

1 IDENTITÉ DU DEMANDEUR

1.1 Siège administratif

Raison sociale : TVR PRO-DECOUPE

Forme juridique : S.A.R.L. (Société à responsabilité limitée)

Adresse du siège : ZI de Ty-Er-Douar
56 150 BAUD

Capital Social 23 000,00 €

Numéro de téléphone : 02 97 51 15 25

Numéro de télécopie : 02 97 51 02 94

Président Directeur Général : Monsieur Laurent PREVEL

1.2 Site de production

Adresse de l'installation : ZI de Ty-Er-Douar
56 150 BAUD

Numéro SIRET : 445 055 478 000 17

Code A.P.E. : 1011Z

Activités principales :

- Découpe de viande
- transformations de viande

N° d'agrément sanitaire attribué : FR 56 010 006 CE (découpe de viande d'animaux de boucherie et de gibier ongulé d'élevage et production de préparation de viande hachée et de préparations de viande).

Directeur de l'établissement : Monsieur Laurent PREVEL

Personne chargée du suivi de l'affaire au sein de l'organisme demandeur : Monsieur Laurent PREVEL

1.3 Historique

L'historique de la société TVR PRO-DECOUPE est décrit ci-après :

- 1993** Création de l'enseigne TVR par la famille PICOT
- 2003** Création de la S.A.R.L Pro Découpe et exploitation sous forme de franchise du concept et de l'enseigne TVR
- 2007** Séparation avec l'ancien franchiseur et affiliation à la SARL Ouest Découpe

1.4 Situation ICPE

TVR PRO-DECOUPE est soumis à déclaration pour son activité de découpe et transformation de viandes depuis 2003.

Annexe 9 : Avis de la D.D.A.S.S. du Morbihan

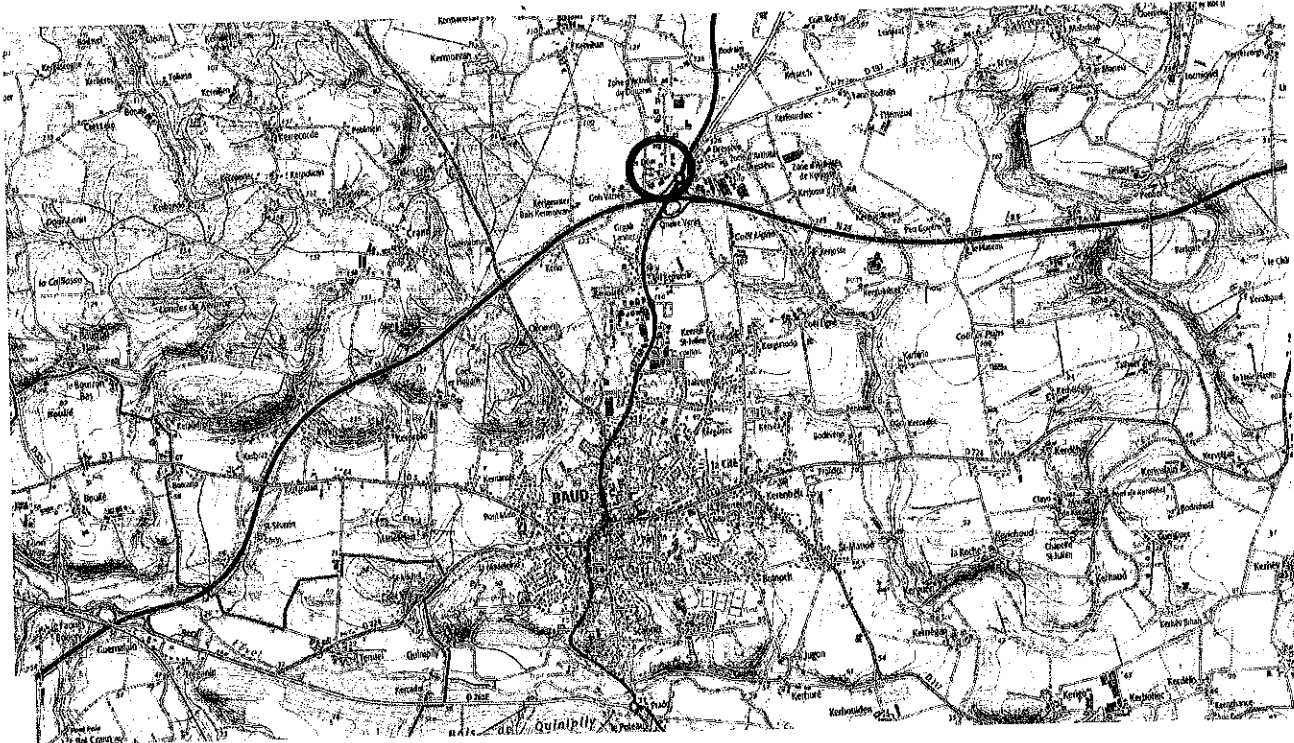
2 LOCALISATION DE L'INSTALLATION

2.1 Localisation du site

Le site d'implantation de TVR PRO-DECOUPE est localisé à 2000 m au Nord du Bourg de BAUD sur la Zone Industrielle Ty Er Douar dans le département du Morbihan (56).

BAUD appartient à la Communauté de communes de Baud Communauté. La communauté de communes comprend 6 communes.

Extrait de la carte IGN



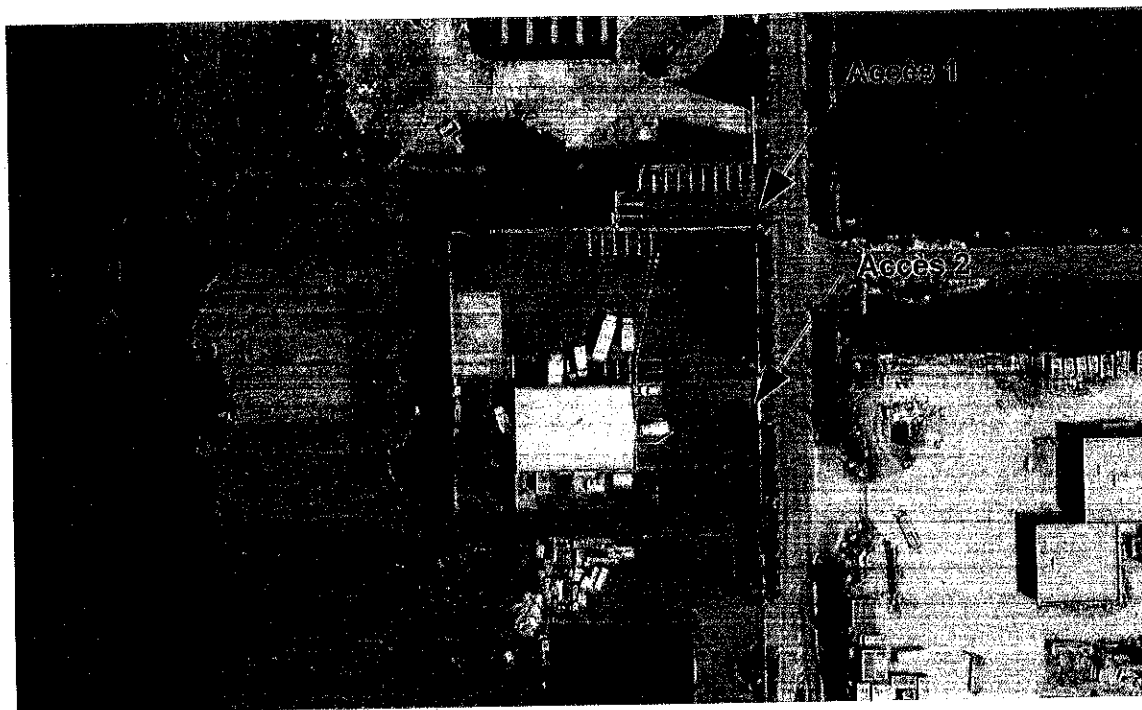
Deux communes sont situées dans un rayon d'1 km autour du projet :

- Guénin
- Baud

Annexe 1 : Carte de localisation

2.2 Desserte routière et accès

Plan des accès



Pour accéder au site de l'usine TVR PRO-DECOUPE, les véhicules empruntent successivement la Route Départementale 968 puis, la Rue Ty Er Douar.

Le site dispose de deux entrées :

- L'entrée 1 permet l'accès au parking pour les véhicules des salariés de l'usine,
- L'entrée 2 permet aux véhicules de livraison d'entrer et sortir par un portail.

Annexe 8 : Plan d'ensemble

2.2.1 Parcelles cadastrales

Les références cadastrales de la parcelle du site de TVR PRO-DECOUPE sont données au tableau suivant.

Parcelles cadastrales du site

Département	Commune	Section cadastrale	N° parcelle	Surface (m ²)
Morbihan	BAUD	ZH	182	4 900
Total				4 900

La surface du terrain où sont installées les installations de TVR PRO-DECOUPE est de **4 900 m²**.

Annexe 2: Extrait cadastral

3 L'EMPLACEMENT SUR LEQUEL L'INSTALLATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE

3.1 Les bâtiments

Le site est actuellement composé d'un grand bâtiment de 388 m² qui se compose de plusieurs pièces (pièces administratives et pièces de production et de stockage des matières premières et produits finis).

Dispositions constructives

Local	Superficie (m ²)	Hauteur sous-plafond (m)	Sol	Murs	Plafond	Huisseries
Frigo carcasses	72	3,1	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
Salle découpe	48	3,1	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox. Fenêtres PVC et vitre sécurité
Frigo déchets	14	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
Salle de nettoyage	5	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
Salle à hacher	15	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
Conditionnement sous-vide	28	3,1	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox. Fenêtres PVC et vitre sécurité
Salle de colisage	30	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
Stock	22	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
CF produits finis	70	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
Hall entrée	12	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
Salle de réunion	19	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox. Fenêtres PVC et vitre sécurité
Vestiaires	13	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox. Fenêtres PVC et vitre sécurité

Sanitaires (2) et douches	2,5	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox
2 bureaux	2,5	2,5	carrelage	Panneaux sandwich isolant	Panneaux sandwich isolant	Portes acier galvanisé laqué blanc inox. Fenêtres PVC et vitre sécurité

Le projet prévoit l'extension du bâtiment en façade Sud, d'une surface de 110,9 m². L'extension comprendra :

- ⊙ Un atelier de 35,5 m²
- ⊙ Une salle de transformation de 47,7 m² comprenant une salle de stockage d'épices et une salle de stockage de boyaux
- ⊙ Un local de stockage de produits non réfrigérés de 27,7 m²

L'extension s'inscrit dans la continuité structurale du bâtiment existant, gabarit (maintien des bandeaux d'acrotère) et matériaux (bardages, dalle béton).

Le projet comprend également une aire de lavage couverte entre l'atelier et la salle de transformation, et un espace partiellement couvert entre la salle de transformation et le local stockage des produits non réfrigérés. Ces aires de travail seront couvertes en bacs nervurés PVC translucides.

Annexe 8 : Plan d'ensemble

3.2 Les aménagements extérieurs

Les voiries, les parkings et les quais sont bitumés. Les voiries permettent la circulation autour des bâtiments.

Les espaces verts sont principalement présents à l'entrée de la zone (coté Est) et à l'arrière du bâtiment (coté Ouest). Ils sont constitués de pelouse et d'arbres.

3.3 Récapitulatif des surfaces

Décomposition des surfaces de la parcelle

Parcelle	Surface (m ²)	%
Espaces verts	1 615	33%
Voiries – stationnements	2 786	57%
Bâtiments	499	10%
Total	4 900	100 %

3.4 Permis de construire

Un permis de construire sera déposé auprès de la mairie de BAUD en parallèle de ce dossier. L'instruction sera effectuée parallèlement au présent dossier ICPE.

4 LA DESCRIPTION, LA NATURE ET LE VOLUME DES ACTIVITÉS

4.1 Nature de l'activité

TVR PRO-DECOUPE a pour activités la découpe et transformation de viandes.

Les animaux transformés sont principalement : bovins (85%), porcs (15%) et très occasionnellement chevaux.

Les sources d'approvisionnement se font par le biais d'éleveurs locaux souhaitant auto consommer leur production ou développer un marché de vente à la ferme. Les animaux sont ramassés vivants, l'abattage est sous-traité, enfin la découpe et le conditionnement sont réalisés par TVR PRO-DECOUPE.

Les produits élaborés sont :

- ⊗ des viandes découpées et mises en colis,
- ⊗ des produits élaborés : merguez, saucisses, chipolatas, pâtés, viandes hachées, chairs...

Les produits conditionnés par TVR PRO-DECOUPE sont distribués chez des éleveurs locaux souhaitant auto consommer leur production ou développer un marché de vente à la ferme.

Les livraisons se font par secteur géographique, les mercredis, jeudis ou vendredis.

4.2 Volume de l'activité

L'activité des trois dernières années est synthétisée au tableau suivant.

Volumes de l'activité

Année	Matières Premières (t/an)	Produits finis (t/an)	
		Découpe (t/an)	Dont Transformation (t/an)
2013	607	394	79
2014	559	363	74
2015	563	366	77
Projet	620	403	83

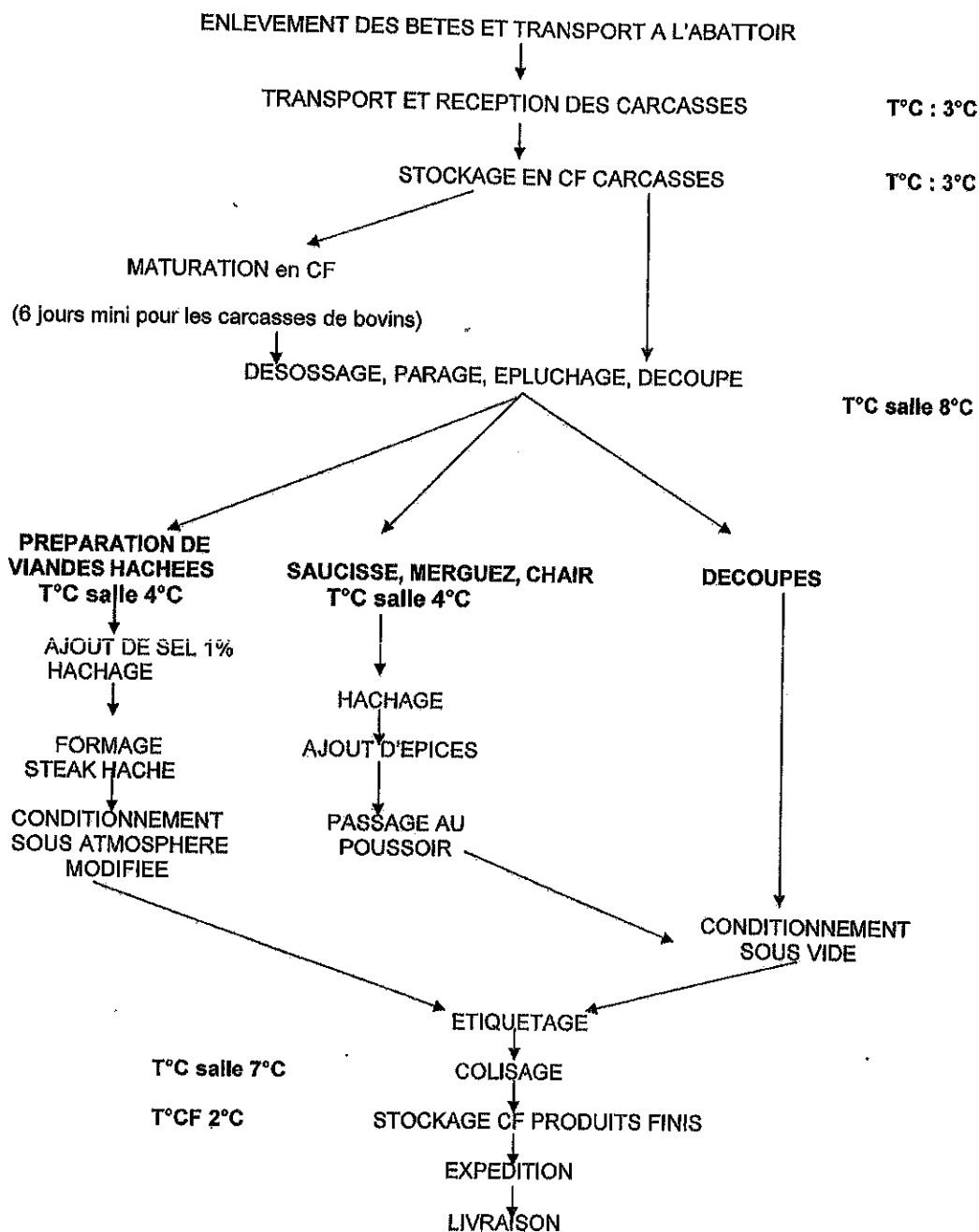
La transformation des matières premières est opérée 5j/7, du lundi -au vendredi. En fin de process de transformation, les produits élaborés sont expédiés et livrés.

Ainsi, pour une activité annuelle de 620 t/an,

- la transformation maximale de matières premières animales (rubrique 2221) sera de 5 t/j,
- la quantité maximale de produits finis (rubrique 3642) sera de 3,5 t/j.

4.3 Description de l'activité

4.3.1 Synoptique



4.3.2 Réception des matières premières

4.3.2.1 Quai de réception

Les matières premières sont réceptionnées sur des quais spécifiques :

- Matières premières d'origine animales : deux quais de réception sont situés au Nord du site. Les carcasses sont suspendues à des rails tubulaires puis stockée sur rails. Les abats et autres menus sont stockés sur des étagères en acier inoxydable.

- Autres : un quai de réception au Nord réceptionne les épices et autres assaisonnements.

4.3.2.2 Matières premières

Les matières premières utilisées sont :

Des matières premières d'origine animale :

- En carcasse : viandes bovines (bœuf, veau), Cheval, Ovins (agneau, mouton), porc
- En sacs ou bacs : abats
- En Seau : Menus de porc saumurés
- En sachets sous vide : Menus de moutons

Autres

- Épices (sel, assaisonnement...), réceptionnées en sacs.

Les locaux de stockages des matières premières ont les capacités suivantes :

Stockage des matières premières

Lieu de stockage	Volume stockage (m3)	Quantité stockée (t)
Chambre froide carcasse et abats	220	15
Réserve sèche (épices)	10	0,3
TOTAL	230	15,3

4.3.2.3 Emballages et étiquetage

Les emballages sont stockés dans un local spécifique : Économat. Ce local présente un volume de 56 m³.

Stockage des emballages

Emballage	Nature	Volume stocké (m3)
Carton	30 cadies	27
Barquettes operculages	1 palette	1
Barquettes polystyrènes (steak)	2 palettes	2
TOTAL		30

4.3.3 Transformation des matières premières

Les principales étapes de la fabrication sont :

Pour les viandes non transformées :

- Désossage, parage, épluchage, découpe,
- Découpe,
- Conditionnement sous vide,
- Étiquetage,
- Expédition.

Pour les viandes hachées :

- Désossage, parage, épluchage, découpe,
- Hachage,

- Conditionnement sous atmosphère modifiée,
- Étiquetage,
- Expédition.

Pour les saucisses, merguez... :

- Désossage, parage, épluchage, découpe,
- Hachage,
- Ajout d'épices,
- Passage au poussoir,
- Conditionnement sous vide,
- Étiquetage,
- Expédition.

4.3.4 Stockage des produits finis

Les produits finis sont stockés dans le frigo produits finis. Les déchets de découpes sont stockés dans le frigo déchets. Les quantités stockées sont détaillées au tableau suivant.

Local	Volume stockage (m3)	Quantité stockée (t)
Chambre froide produits finis	170	11
Chambre froide déchets	35	1,5
TOTAL	205	12,5

4.4 Installations techniques

4.4.1 Installations de réfrigération

4.4.1.1 Installation au R404

C'est l'installation existante. Elle est composée de 3 compresseurs frigorifiques.

Installation au R404

Compresseurs	Puissance (kW)
Copland	9
Copland	9
Copland	9
Total	27

4.4.1.2 Condensation

Les condenseurs de l'installation au R404 sont des condenseurs à air. Deux condenseurs à air sont installés au-dessus des compresseurs. Ils présentent une puissance de 50 kW.

4.4.2 Compression d'air

De l'air comprimé est utilisé au niveau de la salle de conditionnement sous vide. Le compresseur à air est localisé au Sud du bâtiment entre la salle de transformation et la salle de stockage de produits non réfrigérés.

Les caractéristiques du compresseur d'air présent sur l'usine sont les suivantes :

Compresseur à air

	Caractéristiques
Marque	Worthington-Creyssensac
Pression de service	8 bars
Puissance absorbée	10 kW

4.4.3 Pompe à vide

En complément, une pompe à vide permet de conditionner les produits. La pompe à vide est localisé au Sud du bâtiment entre la salle de transformation et la salle de stockage de produits non réfrigérés. Les caractéristiques de la pompe à vide sont les suivantes :

Pompe à vide

	Caractéristiques
Marque	Buch
Utilisation	Conditionnement
Puissance absorbée	7 kW

4.4.4 Stockage de gaz atmosphère modifié

Des bouteilles à atmosphère modifiée sont stockées au niveau de la salle non couverte entre la salle de transformation et la salle de stockage d produits non réfrigérés.

La capacité de stockage de ces bonbonnes est de 300 L et 360 kg.

Stockage atmosphère modifiée

	Caractéristiques
Gaz	75 % O ₂ + 30 % CO ₂
Utilisation	Conditionnement
Pression de service	200 bars
Quantité stockée (t)	6 bouteilles de 50 l et 60 kg

4.4.5 Nettoyeur haute pressions

Un nettoyeur à haute pression avec eau chaude intégrée est disposé dans l'atelier sa puissance est de :

Nettoyeur à haute pression

	Caractéristiques
Marque	Kranzle 1165 THERM
Pression de service	165 bar
Utilisation	Lavage des installations
Puissance absorbée	4,5 kW
Puissance thermique	78 kW

4.4.6 Cuve à fioul

Une cuve de Gazole Non Routier (GNR) alimente le nettoyeur à haute pression pour la production d'eau chaude. Les caractéristiques de la cuve sont données au tableau suivant.

Stockage de liquides inflammables

	Caractéristiques
Nature	GNR
Volume	300 l
Rétention	Double peau

4.4.7 Production d'eau chaude

La production d'eau chaude est assurée par des ballons électriques. Ils sont disposés dans :

- Ⓢ les sanitaires du personnel,
- Ⓢ le local de nettoyage,
- Ⓢ le stockage des épices.

4.4.8 Chauffage des locaux

L'installation dispose de convecteurs électriques pour le chauffage des bureaux et des locaux sociaux.

5 L'ÉQUIPE

5.1 Effectif

TVR PRO-DECOUPE est organisée de la façon suivante.

Les effectifs de personnel sont inscrits dans le tableau suivant :

	Effectifs
Production et nettoyage	8
Logistique	2
Administratif	1
Commercial	1
Gérance	1
TOTAL	13

L'effectif total du site toute activité confondue est actuellement au maximum de 13 personnes.

5.1.1 Les horaires et jours de travail

Les horaires et jours de travail sont donnés dans le tableau suivant :

Horaires de travail

Poste	Horaires	Jour
Administration	9H-12H et 14H-17H	LUN-VEN
Production et nettoyage	6H- 13H20 et 13h45- 16h45	LUN-VEN
Maintenance	8H par semaine	LUN-VEN
Logistique	6H-19H	LUN-VEN

L'usine fonctionne du lundi au vendredi.

Le nombre de jours travaillés est de 235 j/an (47 semaines).

6 CLASSEMENT DE L'INSTALLATION

N°	Nature de l'activité	Qtité	Classement
1510	Entrepôts couverts (stockage de matières ou produits combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes), à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant, par ailleurs, de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage des véhicules à moteur et de leur remorque, des établissements recevant du public et des entrepôts frigorifiques. Le volume des entrepôts étant :	56 m ³	NC
1511	Entrepôts frigorifiques, à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant, par ailleurs, de la présente nomenclature. Le volume susceptible d'être stocké étant :	425 m ³	NC
1530	Papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues y compris les produits finis conditionnés (dépôt de), à l'exception des établissements recevant du public. Le volume susceptible d'être stocké étant :	30 m ³	NC
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant :	5 t/j	E
2910-A	Lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds ou de la biomasse, à l'exclusion des installations visées par d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes. La puissance thermique maximale de l'installation est :	0,08MW	NC
3642	Traitement et transformation de matières premières en vue de la fabrication de produits alimentaires : le tonnage maximal prévu étant de :	3,5 t/j	NC

A (km) : autorisation (rayon d'affichage)

D: déclaration

E : Enregistrement

DC : déclaration soumis au contrôle périodique

NC : non classé