditionnement en portion immédiatement refroidie pour garantir une qualité bactériologique irréprochable.

Les produits sous vides sont d'abord refroidis à cœur puis stockés avant d'être découpés et conditionnés. (annexe n°1)

2.5.4 Conditionnement

Les repas sont conditionnés en barquette à usage unique, individuelle ou collective. Celles-ci sont en polypropylène et thermoscellées. Celles destinées à des régimes spécifiques ou diététiques sont de couleur différentes. (annexe n°1)

2.5.5 Stockage des produits finis

Le stockage des repas s'effectue aussitôt le refroidissement terminé en chambre froide réservée à cet effet en attente de leur enlèvement pour livraison selon le principe de la liaison froide.

3. Résumé du projet

ESTREDIA est spécialisé dans la préparation de plats cuisinés. Implanté depuis 1992 sur le territoire communal de SAINT REMY, elle élabore 2 880 000 repas par an.

Cette entreprise dispose de l'agrément sanitaire (n° 70-472-01) délivré par le chef du service sécurité sanitaire des aliments.

De récents travaux d'extension des installations vont permettre une augmentation du volume d'activité à 3 855 000 repas par an soit en moyenne 15 000 repas par jour.

3.1 Description du projet

L'extension a permis d'augmenter la surface de stockage des produits finis sans incidence sur le principe de fonctionnement déjà mis en oeuvre.

Ce principe (édicte par arrêté ministériel du 26 septembre 1980) repose sur trois mesures fondamentales :

- ✓ **La sectorisation** qui consiste à créer autant de « secteur et postes de travail » qu'il y a d'activités spécifiques ;
- ✓ **Les circuits courts** destinés à réduire les déplacements du personnel et minimiser les risques d'altération des aliments ;
- ✓ **La marche en avant** qui vise à organiser les secteurs suivant un cheminement logique afin d'éviter tout recoupement entre circuits propres et circuits sales.

Cette dernière mesure s'applique à toutes les étapes d'élaboration des plats, depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des produits finis chez le client.

(annexe n°2)

Suite à cette extension, les installations se décrivent ainsi qu'il suit :

Un quai de réception situé en façade Nord/Est complété par un sas réfrigéré entre 8° et 10°. Il permet d'accéder aux différentes zones de stockage.

Deux ateliers de préparation des aliments avant l'élaboration du produit fini chaud ou froid. L'atelier « chaud » regroupe la zone de cuisson proprement dite, la zone de refroidissement rapide et le bureau de production.

L'atelier « froid » comprend la zone de préparations froides (de +8° à +10°) où s'effectuent les opérations de découpe des produits crus ou cuits, la zone de préparation des viandes et une chambre froide dédiée au stockage.

Les lignes de conditionnement implantées dans un local qui leur est entièrement dédié.

Une zone de lavage (plonge) et de stockage des matériels propres.

Le stockage des produits finis s'effectue en chambre froides (0 et +2°) en deux temps : zone de préparation des commandes et sas d'expédition pour le chargement des camions de livraison.

Le fonctionnement est conduit par **un bureau dit du magasin et de la logistique.**

Une zone appelée « retour sale » pour accueillir les chariots vides lors du retour des camions de livraison.

Deux pièces permettent le stockage du linge sale, des produits d'entretien et de nettoyage.

Enfin une chambre froide (+2°) ouvrant sur la légumerie recueille les déchets fermentescibles.

Le sous-sol et les locaux administratifs sis à l'étage restent inchangés.

A l'extérieur, sur le devant de l'établissement sont présents un parking, au Sud/Est les groupes de réfrigération et à l'arrière un quai de livraison (réception et expédition), et le stockage des cartons à recycler.

Sont également présents dans ce secteur, mais enterré, deux séparateurs à graisse des eaux usées.

3.2 L'alimentation en eau potable est approvisionnée par le syndicat du Morillon.

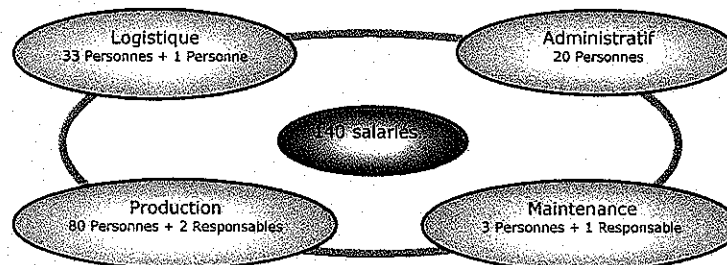
Afin d'avoir une eau offrant des qualités bactériologiques irréprochables celle-ci est stérilisée au chlore au point de livraison et subit un traitement complémentaire par rayons ultra-violet (sans odeur) avant utilisation dans la cuisine.

3.3 L'électricité est fournie par E.d.F. selon les modalités d'un contrat très récent qui a conduit le pétitionnaire à abandonner son groupe électrogène.

3.4 L'épuration des eaux usées. Actuellement ESTREDIA dispose d'un raccordement sur la station d'épuration communale mais la disproportion entre les charges polluantes a conduit à reconsidérer cette situation. Le rapport est de 1 à 5 pour ESTREDIA. Le terrain enherber situé au Nord/Est de l'établissement a été retenu pour recevoir un dispositif d'assainissement propre à cette cuisine collective. Ce mode d'épuration, à mettre en œuvre, fait l'objet d'un examen particulier au chapitre 9.

4. L'effectif en personnel

Depuis l'extension, ESTREDIA emploie de manière constante 120 personnes. Avec un objectif de 15 000 repas/jour l'effectif passera à 140 personnes.



Parmi les 120 employés on note la présence de 18 professionnels de la cuisine tous cuisiniers. Je soulignerai que l'entreprise fut certifiée ISO 9002 en 1995 et qu'elle est certifiée ISO 14000 depuis 2007.

5. Capacités techniques et financières

COMPASS GROUP est un leader de la restauration collective. Il exerce cette activité dans 90 pays et ses 415 000 collaborateurs en font le 10^{ème} employeur mondial au 3^{ème} rang européen. Le groupe sert quotidiennement 20 millions de convives et réalise 18 milliards d'euro de chiffre d'affaires.

ESTREDIA est propriétaire du site (2,64 ha.) du bâtis actuel et du matériel estimé à 540 k€.

6. La législation sur les installations classées

Depuis 1996, ESTREDIA relève de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement au titre de la déclaration.

Avec des valeurs de produits entrant d'origine végétale de 11 t/j et d'origine animale de 4,6 t/j ESTREDIA est soumis à autorisation.

<i>N° de la nomenclature</i>	<i>Nature de l'activité</i>	<i>Seuil de classement</i>	<i>Régime</i>
2220	Préparation de produits alimentaires d'origine végétale	> à 10 t/j	Autorisation
2221	Préparation de produits alimentaires d'origine animale	> à 2 t/j	Autorisation
2230	Lait et produits issus du lait	Quantité maxi 12300 l/j.	Déclaration
2920	Installations de réfrigération ou de compression	Compresseur frigorifique 158 kw.	Déclaration
153	Dépôt de papier et cartons	Inf. à 66 m ³	Déclaration

Une directive européenne du 24 septembre 1996 relative à la prévention et à la réduction intégrée de la pollution s'applique aux activités agroalimentaires. Au regard des quantités de produits cités précédemment ESTREDIA échappe à ces prescriptions mais la direction a néanmoins mis en application plusieurs de ces recommandations.

7. Etude d'impact :

L'état initial du site et ses effets prévisibles sur l'environnement.

Depuis 1992, ESTREDIA est implanté au Sud du village de SAINT REMY en bordure de la route départementale n° 50. Le site est bordé au Nord par le stade municipal, à l'Est et au Sud par des terres agricoles.

Je soulignerai qu'une extension a été réalisée à l'arrière du bâtiment existant, elle est moins haute et moins large que celui-ci.

Ce secteur n'est inscrit dans aucune zone naturelle ou remarquable déclarée au titre de la protection de l'environnement.

La commune de SAINT REMY ne dispose d'aucun document d'urbanisme. Un plan local d'urbanisme est en cours d'élaboration. Le château qui abrite l'hôpital est inscrit depuis 1931 sur l'inventaire des monuments historique. ESTREDIA, implanté dans la logique du tissu urbain de proximité, est situé dans le périmètre de protection de 500 m. autour de cet édifice.

Le cours d'eau le plus proche, la rivière LA SUPERBE s'écoule à plus de 1000 m. des installations et se jette dans LA SAONE à une dizaine de kilomètres.

Au regard de la nature géologique du sol SAINT REMY appartient à la zone des plateaux de Haute-Saône qui présentent des terrains majoritairement marneux peu perméables.

L'eau d'alimentation est assurée par le syndicat du Morillon. La consommation journalière est de 35 m³ dont 20 m³ sont adoucis pour la production d'eau chaude et les cuissons. A terme la consommation devrait passer à 50m³/j.

A noter, qu'un poteau d'incendie dessert le site. Il n'y a pas de captage sur le territoire communal de SAINT REMY.

Les eaux pluviales par ruissellement s'écoulent en direction du fossé de la chaussée. Depuis les travaux d'extension les eaux des surfaces imperméabilisées sont collectées et traitées dans un débourbeur, séparateur à hydrocarbures.

Les eaux usées issues de l'activité font l'objet d'un examen particulier (*voir chapitre 9*) en lien avec le projet de station d'épuration.

Inventaire des nuisances possibles et les mesures proposées pour limiter, supprimer voir compenser leurs effets sur l'environnement.

7.1 : Paysage : Cette propriété de 2,6 ha. sise en zone rurale comporte 70% d'espace vert constitué pour l'essentiel de pelouses. Une haie végétale clôture le site en bordure de la voie d'accès.

Le bâtiment présente une image contemporaine. Il se situe en contre bas du complexe sportif dont le pourtour est également pourvu d'une haie végétale.

Le mode d'épuration par lagunage sera caché à la vue par le bâtiment et les haies.

Dans son ensemble cette entreprise est bien intégrée dans ce milieu rural.

7.2 Impact sur la faune et la flore : Sur le site il n'a pas été mis en évidence la présence ou le passage d'animaux particulier. Il faut souligner que l'espace agricole naturel environnant offre un important refuge pour la faune.

La partie enherbée du site, comme sur le stade et le parc du château, ne recèle pas de flore exceptionnelle. Il s'agit de pelouses régulièrement entretenues.

7.3 Impact sur le sol : Celui-ci était lié essentiellement au stockage d'hydrocarbure mais ce dépôt vient d'être supprimé.

La gestion des eaux d'extinction d'un incendie sur le site est prise en compte par le dispositif d'épuration en cours de réalisation.

7.4 Impact sur le patrimoine culturel : ESTREDIA se situe dans le périmètre de protection du château et de ce fait toutes les déclarations de travaux sont soumises à l'avis de l'architecte des bâtiments de France.

7.5 Impact sur le tourisme et les loisirs : Selon la municipalité, le site n'est concerné par aucun chemin de randonnée pédestre ou équestre. Un projet est en cours d'étude et j'ai pu vérifier que les cheminements proposés sur le territoire communal ne concernent pas ce secteur.

A ce titre, je souligne que la municipalité a mis en place un **Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement**. Cette action apporte une assurance certaine quant au respect des mesures environnementales.

7.6 Impact sur le bruit : Dans ce domaine une étude de bruit a été effectuée le 10 juillet 2006, avant l'extension. Les pressions acoustiques relevées de jour comme de nuit ne dépassaient pas les seuils tolérés (+ 3 dB de nuit et +5 dB de jour).

A la demande de la direction régionale de l'environnement et de l'agence régionale de santé une nouvelle étude de l'impact sonore engendré par l'activité a eu lieu le 12 septembre dernier en journée et la nuit du 12 au 13 septembre 2011.

Les résultats montrent que les niveaux sonores limites à ne pas dépasser sont conformes aux Critères réglementaires d'émergences de bruit fixé par l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997.

Les conclusions de ces mesures sont présentées en *annexe n°3*.

7.7 Les rejets : Ceux-ci sont de deux types. Les déchets dits solides et les rejets atmosphériques.

Les graisses alimentaires, les cartons, les cagettes en bois, les boîtes de conserves métalliques, les rebus de fabrication, les films plastiques sont tous collectés par des entreprises spécialisées.

Les rejets atmosphériques sont pratiquement inexistant. Le chauffage, la cuisson, la réfrigération et la congélation sont approvisionnés uniquement en énergie électrique. Seul, le plafond perforé aspirant, qui coiffe les plans de cuisson, émet des rejets préalablement filtrés et dégraissés. Les seules émissions extérieures apparaissent sous la forme de vapeur d'eau.

8. Etude de danger :

Cette étude est destinée à identifier les risques et à décrire les dysfonctionnements pouvant entraîner des dommages pour l'environnement.

8.1 Les risques naturels : La synthèse des informations relatives aux conditions naturelles liées au vent, la neige, la foudre, les inondations, la sismicité sont présentées, pour la commune de SAINT REMY, en valeur moyenne inférieure aux valeurs moyennes nationales.

8.2 Les risques humains : ESTREDIA est situé à une vingtaine de kilomètres de la base aérienne de LUXEUIL les BAINS, mais n'est pas dans l'axe des pistes. L'absence de ligne de chemin de fer et la faible circulation sur la route départementale (1400 véh./j.) ne présente pas de risque particulier pour ESTREDIA. (Les locaux sont distants de 120 m. de la chaussée).

Le trafic lié à l'activité du site représente par jour :

- ✓ 6 véhicules lourds pour l'approvisionnement,
- ✓ 12 véhicules léger ou lourds pour les expéditions,
- ✓ 3 fois 80 mouvements de voitures du personnel répartis en 3 équipes.

Le voisinage dont l'hôpital, déclaré depuis 2004, installation classée pour la protection de l'environnement ne semble pas non plus constitué un risque.

La défaillance humaine sur le site est limité par une formation du personnel aux risques propres aux différents postes de travail.

Pour prévenir un acte de malveillance, le site est fermé en l'absence d'activité, l'entrée des locaux dispose d'un code porte et d'une alarme, reliée à une société de gardiennage.

8.3 Les risques pouvant avoir un effet sur la santé :

8.3.1 Des populations : L'ensemble des produits et substances mises en œuvre ou stockés sur le site ont été listées. 10 n'ont pas d'effet sur la santé et 7 peuvent présentés un risque. Il s'agit des huiles hydrauliques, des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides frigorigènes, des boues d'épuration et de la dégradation des denrées en cas de panne.

8.3.2 Du personnel : Les risques énoncés ci-dessus peuvent être minimisés en l'absence de population sise à proximité immédiat. Par contre, le personnel sur site peut être confronté à ces effets auquel s'ajoute le travail exposé au froid. Afin de prévenir ce type d'incident des recommandations sont faites sur :

- ✓ l'organisation du travail avec la conception et l'aménagement des postes,
- ✓ une attention particulière des salariés susceptibles d'être isolé voir sédentaires,
- ✓ l'adaptation du rythme de travail et l'aménagement de pauses,
- ✓ la mise à disposition de vêtements et d'équipement de protection individuel adaptés,
- ✓ la formation inter-ne du personnel et bien sur sa surveillance médicale.

8.4 La remise en état du site : En cas de cessation d'activité les mesures à prendre concerneraient la coupure des alimentations en eau et électricité, la récupération des fluides frigorigènes, le traitement et l'élimination des eaux usées, déchets divers et boues d'épuration et enfin une mise en sécurité du site.

9. Le dispositif d'épuration des eaux usées :

SAINT REMY dispose depuis 1977 d'une station d'épuration biologique. Lors de la mise en service de cette cuisine collective une convention a été établie entre la municipalité et ESTREDIA afin que la charge polluante de l'établissement subisse un prétraitement dans un déboureur - dégraisseur avant de rejoindre le dispositif communal. Avec le temps, la charge polluante générée par ESTREDIA devenait incompatible en regard de la capacité (2000 éq./hab.) de traitement du dispositif communal.

A noter que l'hôpital ne dispose pas encore d'un mode d'épuration spécifique.

Dans le cadre de ce projet d'extension, le pétitionnaire a donc décidé de réaliser une station d'épuration autonome adaptée à son établissement.

Il s'agit d'une filière de traitement par lagunage. Ce dispositif est particulièrement bien adapté pour épurer les pollutions essentiellement organiques et biodégradables des industries agroalimentaires.

9.1 Le dispositif d'épuration

Le choix retenu pour épurer les effluents d'ESTREDIA comprendra :

- un poste de relèvement des eaux usées brutes,
 - un dégrilleur rotatif,
 - une lagune aérée (2 turbines) de 1000 m³,
 - un traitement physico-chimique du phosphore,
 - deux lagunes de décantation de 250 m³ chacune,
 - une lagune de finition de 1500 m³,
 - un rejet au milieu naturel dans un fossé sis en limite de propriété et appartenant à ESTREDIA et qui en raison de la topographie abouti vers le fossé de la route départementale.
- Les travaux de réalisation sont en cours (*annexe n°4*)

9.2 Examen du fonctionnement de ce dispositif

Le premier constat montre que la topographie des lieux permet une mise en œuvre gravitaire des bassins, c'est-à-dire sans pompage et par conséquent sans consommation d'énergie. Constat qu'il convient de souligner au titre du développement durable.

La consommation maximale de l'établissement sera de 47 à 50 m³/j. avec un débit de pointe d'environ 7 m³/heure. en sortie du bassin de lagunage dit de finition. L'effluent épuré va cheminer dans un fossé de 235 m. dans lequel se produira une évapotranspiration et un phénomène d'autoépuration qui n'entraîneront aucune incidence à sa confluence avec le fossé qui borde la route départementale.

Le traitement des effluents par aérobie génère des boues qu'il faut décanner, stocker temporairement et éliminer.

Le bureau d'études propose un stockage de 500 m³ correspondant à une durée de 7 mois ;
lapse de temps nécessaire au respect des bonnes pratiques agricoles.

A noter que l'ensemble de ce dispositif sera clôturé pour des raisons évidentes de sécurité.
(voir annexe n° 4 la préparation de ces bassins)

9.3 L'épandage des boues d'épuration

L'épandage agricole des boues d'épuration est une pratique très ancienne qui a un double objectif :

- Mettre à profit les capacités biologiques naturelles du sol pour digérer les boues ;
- Valoriser les propriétés fertilisantes de ces boues pour les cultures agricoles.

L'encadrement réglementaire de l'épandage agricole des boues d'épuration est bien défini. Cette activité est soumise aux dispositions édictées par un décret du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues et un arrêté ministériel du 8 janvier 1998 qui fixe les prescriptions techniques applicables à ces épandages.

La Loi impose d'une part la réalisation d'une étude préalable, accompagnée d'analyses des boues et des sols devant les recevoir, et d'autre part une programmation des opérations d'épandage avec la tenue d'un registre d'épandage et enfin un bilan agronomique.

Les analyses réalisées sur des boues d'activités similaires à celle d'ESTREDIA montrent :

- une valeur agronomique certaine ;
- qu'elles ne présentent, a priori, aucune contrainte particulière ;
- et qu'elles sont conformes pour une valorisation agricole.

Dans le cas présent, l'intérêt environnemental proposé par cet épandage agricole est sans aucun doute le mode d'utilisation des boues le plus favorable pour la préservation de l'environnement.

Le pétitionnaire a signé une convention avec deux agriculteurs qui mettent à disposition une superficie agricole d'épandage de 123,10 ha. (en fait ils disposent d'une surface utile de 443 ha.) dont 48,17 ha. sur le territoire de MENOUX et 74,92 ha. sur le territoire de CUBRY les FAVERNEY.

9.4 Examen des parcelles d'épandage :

Ce projet a fait l'objet d'un avis de l'Agence Régionale de Santé le 24 mai 2011. L'examen des parcelles proposées a montré sur le territoire de CUBRY les FAVERNEY qu'il convenait d'éliminer 15,69 ha. sis au lieu dit « En Botteney » en raison du fait qu'ils sont situés dans le périmètre de protection rapprochée du Syndicat du Vallon des Canes. (D.U.P. du 21/12/2010) Personnellement, j'ai examiné toutes ces parcelles et j'ai constaté sur le territoire de MENOUX au lieu dit « Romin » en limite Sud des parcelles 30, 24 et 23 la présence d'un cours d'eau temporaire légendé sur la carte IGN. Ce fossé est-il ou non un ruisseau ? C'est ainsi que ce pose le débat sur la protection des milieux aquatiques. La notion de cours d'eau n'ayant pas été précisée réglementairement, il convient de se reporter à la jurisprudence définie par un jugement du tribunal de Lorient en date du 26 avril 2001 qui a considéré que même en cas d'écoulement de caractère intermittent dans le lit d'un cours d'eau celui-ci possède les caractéristiques d'un ruisseau. Dès lors, l'épandage ne peut avoir lieu à moins de 35 m. des berges du ruisseau de Bonnefeuille. Cette restriction devra être prise en compte dans le plan d'épandage.

Ces remarques n'entachent pas les surfaces proposées qui permettent de respecter les modalités pratiques d'épandage.

10. Avis sur le dossier

10.1 Sur la forme

Ce dossier est difficile à appréhender surtout pour les particuliers. D'ailleurs, les quelques personnes venues lors des permanences semblaient interloquées par les besoins de cette enquête relative à un établissement existant et générateur d'emplois.

10.2 Sur le fond

C'est un dossier complet mais constitué de nombreux additifs, comme exposé chapitre 1.3.

L'avis de l'autorité environnemental met en évidence les rappels et obligations nécessaires à la conception de ce dossier. Je soulignerai que dans cette affaire il y a deux aspects. D'une part le domaine de l'hygiène alimentaire les dispositions réglementaires sont peut-être plus délicates à appréhender dans le cadre de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement et d'autre part les incidences sur l'environnement. C'est sans doute pourquoy, les intervenants se sont d'avantage mobilisé sur les rejets des effluents.

11. Organisation et déroulement de l'enquête :

J'ai été désigné, 22 juin 2011 par décision n° E11000132/25 de Madame la Présidente du Tribunal Administratif de Besançon. Nullement concerné ou intéressé par le projet et garant de mon indépendance, j'ai accepté cette mission.

L'arrêté préfectoral n° 1608 du 18 août 2011, fixe les modalités de cette enquête.

11.1 Durée de l'enquête publique :

L'enquête s'est déroulée du lundi 19 septembre 2011 au mardi 18 octobre 2011 soit 30 jours consécutifs. Aucune demande de prolongation n'a été formulée.

11.2 Publicité et information du public :

11.2.1 Annonces légales :

L'avis d'enquête a été publié dans deux journaux :

⇒ La Presse de Vesoul le 25 août 2011,

⇒ L'Est Républicain, édition Haute-Saône, du 26 août 2011.

11.2.2 Affichage public :

L'affichage a été fait sur les panneaux des mairies de SAINT REMY, MENOUX et CUBRY les FAVERNEY ; communes concernées par le projet et ayant une partie de leur territoire situé dans le plan d'épandage des boues de l'installation.

Un affichage était également pratiqué sur la porte de l'établissement.

A chacune de mes permanences, j'ai vérifié la réalité de cet affichage.

Le Maire de MENOUX a remis, à chaque foyer de sa commune, une note relative au déroulement de cette enquête. (annexes n°5)

11.2.3 Mise à disposition du dossier :

Le dossier a été tenu à la disposition du public en Mairie de SAINT REMY, pendant les heures habituelles d'ouverture du secrétariat :

⇒ du lundi au vendredi de 8 h.30 à 12 h. et de 13 h.30 à 17 h.

A vrai dire, je n'ai pas rencontré un grand public. Seuls, les maires des trois communes et un particulier se sont mobilisés.

La procédure s'est déroulée dans un climat serein et une incontestable liberté d'information. Elle n'a été entachée d'aucun incident ou dysfonctionnement. N'ayant reçu aucune demande, je n'ai pas envisagé de réunion publique.

Je considère que l'information générale sur cette enquête et la possibilité de s'exprimer ont été suffisantes.

12. Observations et avis des personnes publiques associées

Le 24 mai 2011, l'Agence Régionale de Santé donne un avis favorable à cette demande d'autorisation assortie d'une réserve expresse et de quatre prescriptions complémentaires :

Réserve : le plan d'épandage présenté dans le dossier est satisfaisant en termes de fertilisation raisonnée et de suivi agronomique annuel. Cependant, les treize parcelles, d'une superficie de 15,62 ha. numérotées 10,22,23,26,27,28,29A,29B,30,48 et 49 section ZA, 1 et 2 section ZB, du territoire de CUBRY les FAVERNEY, se situent dans le périmètre de protection rapprochée du captage du Syndicat du Vallon des Cannes. L'acte déclaratif d'utilité publique signé le 21 décembre 2010, interdit tout épandage d'effluent autre que le fumier.

Cette interdiction a bien été prise en compte dans le plan d'épandage soumis à l'enquête.

Prescriptions n°1 : Préciser le devenir des résidus de nettoyage des filtres à graisse. Celles-ci sont collectées par l'entreprise Saône –Vidanges et traitées à Besançon.

Prescription n° 2 : Un dispositif anti-retour doit être mis en place sur la conduite d'alimentation en eau du site. Un clapet anti-retour est présent avant le poste de stérilisation.

Prescription n° 3 : Une nouvelle campagne de mesures de bruit doit être réalisée. Celle-ci a été pratiquée par le LETMI les 12 et 13 septembre dernier et conclu au respect des niveaux sonores limites à ne pas dépasser (voir annexe n° 3).

Prescription n° 4 : La cuve à fuel devra être sécurisée. En fait, elle va être éliminée.

Le 19 juillet 2011, la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement Franche-Comté après examen du dossier conclut : *L'étude d'impact est de qualité moyenne pour un projet de traitement des effluents pas complètement abouti. L'analyse de certains impacts (notamment en lien avec le projet de lagunages) sera toutefois à préciser une fois l'état initial complété et les choix techniques clairement faits.* Comme exposé au chapitre 1.3, c'est le troisième dossier complémentaire présenté en septembre 2011 qui répond à cette préoccupation. En outre, l'état d'avancement des travaux a été constaté pendant l'enquête publique (annexe n° 4).

Le 23 septembre 2011, Mr. GARRET, Maire de MENOUX a informé ses administrés (annexe n° 5) du déroulement de l'enquête publique et souligné que sa commune avait déjà été sollicitée sur deux autres plans d'épandage pour lesquels le conseil municipal s'était prononcé défavorablement. Un seul conseiller municipal de MENOUX est venu consulter le dossier. Le 13 octobre dernier lors de la visite des parcelles d'épandage, nous avons eu un échange de vue qui me conduit à penser que l'avis de cette municipalité sera réservé.

13. Observations du public

Ce n'est que lors de la dernière permanence que j'ai reçu un particulier et les Maires de CUBRY les FAVERNEY et de SAINT REMY. Trois observations ont été consignées dans le registre d'enquête pages 3 et 4.

Observation n°1 de Mr. AEBY, Maire de CUBRY les FAVERNEY : « *Après avoir pris connaissance du dossier, des zones de rejet des effluents de la station, je n'ai pas de remarque particulière à formuler sinon le respect des zones d'épandage sur le territoire de la*

commune de CUBRY, modifiées suite à la mise en place des périmètres de protection du captage d'eau ».

Observation n°2 de Mr. SCHWAB Fabrice de CUBRY les FAVERNEY : *« Je m'inquiète sur le plan de CUBRY zone ZA ZB marquée verte ou l'épandage des boues pourra avoir lieu dans un bassin versant donnant la finalité des écoulements sur la station de pompage groupant 3 communes dans la distribution de l'eau et comment sont avertis les habitants de la date des épandages considérés ».*

Je formule une seule réponse à ces deux observations.

Le plan d'épandage des boues de la station d'épuration d'ESTREDIA a été élaboré en 2009 à partir des engagements et adhésions des deux exploitants agricoles (Mr. Robert PHILIPPOT de CUBRY les FAVERNEY et le GAEC du DIMONT représenté par M. Christian DELEYROLLE). Les parcelles d'épandage localisées ont alors fait l'objet d'études pédologiques et agronomiques afin de veiller au respect des bonnes pratiques agricoles, au suivi agronomique et à l'organisation pratique des épandages.

Or, le 21 décembre 2010, l'acte déclaratif d'utilité publique des périmètres de protection du captage d'alimentation en eau du syndicat du Vallon des Cannes était publié. Celui-ci interdit l'épandage d'effluent dans la zone dite de protection rapprochée ce qui a entraîné l'observation de l'Agence Régionale de Santé. Cette remarque a bien été prise en considération et les parcelles en question sont exclues du plan d'épandage (*annexe n°6*).

Je précise que la législation ne prévoit pas de déclaration des opérations d'épandage mais que celles-ci font l'objet d'une inscription sur un registre tenu par l'exploitant et vérifié par l'inspection des installations classées pour la protection de l'environnement.

Observation n°3 de Mr. Christian METTELET, Maire de SAINT REMY : *Je soussigné Christian METTELET, Maire de la commune de Saint Rémy, souhaite dire notre satisfaction de voir se réaliser cette nouvelle unité sur notre territoire et notamment la station d'épuration in situ qui va permettre un traitement optimal des effluents issus de la production de repas dont la nature et surtout le volume au regard des seuls effluents de la partie village représentent des quantités quelque 10 fois supérieures, justifiant s'il le fallait encore, cette installation autonome.*

Je souhaite toutefois que la société Médiwest profite de la confection du fossé en limite Sud de sa propriété pour planter une haie bocagère dont l'intérêt n'est plus à démontrer, participant en outre à l'amélioration « tertiaire » de la qualité des eaux qui aboutissent à l'aval dudit fossé.

Je proposerai à notre prochain conseil municipal qui se réunira le 24 octobre une décision positive quant au présent dossier.

En réponse, je précise que la société Médiwest est l'appellation Haute-Saônoise d'ESTREDIA. La haie bocagère demandée ne peut que compléter avantageusement le rôle du fossé évoqué qui recevra les effluents épurés (*voir chapitre 9.2*).

Ces trois observations ont été notifiées le 18 octobre 2011 à Mr. DELMAS, directeur de cette cuisine centrale ESTREDIA.

Dans un mémoire en réponse en date du 20 octobre 2011, Mr. DELMAS confirme la prise en compte des servitudes édictées par l'arrêté déclaratif d'utilité publique des périmètres de protection du captage de CUBRY les FAVERNEY. Il souligne que les épandages des boues d'épuration viendront en substitution des engrais industriels habituellement utilisés.

Enfin, la demande de haie bocagère sera étudiée le moment venu (*annexe n° 6*).

14. Réflexion et conclusion générale.

Au regard des observations recueillies, la publicité faite sur cette enquête a bien été perçue. D'une manière générale, aucune des remarques ne met en cause le fonctionnement de cette cuisine centrale. Seules, le mode d'épuration a retenu l'attention. La création d'un mode d'épuration autonome pour l'établissement est jugé très positif. L'épandage des boues issues de ce dispositif a soulevé quelques interrogations en raison de sa concomitance avec la mise œuvre des servitudes de protection du captage sis à CUBRY les FAVERNEY mais le plan d'épandage a été modifié en conséquence (*plan en annexe n° 6*).

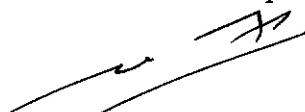
La mobilisation des élus sur ce point donne l'assurance de préoccupations sensibles au respect de l'environnement.

L'engagement pris par la direction d'ESTREDIA dans son mémoire en réponse du 20 octobre dernier et le suivi agronomique apportent des garanties qui sont de nature à lever ces réserves.

En conclusion, j'estime que ce projet vise à satisfaire les objectifs réglementaires tout en permettant une maîtrise raisonnable du développement d'ESTREDIA.

Fait à FOUGEROLLES, le
Le commissaire enquêteur,

- 7 NOV. 2011



Jean-Claude MAGUET

B. Conclusion et avis motivé du commissaire enquêteur.

ESTREDIA a sollicité l'autorisation d'exploiter, sur le territoire communal de SAINT REMY, une cuisine centrale.

La consommation des plats cuisinés, même si elle a été touchée par le ralentissement de l'économie a connu une croissance soutenue. Surtout dans les circuits spécialisés des collectivités qui veulent gagner de plus en plus de temps et de commodité dans la préparation des repas. Voilà ce qui promet un avenir certain aux plats cuisinés.

En outre, l'étiquetage permet au consommateur soucieux de trouver des informations sur la valeur énergétique, la composition, les vitamines et sels minéraux.

Ce projet, présenté par un leader du marché, comporte une réorganisation de cette cuisine collective et la mise en place d'un mode d'épuration autonome avec un plan d'épandage des boues issues de ce dispositif qui seront épandues sur les territoires communaux de MENOUX et CUBRY les FAVERNEY.

Le commissaire enquêteur soussigné constate que l'enquête s'est déroulée dans les conditions fixées par la Loi.

Cette enquête a retenu l'attention des trois Maires concernés, qui se sont exprimés afin de préserver des qualités environnementales, notamment en ce qui concerne les eaux naturelles.

J'estime que cette procédure n'a pas soulevé de réelle opposition. Elle aura été l'occasion pour le pétitionnaire de prendre conscience de l'intérêt que les élus accordent à son entreprise.

Vu l'étude du dossier et la visite des lieux ;

Vu la régularité de la procédure mise en œuvre ;

Vu les conclusions exposées supra ;

Constatant que soucieux de maintenir de bonnes relations la direction d'ESTREDIA a répondu positivement à la prise en compte des observations recueillies (*annexe n° 6*) ;

Considérant d'une part que les engagements exposés dans l'étude d'impact offre des garanties satisfaisantes pour la protection de l'environnement et d'autre part que cette autorisation d'exploiter permettra de créer une vingtaine d'emplois;

J'estime en conclusion de cette enquête, en l'état du dossier présenté, de l'examen des observations recueillies et après avoir regardé attentivement les avantages de ce projet qui vise à satisfaire les objectifs réglementaires tout en permettant une maîtrise raisonnable du développement d'ESTREDIA, que les conditions sont réunies pour émettre un avis motivé sur cette demande d'autorisation d'exploiter.

J'émet un avis favorable à la demande formulée par la Société ESTREDIA, assorti d'une restriction et d'une recommandation :

✚ **condition restrictive : Pas d'épandage à moins 35 m des rives du ruisseau de Bonnefeuille ;**

✚ **recommandation : création d'une haie bocagère en bordure du fossé à créer.**

Fait à FOUGEROLLES, le - 7 NOV. 2011
Le commissaire enquêteur,


Jean-Claude MAGUET

C. Annexes

n° 1 : Le fonctionnement ;

n° 2 : Les circuits recommandés ;

n° 3 : Les niveaux sonores de l'établissement ;

n° 4 : Les travaux de réalisation de la station d'épuration ;

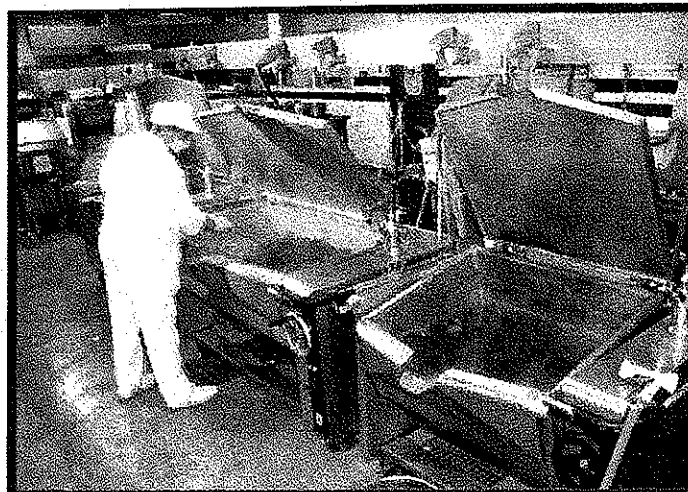
n° 5 : Le mot du Maire de MENOUX ;

n° 6 : Mémoire en réponse aux observations et plan d'épandage ;

n° 7 : Article de presse.

Le fonctionnement

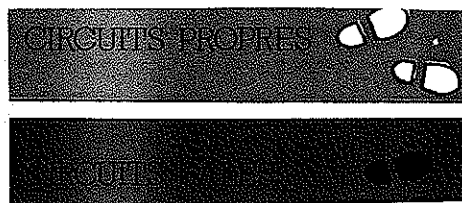
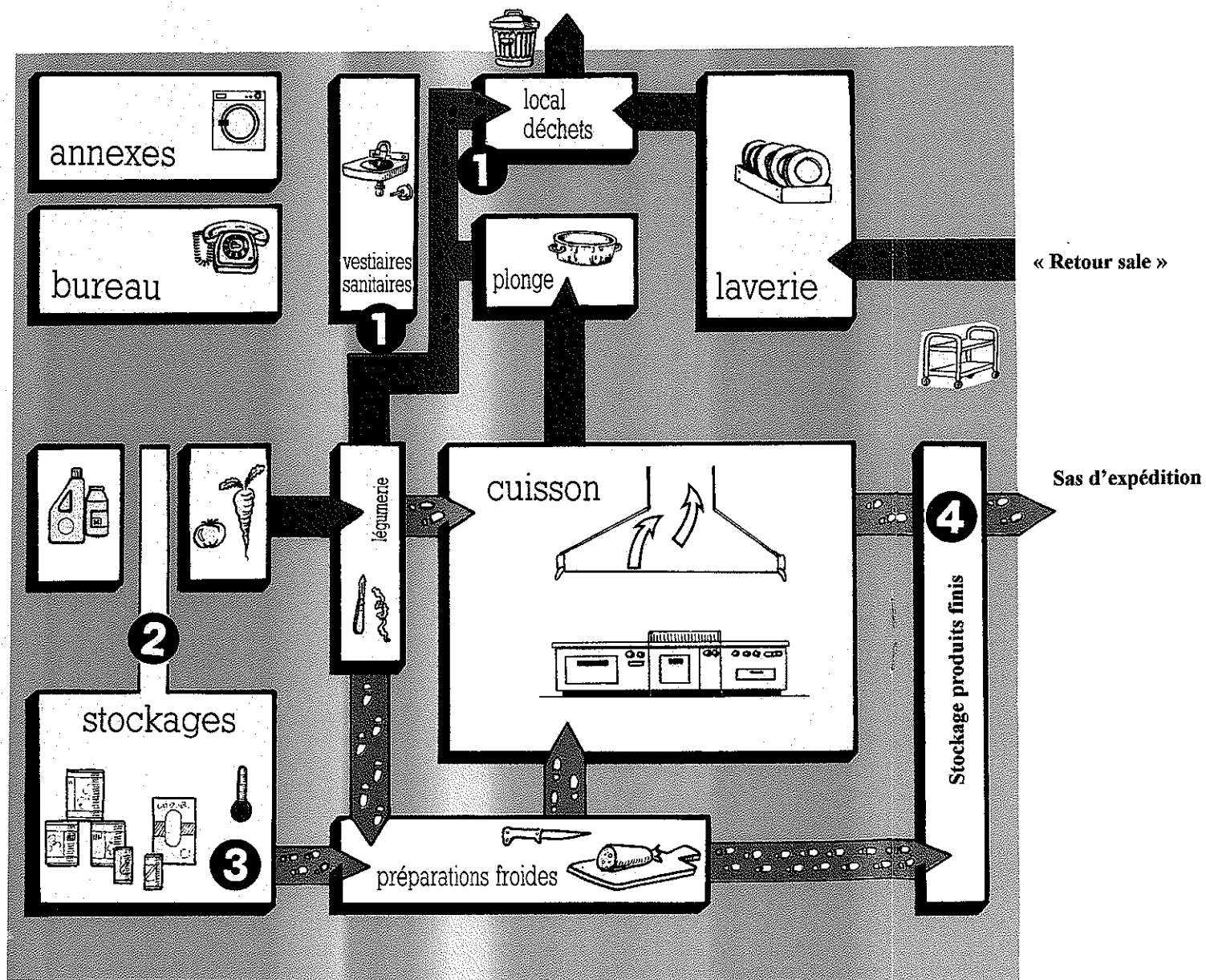
La Production



Le conditionnement en barquettes individuelles ou multiportions



La réglementation de base : Les circuits recommandés



Les niveaux sonores de l'établissement

letmi

15/09/2011

Conformément à l'article 3 de l'arrêté du 23 janvier 1997, les niveaux sonores limites à ne pas dépasser en limites de propriété de l'établissement, sont déterminés de manière à assurer le respect des valeurs d'émergence admissible en ZER sans toutefois excéder 70 dB(A) en période jour et 60 dB(A) en période nuit.

	ZER	
	Jour	Nuit
Indicateur Ambiant	48	40,5
Indicateur Résiduel	45	36,5
EMERGENCE calculées	3	4
Emergence Limite	5	4
Respect des valeurs réglementaires	OUI	OUI

Les valeurs LAeq et LA50 sont arrondies selon la Norme NFS 31-010

SE ESTREDIA

- 24 -

letmi

15/09/2011

	point 1		point 2		point 3		point 4	
	Jour	Nuit	Jour	Nuit	Jour	Nuit	Jour	Nuit
Niveau sonores mesurés	61	39,5	57,5	57	45	41	57	54
Arrêté de 1997	70	60	70	60	70	60	70	60
Respect des valeurs réglementaires	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

Les valeurs LAeq et LA50 sont arrondies selon la Norme NFS 31-010

L'ensemble des mesures effectuées et des émergences calculées indique que les points de mesures présentent des résultats qui respectent les niveaux sonores limites à ne pas dépasser en limites de propriété fixés par l'arrêté de classement et sont conformes aux critères réglementaires d'émergence de bruit particulier de l'A.M. du 23 janvier 1997.

Le Responsable Service MESURES

B. CHEVALIER
B. CHEVALIER

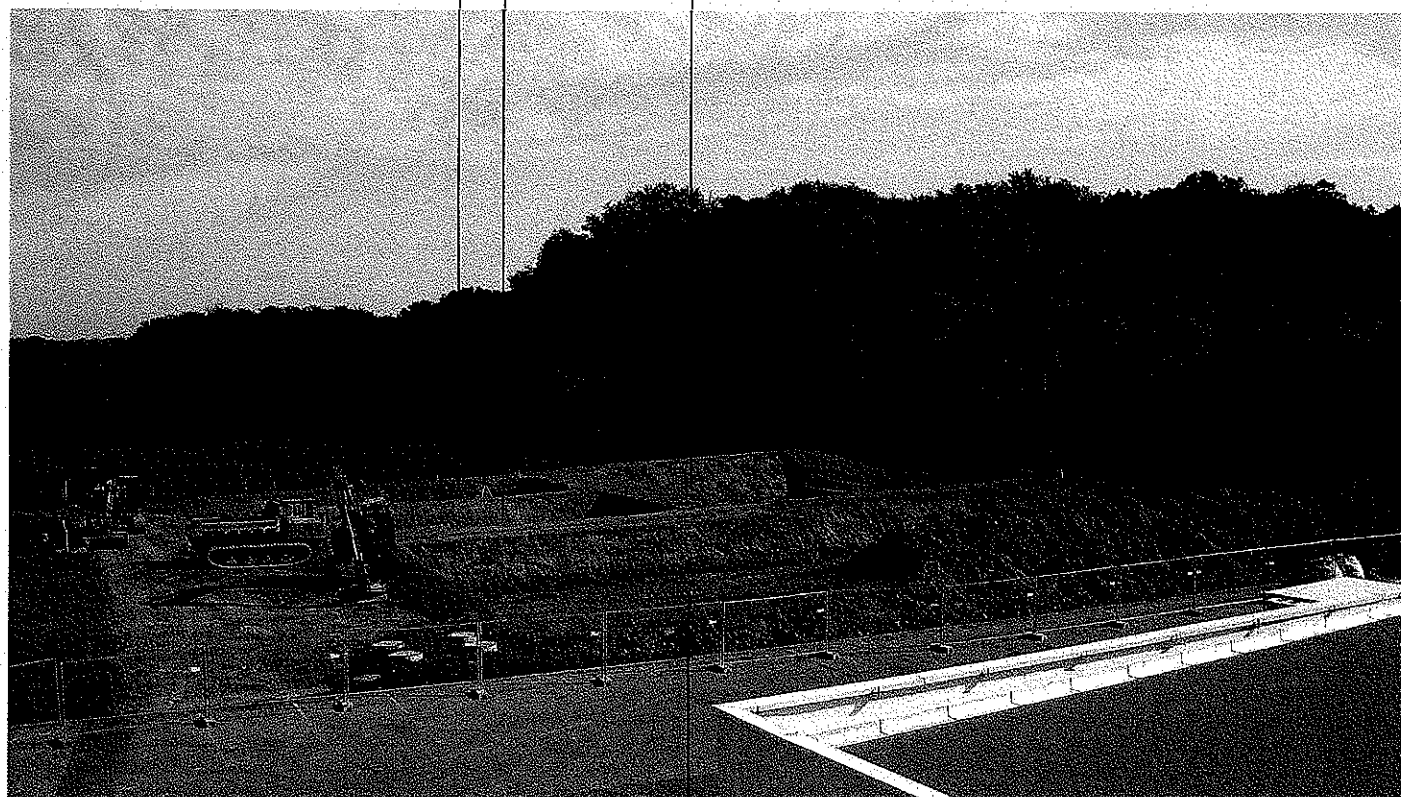
SE ESTREDIA

- 25 -

Les travaux de réalisation de la station d'épuration

**Bassins de stockage
des boues d'épuration**

Bassin d'aération



Lagune de finition

Le mot du Maire de MENOUX à ses administrés

Le 27 septembre 2011
N°30

Le mot du Maire

ENQUETE PUBLIQUE

Après l'enquête publique du GAEC de la Gare à Equevilley qui s'est déroulée du 15 décembre 2010 au 15 janvier 2011, la Commune de Menoux est de nouveau confrontée à une autre enquête concernant l'exploitation de la cuisine centrale d'ESTREDIA à St Rémy, à titre de régularisation (demande non effectuée à l'origine).

Pourquoi la Commune de Menoux a été et est sollicitée pour ces 2 enquêtes publiques ?

En ce qui concerne la 1^{ère}, la Commune était concernée par le plan d'épandage des fumiers, lisiers et purins issus de l'extension de l'exploitation agricole sur des terrains exploités à Menoux par le GAEC de la Gare.

Le Conseil Municipal, dans sa réunion du 13 janvier 2011, avait émis un avis très défavorable.

Il semble que seule notre commune s'était opposée à ce projet et aux dernières nouvelles demandées à la Préfecture (la décision finale n'étant pas encore prise à l'heure actuelle), il a été tenu compte en partie de nos observations pour certains secteurs sans que cela ne remette en cause l'approbation du dossier.

Concernant l'enquête ESTREDIA qui a débuté le 19 septembre 2011 pour se terminer le 18 octobre 2011 (voir panneau d'affichage), nous sommes concernés d'une part par les risques et inconvénients dont l'établissement peut être la source compte tenu de la proximité, et d'autre part, surtout pour l'épandage des boues de lagunage sur des propriétés exploitées sur la commune mais pas les mêmes que celles du GAEC de la Gare.

C'est la raison pour laquelle je vous invite à venir consulter le dossier déposé en Mairie de Menoux aux heures de permanence du secrétariat et d'aller consigner vos observations sur le registre ouvert à la Mairie de St Rémy.

Pour nous aider dans notre décision, qui devra être prise dans les 15 jours suivant la clôture de l'enquête, il serait utile de nous faire parvenir la copie de vos observations.

Par avance, je vous en remercie.

Le Maire

Fougerolles, le 18 OCT. 2011

M. Jean-Claude MAGUET
76, Le Prédurupt
70220 FOUGEROLLES
☎ 03 84 49 18 44
Mél : jean-claude.maguet@orange.fr

à

Monsieur DELMAS, Directeur ESTREDIA
Rue Perchot
70160 SAINT REMY

Objet : Enquête publique à SAINT REMY
P.J. : 2 pages

Monsieur,

Ce jour, depuis 17 heures, l'enquête publique, relative à la demande présentée par la Société ESTREDIA-COMPASS GROUP FRANCE, en vue de l'exploitation d'une cuisine centrale sur le territoire communal de SAINT REMY, est close.

Je vous informe qu'à l'issue des cinq permanences, trois observations pour ou contre le projet ont été formulées.

Vous trouverez ci-joint la copie de ces requêtes.

Je vous précise que la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement accorde au pétitionnaire un délai de 12 jours pour faire parvenir au commissaire enquêteur un mémoire en réponse afin qu'il soit pris en considération dans le rapport d'enquête.

Je vous prie d'agréer, Monsieur DELMAS, l'expression de ma considération distinguée.


Jean-Claude MAGUET



Cuisine Centrale
ESTREDIA



Certifiée
ISO 9001 : 2000

BUREAU
VERITAS

Rue Perchot
70160 SAINT REMY
Tél : 03.84.96.32.00
Fax : 03.84.96.32.08

Monsieur Jean-Claude MAGUET
76, Le Prédurupt
70 220 FOUGEROLLES

Saint Remy, jeudi 20 octobre 2011

Objet : COMPASS GROUP (70) : Réponse aux observations émises lors de l'enquête publique

Direction Régionale Est
1 rue Jacob Mayer
67087 STRASBOURG CEDEX 2
Tél : 03 88 27 90 80
Fax : 03 88 27 90 89

Monsieur,

J'accuse réception de votre courrier du 18 octobre 2011 relatif à la fin de l'enquête publique ainsi que des trois observations formulées. Celles-ci concernent deux thèmes :

1) Les épandages :

Concernant les épandages, ils seront réalisés dans les règles de l'art et dans le cadre d'une fertilisation raisonnée (correspondant aux besoins de la plante). De plus, les prescriptions de l'arrêté préfectoral seront respectées.

Suite à l'arrêté préfectoral du 21 décembre 2010 établissant les périmètres de protection des forages F1 et F2 sis à Cubry-les-Faverney pour l'alimentation en eau potable, le plan d'épandage a été modifié en juin 2011. Les parcelles présentes dans le périmètre de protection rapprochée à vocation qualitative ont été supprimées. Les épandages sur les parcelles de la section ZB sont autorisés et n'auront donc pas de conséquence sur la station de pompage. Le plan de localisation du périmètre d'épandage modifié est joint à ce courrier pour rappel.

A noter que les apports réalisés pour épandage viendront en substitutions des apports réalisés actuellement pour les agriculteurs et non en supplément.

De plus, l'amendement ainsi apporté en NPK est sous une forme chimique employé qui le rend bien moins mobile que sous sa forme d'engrais industriel et réduit ainsi très fortement le risque de migration dans l'eau.

2) Le rejet de la station d'épuration :

Suite à la remarque de Monsieur METTELET sur la haie bocagère le long du fossé de rejet de la station, COMPASS GROUP étudiera cette question et se référera aux prescriptions d'aménagements du point de rejet présentes dans le futur arrêté préfectoral.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Pierre-Olivier DELMAS
Cuisine CENTRALE
ESTREDIA

Rue Perchot - 70160 SAINT REMY
Tél. 03 84 96 32 00
Fax 03 84 96 32 08

Directeur Cuisine Centrale ESTREDIA
estredia@compass-group.fr

Compass Group France

Siège Social - Immeuble Le Carat - 200, avenue de Paris - 92320 Châtillon
Téléphone : (33) 01 76 61 00 00 - Fax : (33) 01 76 61 00 10 - Site Web : www.compass-group.fr
Société par Actions Simplifiée au capital de 16 493 257 € - 632 041 042 RCS Nanterre

Eurest

La Restauration du Mieux-Vivre



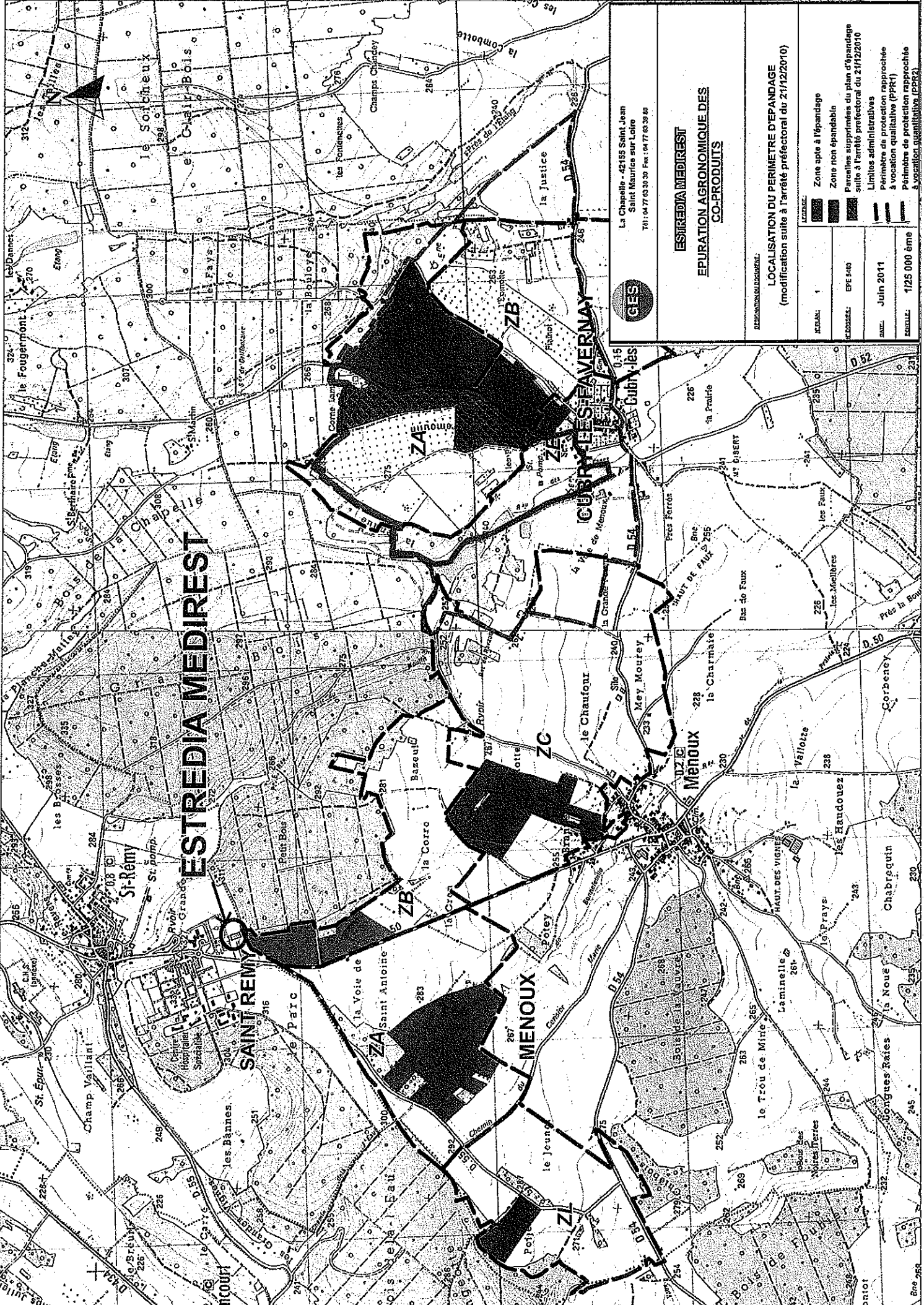
MEDIREST

Restauration & Services du Mieux-Être



Scolarest

La Restauration Nouvelle Génération



ESTREDIA MEDIAREST
EPURATION AGRONOMIQUE DES
CO-PRODUITS



La Chapelle - 42155 Saint Jean
 Saint Maurice sur Loire
 Tél: 04 77 63 30 30 Fax: 04 77 63 30 40

LOCALISATION DU PERIMETRE D'EPANDAGE
 (modification suite à l'arrêté préfectoral du 21/12/2010)

LEGENDE:	
	Zone apte à l'épandage
	Zone non épandable
	Parcelles supprimées du plan d'épandage suite à l'arrêté préfectoral du 21/12/2010
	Limites administratives
	Périmètre de protection rapprochée à vocation qualitative (PPR1)
	Périmètre de protection rapprochée à vocation quantitative (PPR2)
ETALON: 1	
PROCESSEUR: EPE 4403	
DATE: Juin 2011	
ECHELLE: 1/25 000 ème	

Article de presse paru dans l'Est Républicain

Ou'as-tu mangé ce midi ? En Haute-Saône, les cantines scolaires n'ont pas attendu le décret du 2 octobre pour diversifier les menus. Sus aux graisses et au surpoids !

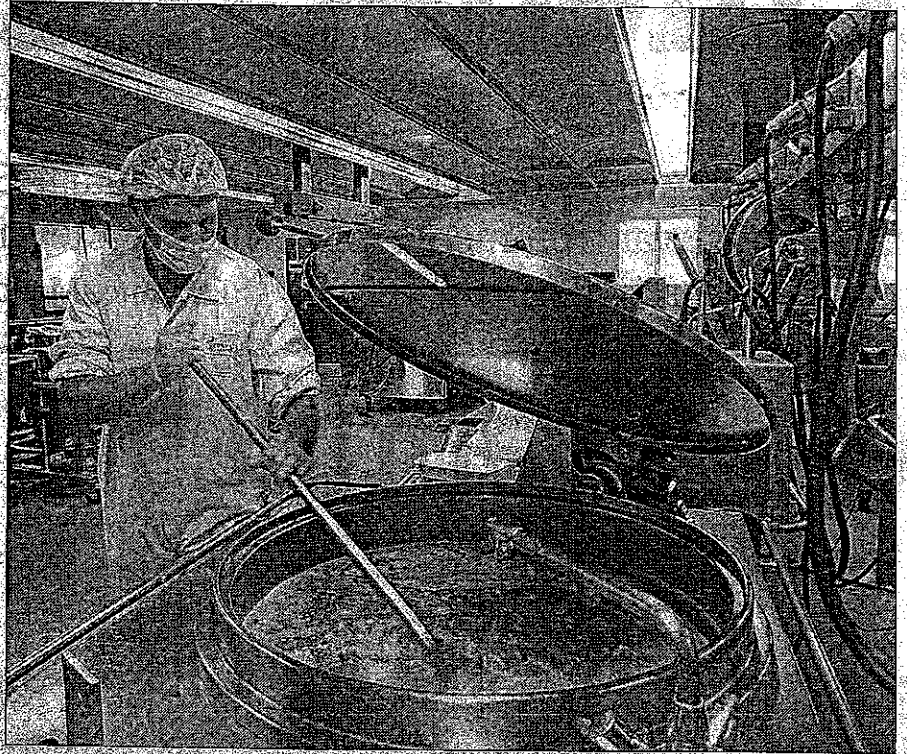
Quand on lui demande son avis sur la cantine du collège, Baptiste, 14 ans, fait volontiers la fine bouche : « On ne mange des frites que cinq fois par an... »

Pour lui, comme pour les scolaires haut-saônois, rien ne va changer, en fait, après la publication au Journal officiel de dimanche dernier du « décret sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ». Car on ne parle plus, officiellement, de cantines !

La plus grande variété alimentaire s'impose avec « effet immédiat », sauf pour les unités qui servent « moins de 80 couverts par jour ». Ainsi la nouvelle règle ne sera obligatoire qu'à la rentrée 2012 pour les sites desservis sous le label « La Belle saveur » par la jeune société Sidéris de Combeaufontaine (12 salariés). Or les écoliers de La Roche Morey, Arc-lès-Gray et Corre soulignent le directeur Philippe Schauli, ne mangent déjà plus de boulettes de bœuf ni « du poisson carré avec des yeux dans le coin » mais de vrais filets de viande ou de poisson. Résultat, les menus sont livrés pour 3,30 € (quatre plats) ou 3,80 € (cinq composants). La qualité, ça se paie !

Les fabricants de repas ont appris à anticiper : voilà dix ans que les pouvoirs publics ont lancé un « Programme national nutrition santé » (PNNS). Et les recommandations du Groupement d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEMR-CN) sont appliquées depuis deux ans par une maison comme Estredia à Saint-Rémy.

Chaque jour, plus de 4 000 repas pour écoliers du primaire mais aussi de maternelles (sans compter les plateaux



■ L'entreprise Estredia de Saint-Rémy : elle nourrit tous les jours les écoliers du Grand Est.

pour adultes) sont fabriqués à Saint-Rémy, pour être livrés entre Chaumont et Strasbourg, Dijon et Nancy.

« On n'a pas attendu le décret pour l'appliquer », explique Pierre-Olivier Delmas, le patron des 130 salariés de l'unité du groupe Medirest, où l'on est très pointilleux sur l'hygiène.

Fin le temps du gras, du salé et du sucré, celui des frites à gogo, des panures cordon-bleu et des crèmes dessert. « Quand on passe des frites au brocoli vapeur on a des problèmes... » Sur les anjonctions de Sandra, la diététicienne, on quantifie la fréquence des « viandes nobles » (bœuf, veau ou l'agneau non haché), filets de lieu, courgettes, épinards ou choux-fleurs. Avec le souci de varier les modes de cuisson et de présentation, ça passe. On avait oublié que la nourriture tient de la culture !

André MOISSE

Une cuisine et 10 agents

► **Chou ou courgettes en gratin, carottes râpées, en rondelles ou en purée, les idées pour varier les menus ne manquent pas.** A Vesoul, c'est le souci d'Eric Maichausse, qui, ayant reçu une formation diététique du comité Codes, élabore les menus des écoles des Rêpes, Matisse et de la Banque (soit 46 000 repas par an) en liaison avec l'adjointe vésulienne Marie-Dominique Aubry. Sans oublier le fruit à la récré chaque semaine, pour 600 écoliers.

► **Pour les trois cantines municipales (40 autres écoliers mangent au LP Luxembourg), 328 repas quotidiens sont préparés et servis par une cuisine centrale de dix agents.** Un produit laitier bio (de Haute-Saône) est assuré chaque semaine, les classes concernées étant invitées à proposer un « repas bio » mensuel. A la Banque, le « grammage » est adapté aux maternelles ; aux Rêpes, le pain est livré à pied.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFECTURE / DÉPARTEMENT

HAUTE-SAONE

COMMUNE

de SAINT-REMY

REGISTRE D'ENQUÊTE PUBLIQUE

Le Commissaire Enquêteur,
J.C. MAGUET



Cocher la case correspondante

- Installations classées pour la protection de l'environnement
- Schémas de cohérence territoriale (S.C.O.T.)
- Plan local d'urbanisme (P.L.U.)
- Plan d'occupation des sols (P.O.S.)
- Carte communale
- Classement de voirie
- Divers

relatif à :

Demande d'autorisation présentée par la société NEDIREST
pour l'exploitation d'une cuisine centrale.

REGISTRE D'ENQUÊTE PUBLIQUE

Objet de l'enquête : Demande d'autorisation présentée par la société NEDIREST pour l'exploitation d'une cuisine centrale..

Arrêté d'ouverture de l'enquête :

arrêté n° 1608 en date du 18 Août 2011 de

M. le Maire de : _____

M. le Préfet de : HAUTE-SAONE

Président de la commission d'enquête — Commissaire enquêteur :

M. _____ qualité _____

Membres titulaires : M. _____ qualité _____

M. _____ qualité _____

M. _____ qualité _____

Membres suppléants : M. _____ qualité _____

M. _____ qualité _____

M. _____ qualité _____

Durée de l'enquête : date(s) d'ouverture : du 19 septembre 2011 au 18 octobre 2011

les _____ de _____ à _____ et de _____ à _____

les _____ de _____ à _____ et de _____ à _____

les _____ de _____ à _____ et de _____ à _____

Siège de l'enquête : Mairie de SAINT-REMY

Autres lieux de consultation du dossier : _____

Registre d'enquête :

comportant _____ feuillets non mobiles, cotés et paraphés par le commissaire enquêteur, destiné à recevoir les observations du public; ces dernières peuvent aussi être adressées par écrit au nom du commissaire enquêteur à :

Rapport et conclusions du commissaire enquêteur :

seront tenus à la disposition du public dès leur réception à : _____

aux heures et jours habituels d'ouverture des bureaux et dans chacune des mairies où s'est déroulée l'enquête et à la préfecture de chaque département concerné.

Réception du public par le commissaire enquêteur :

les 19 septembre 2011 de 14^h00 à 17^h00 et de _____ à _____

les 28 septembre 2011 de 14^h00 à 17^h00 et de _____ à _____

les 8 octobre 2011 de 9^h00 à 12^h00 et de _____ à _____

les 11 octobre 2011 de 9^h00 à 12^h00 et de _____ à _____

les 18 octobre 2011 de 14^h00 à 17^h00 et de _____ à _____

les _____ de _____ à _____ et de _____ à _____

une réunion publique a été n'a pas été organisée par le Commissaire enquêteur.

PREMIERE JOURNEE

Le 19 septembre 2011 de 14 heures ⁰⁰ à 17 heures ⁰⁰

Observations de M⁽ⁿ⁾

Ce 19 septembre 2011 à 17h.00, fin de la première permanence.

Aucune observation n'a été formulée.

Le Commissaire Enquêteur,

J.C. MAGUET

Mercredi 28 septembre 2011 de 14^{h00} à 17^{h00}

Ce 28 septembre 2011 à 17h.00 fin de la dernière permanence.

Je n'ai reçu aucune déclaration verbale ou écrite.

Le Commissaire Enquêteur,

J.C. MAGUET

Samedi 8 octobre 2011 de 9^{h00} à 12^{h00}

Ce 8 octobre 2011 à 12^h fin de la troisième permanence

Je n'ai reçu observation.

Le Commissaire Enquêteur,

J.C. MAGUET

Permanence du Mardi 11 octobre 2011 de 9⁰⁰ à 12⁰⁰

Le 11 octobre 2011 à midi, fin de la quatrième permanence. Aucune observation n'a été recueillie.

Le Commissaire Enquêteur
J.C. MAGNET

Mardi 18 octobre 2011 de 14⁰⁰ à 17⁰⁰

Après avoir pris connaissance du dossier, des zones de rejet des effluents de la station, je n'ai pas de remarque particulière à formuler sur le respect des zones d'épandage sur le territoire de la commune de Cubry, m'excepté suite à la mise en place des périmètres de captation protection du captage d'eau.

Abby Philippe - maire de Cubry

Monsieur SCHULZ Fabrice au 10 rue des Feuilles.

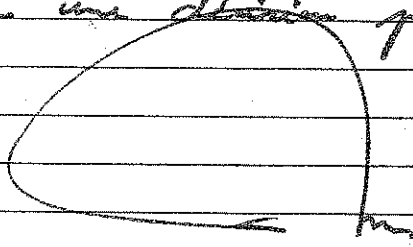
Je m'interroge sur le plan de cubry zone ZB ZB m'excepté suite ou l'épandage des boues pourrait avoir lieu dans un bassin servant donnant la finalité des écoulements sur la station de pompage groupant 3 communes dans la distribution de l'eau et comment sont avisés les habitants de la date des épandages considérés.

Schulz

Je soussigné Christian Mettelet maire de la commune
de Saint-Remy, souhaite dire notre satisfaction
de voir se réaliser cette nouvelle unité sur notre
territoire et notamment la station d'épuration
qui va permettre un traitement optimal des effluents issus
de la production de verges dont la nature et surtout
le volume au regard des seuls effluents du la partie
village nécessitant des quantités quelque 10 fois
supérieures, justifiant s'il le fallait encore, cette
installation autonome.

Je souhaite toutefois que la Société Médiant profite
de la concession du fonc en limite Sud de sa
propriété pour planter une haie bocagère dont l'intérêt
est sur le plan paysager que sur le plan écologique
n'est plus à démontrer, participant de outre à
l'amélioration "textaire" de la qualité des eaux qui
aboutissent à l'aval dudit fonc.

Je présenterai à notre prochain Conseil municipal qui
se réunira le 24 octobre une décision positive
quant au projet d'haie.


Christian METTELET

19 octobre 2011 à 17^h30 fin de l'enquête
publique relative à l'autorisation d'exploiter une cuisine collective par
ESTREDIA sur le territoire communal de S^t REMY.

Trois déclarations ont été consignées page 3 et 4.

M. Jean-Claude MAGUET
Commissaire - Enquêteur
76, Le Prédurupt
70220 FOUGEROLLES