

DEPARTEMENT DU GERS

Commune de CASTELNAU D'AUZAN

ENQUETE PUBLIQUE

Du lundi 23 août 2010 au vendredi 24 septembre 2010 inclus

Ordonnance du tribunal administratif de PAU E10000121/64 du 20/05/2010

Arrêté du Préfet du Gers du 2 août 2010



Sur le projet de demande présentée par *la SNC les délices d'Auzan* en vue d'être autorisée à poursuivre l'exploitation d'un abattoir et d'un atelier de découpe de palmipède gras et d'une conserverie de produits d'origine animale située au lieu-dit « Archan » sur le territoire de la commune de Castelnau d'Auzan

RAPPORT DE L'ENQUETE PUBLIQUE

Par le commissaire enquêteur...
Serge BRISCADIEU

3 - EXEMPLAIRES :

Préfecture du GERS
Tribunal administratif de PAU
Archives

DEPARTEMENT DU GERS

Commune de CASTELNAU D'AUZAN

ENQUETE PUBLIQUE

Du lundi 23 août 2010 au vendredi 24 septembre 2010 inclus

Ordonnance du tribunal administratif de PAU E10000121/64 du 20/05/2010

Arrêté du Préfet du Gers du 2 août 2010



RAPPORT D'ENQUETE

Pétitionnaire : SNC LES DELICES D'AUZAN

PIECES JOINTES :

Pièce n° 1 Lettre du commissaire enquêteur aux maires concernant l'attestation d'affichage et l'avis du conseil municipal

Pièce n° 2 PV du commissaire enquêteur au demandeur

Pièce n° 3 Réponse du demandeur à la pièce n°2

ANNEXES :

1- Arrêté préfectoral d'ouverture d'enquête

2- Réponse à la pièce n°1 des mairies de Castelnau d'Auzan , Montréal, Eauze, Labarrere, Cazeneuve, Bretagne d'Armagnac

1-GENERALITES

La SNC les Délices d'Auzan est implantée sur la commune de Castelnaud d'Auzan. Elle exploite un abattoir, un atelier de découpe et une conserverie de produits d'origine animale sous l'autorisation de l'arrêté préfectoral du 14 Août 2001 qui est devenu obsolète avec la progression de cette entreprise et en particulier en raison :

- de la forte augmentation de la production plus de 60%
- des fréquents dépassements du seuil autorisé de consommation en eau potable
- de l'absence de mise en service de l'extension autorisée par ce même arrêté dans un délai de trois ans

Fournissant les besoins importants de la chaîne INTERMARCHE mais également une grosse clientèle de grossistes cette entreprise connaît un essor remarquable. Cet outil de production de palmipède gras en place, permettra d'absorber ces besoins, aidés en cela par un agrandissement, un réaménagement d'une partie des locaux de production et l'utilisation d'équipements plus modernes et plus performants.

L'effectif de cette société est de 349 dont 50 à titre temporaire. Un réseau de 140 fournisseurs partenaires est le tributaire économique de cette région et marque ainsi l'importance de cette entreprise pour la commune.



2- ORGANISATION ET DEROULEMENT DE L'ENQUETE

Par décision **E10000121/64 du 20/05/2010** le président du tribunal administratif de PAU a désigné, pour procéder à l'enquête publique à laquelle doit être soumise la société les Délices d'Auzan :

Serge BRISCADIEU
Colonel de Gendarmerie en retraite
L'Oustalère, avenue de la Cote d'Argent
32500 FLEURANCE

Par arrêté du 2 août 2010 , le Préfet du Gers a pris la décision d'application de cette enquête et en a fixé les modalités, après consultation du commissaire enquêteur.

C'est ainsi qu'ont été arrêtées les dates de sa durée – du 23 août 2010 au 24 septembre 2010 – et les permanences à la mairie de CASTELNAU D'AUZAN les :

Lundi 23 août 2010	de 09 h 00 à 12 h 00
Mardi 31 août 2010	de 09h 00 à 12 h 00
Mardi 7 septembre 2010	de 09 h 00 à 12 h 00
Mardi 14 septembre 2010	de 09h 00 à 12 h 00
Vendredi 24 septembre 2010	de 14 h 00 à 17 h 00

Les publications ont été effectuées, par affichage de l'arrêté susvisé et de l'avis d'enquête aux lieux d'affichage des publications officielles des mairies de CASTELNAU D'AUZAN, LABARRERE , MONTREAL , LAGRAULET, CAZENEUVE ,BRETAGNE D'ARMAGNAC et EAUZE et sur le site lui-même comme a pu s'en assurer le commissaire enquêteur de même que dans les journaux locaux du Sud Ouest et de la Dépêche du Midi

21- Modalités de l'enquête :

Procédure légales :

La demande par la société des Délices d'Auzan relève de la réglementation des installations classées. Elle est établie conformément aux articles L.123-1 à L.123-16 du code de l'environnement au décret d'application du 23 avril 1985. Il s'agit d'une installation classée soumise à autorisation préfectorale répertoriée sous les N°2210-1 (A) 2221-1 (A) 2920-2a (A) 1510(DC) 1434-1 (DC) 1412-2 (DC) 2921 (D) 1530 (D)

Conformément au décret 2010-368 du 13 avril 2010 (art 512-14) le périmètre de l'installation a été déterminé et s'étend sur un rayon de 3 kilomètres. En vertu de l'article du même décret 512-15 les résumés non techniques joints au dossier de demande ont été mis en ligne. L'ensemble des conseils municipaux des communes concernées a été consulté conformément à l'article 512-20.

L'inspecteur des installations classées du service protection et surveillance du cadre de vie de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations a rendu son avis de recevabilité le 5 mai 2010

Initiatives prises par le commissaire enquêteur :

Le commissaire enquêteur s'est rendu le 29/06/2010 à Auch pour récupérer le dossier d'enquête à la préfecture et fixer les dates de permanences.

Le lundi 16 août 2010 il rencontrait le directeur de l'établissement monsieur Guy WERMEISTER et visitait les installations en compagnie des responsables. Des rectifications étaient apportées aux affichages de l'arrêté d'enquête publique afin qu'il soit mieux visible par les personnes intéressées. Les vérifications d'affichage dans les communes situées dans un rayon de 3 km autour de l'établissement ont été effectuées.

Le lundi 23 août 2010 rencontre avec le maire de CASTELNAU D'AUZAN monsieur Philippe BEYRIES qui indiquait tout l'intérêt qu'il accordait à cet établissement et toute l'importance qu'il revêtait pour sa commune. Son conseil municipal confirme cette position

Le commissaire enquêteur adressait une lettre aux maires concernés par le projet au sujet des certificats d'affichage et des délibérations des conseils municipaux (**Pièce 1**)
Réponse (annexe 2)

Observations du public :

- néant-

Correspondance et PV au maître d'ouvrage : Pièce n° 2

Par PV du 24 septembre 2010, il était demandé :

- qu'elles étaient les mesures que la société comptait prendre pour diminuer la consommations d'eau et y a t il d'autres projets en cours?
- Où en était les travaux préconisés par l'inspecteur des installations classées
- depuis l'incident d'intoxication a t il fallu apporter des correctifs?

La réponse du maître d'ouvrage : Pièce n° 3

Concernant la 1ère question et la réduction d'eau:

La société associant ses partenaires a:

- mis en place des compteurs sectoriels pour analyser la consommation d'eau
- utiliser de l'eau recyclée
- étude du refroidissement des thermoformeuses en circuit fermé plutôt qu'en eau perdue
- étude du transfert des abats et viscères par goulotte ou tapis roulant plutôt qu'avec un flux d'eau
- étude de remplacement des rampes d'aspersion des plumeuses par des buses sous pression

des laveuses de clayettes, stérilisateurs,...
les économies sont actuellement de 200 m3 jour

Question 2

Le reste des points prévus par l'inspecteur des installations classées ont été traités restent en cours ces différentes études concernant la consommation d'eau.

Question 3

Suite à l'incident du 31 mai 2010 des améliorations ont été apportée au plan de secours

Analyse des observations :

Un gros effort a été entrepris par la SNC Les Délices d'Auzan pour réduire sa consommation d'eau. C'est non seulement une exigence environnementale mais économique. Il a pu être constaté que la direction avait réellement le souci d'amélioration de ce secteur.

L'efficacité du plan de secours a été mesuré en grandeur réelle le 31 mai 2010. L'amélioration a bien été prise en compte et concerne l'implantation des postes de premiers secours, l'identification des victimes . Elle a créé l'obligation d'organiser des manœuvres annuelles avec les sapeurs pompiers pour roder les systèmes d'intervention.

Composition du dossier :

Le dossier présenté comporte 6 parties et 2 dossiers en annexe :

- une présentation
- une étude d'impact et un volet sanitaire
- une étude des dangers
- une notice hygiène et sécurité
- un résumé non technique étude d'impact
- un résumé non technique étude de danger

- les 2 annexes

Aucun incident n'a été relevé pendant la durée de l'enquête ,aucune observation n' a été portée à la connaissance du commissaire enquêteur sur le registre.

22 – Etude d'impact :

221 – Etat initial

Historique

L'existence de cette entreprise est ancienne puisque ses origines remontent aux établissements DARQUIER créé en 1978 . Toutefois son utilisation a été constante et avec des succès divers mais les auzanais estiment qu'elle fait partie de leur patrimoine industriel. Il ne viendrait à l'idée d'aucun d'entre eux de songer à sa disparition. En 1992 un tournant important , cette entreprise rejoint le groupe « **ITM Entreprise, Holding du groupement des Mousquetaires** » avec lequel elle fusionne et prend le nom de « **SNC les Délices d'Auzan** ».

La SNC les Délices d'Auzan est alors autorisée à exploiter son site par arrêté préfectoral du 14 août 2001 pour les rubriques suivantes :

- abattage des animaux
- préparation ou conservation de produits d'origine animale
- dépôts de sous produits d'origine animale

- installations de réfrigération ou de compression
- stockage en réservoir de gaz inflammable liquéfié
- entrepôt couvert de stockage de produits combustibles
- dépôt de papiers et cartons
- installations de combustion

Caractéristiques :



Le site est implanté au Sud Est de Castelnau d'Auzan dans une zone totalement rurale. Il s'agit d'ailleurs d'une ancienne exploitation agricole. Il est entouré dans un rayon de 3 km par les communes de LABARRERE, MONTREAL, LAGRAULET, CAZENEUVE, BRETAGNE D'ARMAGNAC, et EAUZE

Le site occupe les parcelles 483,486, 638,662 à 664 , 666 à 672 , 674 à 680 de la section cadastrale E feuille 3 sur une superficie de 43 000 m² avec une surface bâtie de 12 740 m² et 14 000 m² de voiries et de parking .

Sensiblement plat, pour la partie construite, l'environnement est par contre vallonné. Le terrain est caractérisé par une cote moyenne de 140 NGF. Les délices d'Auzan sont implantés sur un système d'anciennes terrasses alluviales sur la rive gauche de l'Izaute. Cette rivière est classée dans la catégorie des eaux de qualité passable. Sur un plan géologique les sols développés sur les limons et alluvions sont des sols lessivés, acides, à tendance hydromorphe. Leur régime hydrique est médiocre et il est souvent nécessaire de drainer ce type de sols.

Activité de l'entreprise :

Les produits de l'entreprise sont distribués dans toute la France dans les enseignes Intermarché, Ecomarché, et comptoir des Mousquetaires. L'approvisionnement des grandes et moyennes surfaces représentent plus de 90% des expéditions.

Ils comprennent :

Les produits finis :

- foie gras
- confits
- viandes fraîches
- plats fins cuisinés
- sauces
- produits surgelés
- produits de négoce

Ces produits sont conditionnés en boîtes métalliques, en verrines, sous vide ou en barquettes de polystyrène.

L'abattoir :

- la réception
- l'anesthésie
- la saignée
- l'échaudage
- la plumaison
- l'éviscération

La découpe

La conserverie

- le foie gras
- les viandes
- les plats cuisinés

Transport

Approvisionnement et commercialisation

Les capacités d'abattage sont actuellement de 60 tonnes /jours et peuvent atteindre 75 T/jour en période de pointe au moment des fêtes de fin d'année... Pour l'année 2007 cela représentait 12 630 tonnes de canards gras auquel il faut ajouter les autres apports de production : produits congelés 781 T, les produits carnés frais 32 T et les produits d'origine végétale 90 T.

222 – Etat actuel :

– Administratif :

Forme juridique : Société en Nom Collectif (SNC)

Siège social : lieu dit Archan 32440 CASTELNAU D'AUZAN

Numéro d'inscription au registre du commerce : RCS AUCH B 3888 770 356

Raison sociale : SNC Les Délices d'Auzan

– Les installations :



On distingue 5 bâtiments au sein desquels se répartissent les activités de l'entreprise :

- Bâtiment A : secteur conserverie et maintenance
- Bâtiment B : secteur abattage et foie gras
- Bâtiment C : secteur expédition
- Bâtiment D : secteur atelier frais
- Bâtiment E : secteur stockage matières premières et cartons

Les installations sont composées de :

- des bureaux administratifs situés au premier étage à proximité de l'ancienne maison d'habitation du gardien aujourd'hui utilisée comme salle de réunion
- la zone d'amenée des animaux vivants est aménagée coté Est du terrain
- les quais d'expéditions des produits finis au Nord Ouest
- 2 groupes froids de 353 KW chacun fonctionnant au NH3 (120 kg d'ammoniac)
- 2 groupes froid de 5,5 kw chacun fonctionnant au R22
- 1 groupe froid de 400 KW fonctionnant au R 407c
- 1 compresseur de 75 kw pour la production d'air comprimé
- 1 tour Baltimore non fermée de 1186 kw pour le froid
- 1 tour Jacir non fermée de 610 kw pour les autoclaves
- une cuve de 120 kg pour le stockage de NH3



- une cuve butane de 80m3 soit 35 t
- une cuve fioul de 40 m3 pour la chaudière
- cuve de fioul de 0,8 m3 pour le groupe électrogène
- stockage de cartons d'emballage, palettes pour un volume total de 1102,5 m3
- stockage films plastiques d'emballage 525 m3
- chaudières de 4Mw fonctionnant au butane et de 2,5 Mw fonctionnant au fioul
- 2 groupes électrogènes de 800 et 520 kw
- hydrogaz de 267Kw pour l'ECS

L'accès à l'entreprise s'effectue par la RD 264 et une voie d'accès spécifique. Une zone de parking est aménagée à l'extérieur de l'enceinte sur une zone au Sud de l'entrée .



A l'extrémité Sud Ouest du terrain une partie des installations annexes est regroupées et comprend :

- le local des groupes électrogène
- la cuve ou fioul de 40 m3
- la chaufferie
- le transformateur TGBT

- la cuve de gaz butane
- les installations de traitement des eaux de process (surpresseur, 2 citernes, 1 tour aéroréfrigérante).

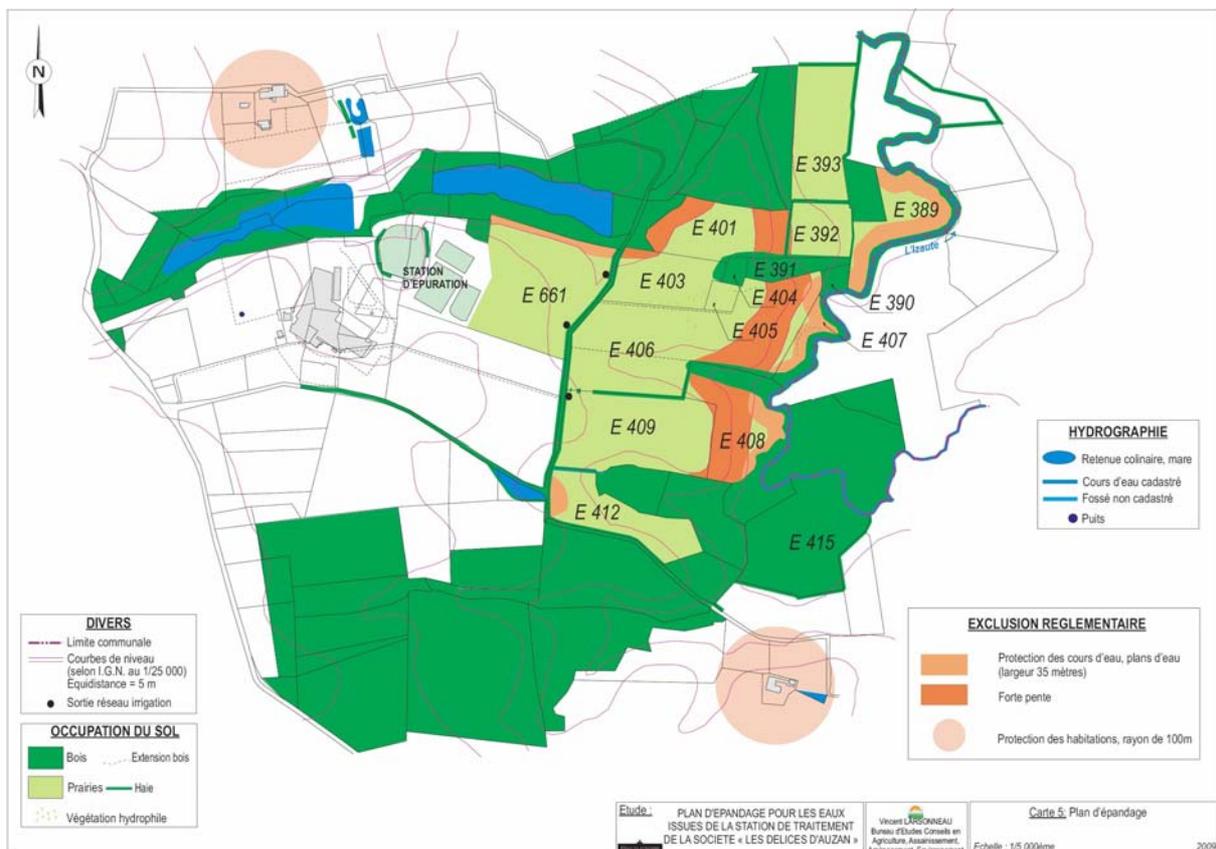
Les installations de tamisage, récupération des plumes sont aménagées sur un « rack » aérien localisé à l'angle NE du bâtiment en continuité des chaînes d'abattage. Une cuve réfrigérée de récupération du sang est installée à proximité.



- Le sol :

la surface bâtie est de 12 740 dont 1350 m² de zone d'extension et 14 000 m² de zones de circulation(voiries et parkings) laissant assez peu de possibilités aux infiltrations de produits polluants et limitant le bruit de roulement ..

- Les terres d'épandage



Les délices d'Auzan ont souhaité se munir d'un plan d'épandage leur permettant d'épandre les effluents issus de leur station d'épuration. En aucun cas il ne s'agit des boues résiduelles.

Les terrains d'épandage sont situés dans les 43 ha du site et près du ruisseau de Leyrété, affluent de l'Izaute. Ils occupent une surface de 36,4609 ha et sont constitués majoritairement de prairie. Les terrains choisis ont une déclivité acceptable pour les effluents liquides, les fortes pentes E 405, 404, 408 ayant été exclues. A savoir que si la superficie pourrait absorber 200 jours/an d'épandage en réalité il ne constitue qu'une mesure de sécurité supplémentaire liée aux intempéries et n'étant réellement utilisé que de 15 à 30 jours par an. La dose moyenne d'épandage est de 100 m³/ha soit 10mm répartie sur 24 h. Les contrôles et analyses sont effectués par des organismes spécialisés et garantissent ainsi les dosages optimum. Un plan d'épandage est tenu.

Les contraintes hydrologiques de distance plus de 35 mètres des cours d'eau, sources, puits, sont respectées de même que celles concernant les habitations.

23 – Etude des dangers.Nuisances et risques. :

231- Nuisances :

Odeurs :

Il n'y a pas dans l'environnement de l'entreprise une pollution atmosphérique spécifique permanente si ce n'est la gêne olfactive induite à l'intérieur des locaux. Le fonctionnement de l'entreprise commande l'enlèvement fréquent et régulier des déchets organiques et le dépôt dans des locaux adaptés et fermés. Le seul impact olfactif est lié à la présence d'effluents. Les sources d'odeur potentielle de la station de traitement sont traitées correctement grâce notamment à un large dimensionnement de la ventilation forcée et de la présence de 3 lagunes.

On pourrait cependant noter la présence d'une pollution liée aux gaz d'échappement des véhicules qui produisent de l'oxyde de carbone évaluée à 10 000t/an de CO² (24 PL par jour et 362 VL jour utilisés essentiellement par les employés) mais aussi des poussières et des particules en suspension dues à cette circulation, limitée il est vrai par les surfaces de roulement bétonnées ou goudronnées.



Bruits :

Les nuisances dues à la circulation et au bruit découlent essentiellement de trafic déjà évoqué.

Le bruit est en outre généré par :

- les groupes frigorifiques,
- des compresseurs
- Au fonctionnement des tours aéro réfrigérantes
- au fonctionnement de la station de traitement des effluents

Ces bruits n'ont qu'une incidence bien limitée grâce :

- aux appareils placés à l'intérieur,

- au matériel utilisé de plus en plus silencieux

232 – Les risques :

Sécurité de l'établissement :

Des dispositions sont prévues pour prévenir tout risque d'accident concernant des personnes extérieures au site, le personnel et les actes de malveillance :

- tout le site est sécurisé, clôturé, surveillé
- le site est équipé d'une alarme anti-intrusion qui déclenche un appel vers une société de télésurveillance
- l'entrée est contrôlée et munie d'un interphone.
- En complément une société de gardiennage assure une présence entre 18 h et 08 heures. Il y a donc un chevauchement d'horaire et de présence avec les employés du site.

Le personnel de la société a suivi des formations spécifiques:

- 23 personnes identifiées sur leur tenue de travail ont suivi des cours de secouriste du travail
- 28 personnes formation équipier de première intervention
- 9 personnes appareil respiratoire isolant
- 16 personnes équipements automoteurs et engins de levage
- 3 comme conducteur de chaudières

Risques extérieurs :

La région n'est pas placée dans une zone sismique, ni en zone inondable répertoriée sur le Plan de Prévention des Risques. Mais il est concerné par le risque retrait gonflement des argiles correspondant à un aléa moyen

La prévention contre les risques de foudre a fait l'objet d'une étude préalable conformément à l'arrêté préfectoral en 1997. Des parafoudres à oxyde de zinc ont été placés sur les chaîne d'ancrage à l'arrivée de la ligne aérienne du poste de transformation

Un plan de secours et d'évacuation existe et fait l'objet d'un suivi réglementaire.

Risques internes :

Incendie :

En cas d'incendie le site des délices d'Auzan fait appel aux services des sapeurs pompiers. Les 1er secours sont à moins de 10 mn. 4 poteaux incendie sont installés aux points névralgiques. Les accidents les plus fréquents concernent les abattoirs. Les autres bâtiments ne représentent pas de risques particuliers.

Les produits pouvant entraîner un risque d'incendie ne sont pas spécifiques et relèvent du commun:des produits de maintenance ou de nettoyage. Les cartons d'emballage, sacs et films plastiques sont stockés dans le bâtiment C sur de grandes surface ce qui diminue les risques. Les déchets sont eux évacués par la société COVALREC régulièrement.

1 cuve butane de 35 t , une cuve fioul de 45 m3 et 1 cuve GPL sont stockés. Les risques peuvent survenir suite à une rupture de canalisation, fuite ... Les autres risques dus aux installations de combustion ou aux compresseurs d'air sont inhérents à l'utilisation de tels moyens ils sont parfaitement connus et l'entreprise applique strictement la réglementation prévue par le décret du 14 novembre 1988.

Les installations électriques sont conformes et surveillées périodiquement par l'APAVE.

Le site dispose d'une alarme sonore et les consignes d'évacuation sont affichées.

Pollutions accidentelles : Les produits chimiques utilisés et présentant une certaine toxicité sont les acides, les alcalins et les détergents (soude caustique, hydroxyde de sodium et eau de javel). Ils seront stockés sur des surfaces bétonnées avec bac de rétention ce qui rend leur dispersion improbable. Stocké dans des locaux ventilés , une fuite accidentelle n'entraînerait, du fait de la dilution atmosphérique, qu'une gêne temporaire pour les personnes proches avec des conséquences négligeables sur la santé.

. Des bassins de rétentions surdimensionnés sont présents et empêchent toute pollution accidentelle des cours d'eau. Le stockage des produits de nettoyage s'effectue dans deux conteneurs spécifiques équipés eux même de rétention

La réalisation des travaux concernant la séparation des eaux pluviales qui rejoigne directement le Leyreté , et les eaux usées dirigées vers le système de lagunages sont de nature à annihiler tout accident de même d'ailleurs que toutes autres pollutions liées aux infrastructures.

Pollutions chimiques : Les produits chimiques utilisés par le personnel se limitent à des produits classiques et liés à l'utilisation normales . Ces phénomènes sont très connus, le personnel éduqué et le respect des consignes et l'utilisation de masques en réduisent les effets.

Pollutions dus aux rejets. Les épandages ont été étudiés supra. . Vérifiés, ils présentent les garanties nécessaires pour une bonne utilisation.

Pollution de l'eau : Si les risques sont avérés dans des établissements semblables et ont pu conduire par le passé à la pollution accidentelle de rivières , le risque accidentel est très limité pour les Délices d'Auzan grâce à la réalisation de la séparation des réseaux et l'évacuation par benne de déchets organiques comme le sang, les plumes, les viscères, le relevage par pompes vers les 3 lagunes de stockage, et des contrôles fréquents pour éventuellement, en cas d'étiage de l'Izaute, épandre vers les terrains réservés à cet effet. Par ailleurs la surélévation de ces bassins protège d'une communication avec la rivière en cas d'inondation fort peu probable compte tenu de la distance avec l'Izaute et de son altitude .

Pollution de l'air : Dans le cas présent on relève la production de CO² de NOX et de SOX par les chaudières et la circulation routière. Les groupes froids fonctionnent avec 4 types de fluide frigorigène le NH₃, le R22, polluant pour l'environnement, le R 134a, et le R407c en 2014 les HCFC seront interdits. Pour les autre odeurs elles sont générées par les activités de l'entreprise et concernent :

- les opérations de prétraitement (dégrillage, dessablage-dégraissage etc.)
- stockage des graisses
- traitement aérobie au niveau des bassins boues activées
- au silo de stockage des boues
- au traitement de déshydratation des boues

En fait cet impact olfactif est très limité en raison notamment des évacuations fréquentes empêchant les fermentations.

233 – Autres risques :

Risques lié aux entreprises extérieures

La société fait appel à d'autres entreprises pour l'enlèvement des déchets, les transports, la sécurité, les réparations. Les cahiers des charges de ces entreprises mentionnent la nécessité d'observer les règles de sécurité de l'établissement. Cette consigne est d'autant plus exigée par les dirigeants que le 31 mai dernier une intoxication légère mais réelle au styrène s'est produite sur le site. Elle était due à l'utilisation de ce produit par des carreurs. 18 salariés ont été incommodés . Ces faits ont permis de mettre en œuvre le plan de secours et entraînés son amélioration (**pièce n°3**)

Tour aéro-réfrigérante

Ce système expose naturellement au risque bien connu de légionellose, le bon entretien, la surveillance pratiquée, sa conception sont de nature à réduire ce risque.

Sur la faune et la flore, le patrimoine culturel et architectural :

Situé dans une zone totalement rurale depuis 1978 on peut considérer qu'il n'y a aucune influence ou aggravation sur la faune et la flore. En outre le site n'est pas dans une zone protégée et n'entre pas non plus dans le périmètre de protection des monuments classés.

Sur le paysage :

Pour les mêmes raisons il s'insère bien dans le paysage rural local. Toutefois et même si l'impact visuel est classique pour une telle installation la volonté des dirigeants a été de dissimuler davantage les bâtiments par une végétation arborée, montre leur souci d'une bonne intégration paysagère.

Sur le trafic routier :

Il n'est pas douteux que la circulation soit plus intense sur le RD 264 avec par jour 384 véhicules du personnel, 24 poids lourd et des livraisons et expéditions réalisées de 04 h à 22 h . Il représente une part importante de la circulation quotidienne mais tempérée par des plages horaires très larges , donc parfaitement absorbée par la départementale.

Ainsi l'extension des capacités de fonctionnement de la S N C Les DELICES D'AUZAN en se situant dans une zone rurale depuis de très longues années, en respectant le paysage existant, en se préoccupant de son proche environnement et en se prémunissant contre les écueils inhérents à de telles activités démontre son adaptation à l'évolution sociale et commerciale .Elles n'apportent pas de nuisances majeures supplémentaires. Les risques sont bien répertoriés et évalués, la réglementation appliquée il apparaît qu' ils sont totalement maîtrisés avec des plans de prévention adaptés , évolutifs en fonction des circonstances. Le souci environnemental et notamment la consommation d'eau potable est bien pris en compte par la direction qui propose des améliorations notables et efficaces avec la volonté de respecter scrupuleusement la réglementation.

A FLEURANCE le 13 octobre 2010

Signé : Serge BRISCADIEU

DEPARTEMENT DU GERS**Commune de CASTELNAU D'AUZAN*****ENQUETE PUBLIQUE***

Du lundi 23 août 2010 au vendredi 24 septembre 2010 inclus

**Ordonnance du tribunal administratif de PAU E10000121/64 du 20/05/2010
Arrêté du Préfet du Gers du 2 août 2010**

CONCLUSIONS

Sur le projet de demande présentée par *la société les délices d'Auzan* en vue d'être autorisée à poursuivre l'exploitation d'un abattoir et d'un atelier de découpe de palmipède gras et d'une conserverie de produits d'origine animale située au lieu-dit « Archan » sur le territoire de la commune de Castelnaud d'Auzan

En tenant compte :

- que les formalités réglementaires de l'enquête publique, ont été observées ;
- que l'exploitation de la SNC DELICES D'AUZAN avec ses 140 partenaires, dans une région essentiellement agricole favorisera bien son développement économique
- que dans un souci de moderniser les installations et éviter toutes causes de pollution, les responsables de la société s'engagent à respecter la réglementation, à surveiller les épandages, à améliorer la sécurité des installations, à diminuer les nuisances
- que des réductions significatives de consommation d'eau ont été réalisées et que les projets sont de nature à améliorer encore ces performances
- que malgré l'antériorité de ces installations (1978) il n'y a pas de nuisances ou de risques conséquents supplémentaires qui apparaissent
- que la volonté d'optimiser les installations en place est légitime , économiquement raisonnable, et adaptée à l'expansion de cette entreprise
- que déjà les dirigeants ont montré leur volonté de favoriser une bonne harmonie paysagère avec un louable souci de régler avec succès les problèmes de rejets, de déchets et de bruits.
- Que la sécurité est un souci majeur pour cette direction qui n'hésite pas à prendre en compte les événements pour améliorer les plans d'intervention

j'émet un AVIS FAVORABLE à la poursuite de l'exploitation tel que présenté par le projet de la SNC DELICES D'AUZAN , sur la commune de CASTELNAU D'AUZAN

A Fleurance 13 octobre 2010

***Signé : Serge BRISCADIEU
Commissaire enquêteur***