



Chailley (89770)

Demande d'autorisation environnementale

**Mémoire en réponse au procès-verbal des observations formulées
durant l'enquête publique (du 21/01/22 au 21/02/22)**

Chailley, le 8 mars 2022

Ce mémoire a pour objet de répondre aux observations du commissaire enquêteur ainsi qu'aux contributions du public exprimées durant la période de l'enquête.

Les thématiques abordées sont les suivantes :

1.	GESTION DE LA CONSOMMATION D'EAU	3
2.	AVANCÉE DES AGENCEMENTS DE LA STATION D'ÉPURATION	3
3.	AMÉNAGEMENT DE LA ZONE DE REJET	4
4.	GESTION DES EAUX PLUVIALES	4
5.	GESTION DES DÉCHETS	4
6.	GESTION DES NUISANCES LIÉES AUX ODEURS	4
7.	RÉDUCTION DES NUISANCES SONORES.....	5
8.	IMPACT DE L'AGRANDISSEMENT SUR LA BIODIVERSITÉ LOCALE.....	6
9.	GAZ À EFFET DE SERRE	6
10.	RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL.....	7
11.	RISQUES SANITAIRES ET PANDÉMIQUES	8
12.	QUALITÉS DE NOS PRODUITS.....	8
13.	PLAN DE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉLEVAGE.....	9
14.	EMPLOIS	10
15.	ÉCONOMIE	10

1. GESTION DE LA CONSOMMATION D'EAU

Le projet que nous présentons ne change pas le volume d'eau prélevé déjà autorisé (370 000 m³/an).

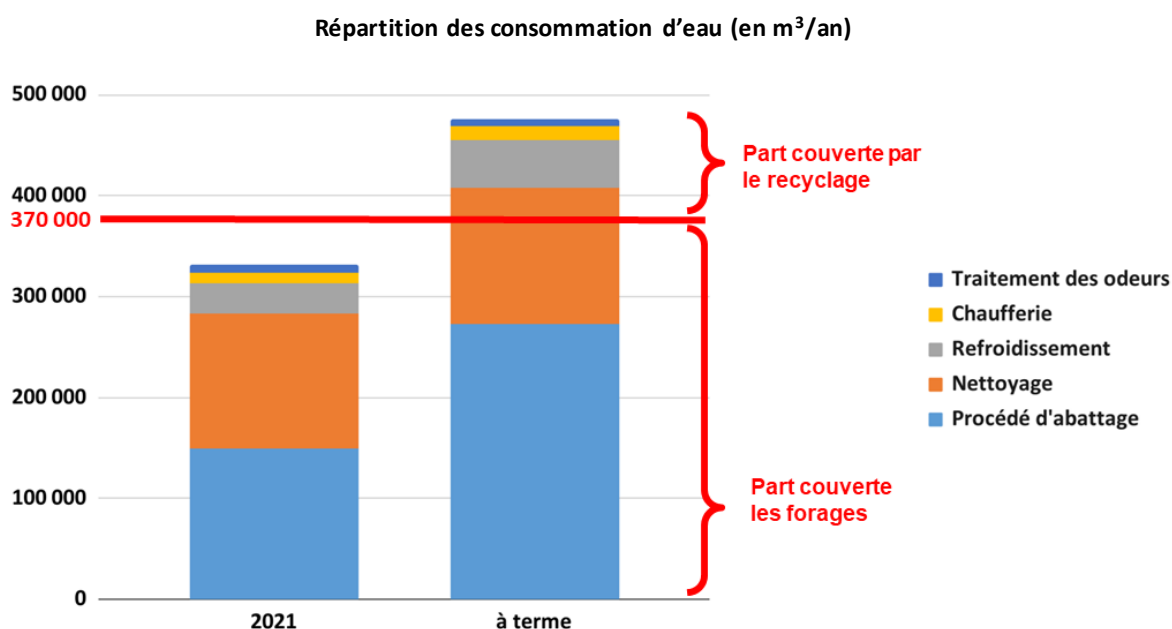
Nos derniers investissements de modernisation des équipements d'abattage (quai vif) et des utilités techniques (tours aéroréfrigérantes) permettent d'améliorer progressivement le ratio de consommation.

La consommation se répartit en différents usages. Certains n'augmenteront pas avec l'évolution de l'abattage, notamment le nettoyage des zones de production, qui représente près de 40 % du volume consommé. La part variable, proportionnelle au volume abattu, est de 55%.

L'augmentation de la consommation d'eau n'est donc pas proportionnelle au volume abattu.

Pour couvrir les besoins futurs au-delà de la limite de 370 000 m³, nous utiliserons les eaux de sortie de station d'épuration traitées et recyclées pour des usages strictement techniques (tours aéroréfrigérantes, chaufferie, traitement des odeurs).

La quantité d'eau traitée et recyclée sera au minimum de 100 000 m³/an.



Par ailleurs, suite aux observations formulées dans le cadre de l'enquête publique, nous étudierons la possibilité d'utiliser les eaux pluviales de toiture pour une utilisation dans les locaux sociaux ou le nettoyage.

2. AVANCÉE DES AGENCEMENTS DE LA STATION D'ÉPURATION

Le dimensionnement et l'implantation de la future station d'épuration des eaux usées ont été définis avec nos prestataires.

La première phase de ce programme a été mise en service en janvier 2022. Il s'agit d'une filière de prétraitement par filtration et dégraissage des effluents de l'abattoir. Cet investissement de plus de 350 000 € améliore et sécurise le fonctionnement de la station d'épuration. **Nous observons d'ores et déjà un abattement de 30 % de la charge polluante.**

Les équipements installés ultérieurement seront implantés au Sud de la station actuelle, sur une parcelle dont Duc est déjà propriétaire.

3. AMÉNAGEMENT DE LA ZONE DE REJET

Nous rappelons avoir signé une convention avec le S.M.B.V.A. (Syndicat Mixte du Bassin Versant de l'Armançon) pour l'aménagement d'une zone de rejet végétalisée.

Le développement de la végétation au niveau de cette zone jouera un rôle tampon notamment en période d'étiage en ralentissant l'écoulement du rejet au milieu aquatique.

Cet aménagement aura pour but d'éviter le rejet direct dans le Ru de Chailley et de recréer un milieu humide fonctionnel, adapté localement et favorable à la biodiversité.

4. GESTION DES EAUX PLUVIALES

Les eaux pluviales collectées par un réseau séparatif, rejoignent le Ru de la Fontaine via le bassin de régulation et de rétention des eaux pluviales.

Dans le cadre du projet, de nouvelles surfaces seront imperméabilisées (environ 20 000 m²) et les eaux pluviales supplémentaires seront dirigées vers le bassin de régulation actuel. Son volume sera revu pour réguler les flux pour un débit de fuite équivalent à 1 l/s/ha conformément à l'article 3 du SAGE.

Conformément aux préconisations de la Commission locale de l'eau, nous allons étudier la faisabilité technique de favoriser l'infiltration, notamment sur la future zone de parking.

Par ailleurs, nous tenons à préciser que la commune de Chailley a fait des efforts notables pour améliorer la qualité de ses réseaux. Nous faisons également nos propres travaux pour améliorer le captage des eaux pluviales dans de bonnes conditions. Un budget de 150 000 € sera dépensé sur cette thématique en 2022.

Ces actions ont pour conséquence d'éviter l'utilisation du déversoir d'orage du réseau communal.

5. GESTION DES DÉCHETS

Les déchets générés par l'activité disposent tous d'une filière de valorisation ou d'élimination.

Il n'est pas prévu de modifier les filières d'enlèvement des déchets. Les déchets sont repris par des prestataires agréés et autorisés, qui en assurent le traitement conformément aux règles en vigueur.

La valorisation et le recyclage sont ainsi privilégiés au maximum, conformément aux exigences de la réglementation.

6. GESTION DES NUISANCES LIÉES AUX ODEURS

Nous avons fait réaliser, en 2019 et en 2021, des études de dispersion d'odeur ainsi qu'une expertise pour identifier les sources d'odeur, conformément aux dispositions de l'arrêté préfectoral de 2017.

Entre 2018 et 2021, de nombreuses actions ont été réalisées :

- 2018 : Installation d'un dispositif de traitement des odeurs physico-chimique de dernière génération pour remplacer les biofiltres initialement présents ;
- 2019 et 2020 : Réalisation des investissements d'optimisation dans l'atelier coproduits pour réduire les temps d'attente de la matière première avant cuisson ;
- 1^{er} semestre 2021 : Changement de la toiture du hall abritant l'atelier de traitement des coproduits. Cela a permis de supprimer les émissions diffuses à ce niveau ;
- Octobre 2021 : Installation d'une porte sectionnelle automatique au niveau du chargement des expéditions de l'atelier coproduits. Cela afin de permettre de réduire les émissions diffuses ;
- Novembre 2021 : Mise en place de la filière de prétraitement des effluents dans un bâtiment dédié.

En septembre 2021, après consultation d'un spécialiste des nuisances olfactives (ODOURNET) et la réalisation d'un diagnostic complet sur le site, les sources d'odeur ont été classées par ordre d'importance afin de prioriser nos actions visant à réduire la nuisance.

Nos prochaines actions seront les suivantes :

- 1^{er} trimestre 2022 : Etude globale sur le positionnement et l'efficacité des ventilateurs et cheminées d'extraction d'air ;
- Mars 2022 : Aménagement de la zone de stockage des sous-produits organiques de catégorie 2 avant évacuation chez un équarisseur spécialisé ;
Colmatage de toutes les ouvertures sur le bâti et jointures parois/toiture afin de permettre la mise en dépression du hall par la ventilation ;
Mise en place d'un filtre type C.A.G. (charbon actif à grains) sur la cuve de sang réfrigérée ;
- Avril 2022 : Installation d'un système de brumisation du bassin positionné à côté de nos voisins « Othe Rangement » (matériel similaire à celui du centre d'enfouissement COVED de Saint-Florentin) ;
- 2022/2023 : Redimensionnement global de la station d'épuration pour favoriser la réduction de la nuisance liée aux odeurs sur ce poste.

Enfin, une cellule de veille et d'alerte, constituée de salariés et de riverains, a été mise en place afin d'appréhender, identifier et traiter la gêne éventuelle occasionnée par les nuisances olfactives.

Une nouvelle étude de dispersion des odeurs est programmée, en mai 2022, pour évaluer l'impact de toutes ces mesures.

7. RÉDUCTION DES NUISANCES SONORES

▶ Sur le site

Une campagne de mesures des niveaux sonores a été effectuée en juillet 2021 et conclut comme suit :

« En période diurne, les niveaux sonores mesurés en limite de propriété de l'établissement sont conformes aux valeurs limites imposées par l'arrêté préfectoral du 28 novembre 2017.

En période nocturne, les niveaux sonores mesurés en limite de propriété de l'établissement sont conformes aux valeurs limites hormis au point 6 avec un dépassement de 4 dB(A). »

Les actions suivantes ont été entreprises afin de limiter les nuisances sonores :

- Suppression du trafic d'engin de manutention la nuit ;
- Renouvellement des tours aéroréfrigérantes ;
- Installation d'une porte de sectionnement sur le quai de réception des volailles ;
- Rigueur managériale vis-à-vis des salariés et des prestataires en logistique.

Le projet de création d'une plateforme logistique et l'orientation Sud des quais aura pour conséquence d'éloigner l'activité de chargement et de réduire les nuisances envers les riverains.

▶ Autour du site et au-delà

Nous rappelons que les infrastructures routières sont de la compétence des collectivités territoriales.

Conscients de l'impact généré par notre activité sur le trafic local, nous nous sommes rapprochés des services départementaux et des maires des communes avoisinantes pour travailler sur le futur schéma de circulation autour du site.

Parmi les options envisagées, sont notamment à l'étude l'accès au site par l'Ouest (à ce jour côté Est), l'ajout éventuel d'un rond-point et la création d'une déviation pour accéder directement la D112.

Une étude de faisabilité technique est en cours d'instruction.

8. IMPACT DE L'AGRANDISSEMENT SUR LA BIODIVERSITÉ LOCALE

Un inventaire Faune-Flore-Habitats a été effectué en septembre 2021 par la société TAUW.

Il a porté sur les parcelles concernées par le projet d'aménagement du parking Véhicules Légers (parcelles à l'Ouest du site) ainsi que sur la zone d'extension de la station d'épuration (parcelle au Sud du site).

Les deux zones concernées sont en prairies anthropisées subissant un fauchage régulier, la diversité spécifique y est donc faible.

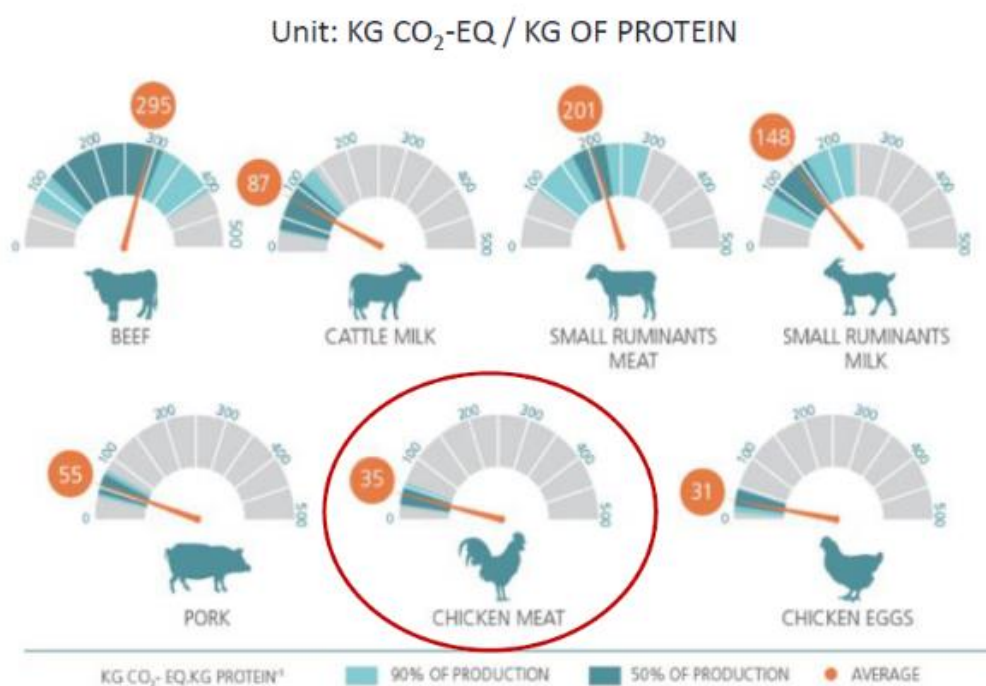
Les aménagements réalisés respecteront les préconisations de l'étude Faune Flore Habitats afin de respecter la biodiversité locale.

9. GAZ À EFFET DE SERRE

Notre activité génère des gaz à effet de serre à 3 niveaux : l'élevage, l'activité industrielle et le transport.

► L'élevage

De manière générale, la production de viande de volaille est l'une des moins impactantes sur l'émission de Gaz à Effet de Serre du fait de son indice de conversion moindre (quantité d'aliment consommée pour produire 1 kg de viande).



Source: <http://www.fao.org/gleam/results/en/>

De plus, les agriculteurs valorisent l'azote contenu dans les fumiers en vue de fertiliser les parcelles agricoles.

Les épandages des fumiers permettent de réduire les apports d'engrais minéraux de synthèse.

Contrairement à l'azote minéral des engrais chimiques, l'azote organique, contenu dans les fumiers, migre moins vers les nappes lors de fortes pluviosités (lessivage des sols).

► L'activité industrielle et ses utilités

Les fluides frigorigènes fluorés (GES) sont présents en quantité négligeable sur le site (moins de 40 kg). Leur usage est limité au refroidissement de la cuve à sang et des locaux informatiques.

Le principal fluide frigorigène employé sur le site est l'ammoniac (NH₃), pour la production de froid destiné au refroidissement des carcasses, le fonctionnement des chambres froides de stockage et la congélation des produits finis.

L'ammoniac est un fluide très performant en terme énergétique (meilleure production de froid par kWh électrique consommé). C'est un fluide naturel et écologique qui n'a pas d'effet sur la couche d'ozone, ni sur le réchauffement de la planète. Son usage est reconnu comme étant l'une des meilleures techniques disponibles.

► Le transport

Comme exposé dans notre dossier, le concept Duc intègre les principes de filière courte et d'économie circulaire avec les éleveurs et les céréaliers. Ceci optimisant l'impact GES du transport sur l'activité propre à DUC.

10. RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

A l'échelle européenne, la principale réglementation sur la protection animale est contenue dans la directive 98/58/CE. Elle indique les protections dont tout animal élevé doit bénéficier. Duc s'assure, tout au long de sa filière, du respect de cette réglementation et va au-delà de ces exigences notamment, dans le cadre de son concept Poulet Bien-être animal et la méthode d'anesthésie.

► Dans les élevages

Le bien-être animal repose sur cinq libertés fondamentales énumérées par l'OIE (Organisation mondiale de la santé animale), et se traduit notamment par :

- une surveillance de la part de l'éleveur pour vérifier l'absence de souffrance ;
- une obligation de soin ;
- l'obligation d'employer un personnel suffisant et compétent ;
- des conditions d'élevage adaptées : bâtiments entretenus, sûrs et confortables ;
- une alimentation adaptée à l'âge et l'espèce de l'animal, saine et en quantité suffisante.

Des chartes et des démarches issues des organisations collectives professionnelles (Référentiel CIPC, EBENE, EVA...) et que nous avons adoptées nous permettent de nous inscrire dans une démarche d'amélioration continue et de proposer à nos éleveurs des axes de progrès.

Enfin, notre production de poulets « bien-être animal » qui bénéficient d'aménagements tels que de l'espace supplémentaire pour les animaux, la mise en place de jouets et de perchoirs permettant à l'animal d'exprimer son comportement naturel..., répond ainsi, de façon anticipée, à la démarche européenne du « Better Chicken Commitment » 2026, aux attentes des organisations non gouvernementales et aux consommateurs.

► Ramassage, transport et abattage

Le ramassage est pratiqué avec des équipements modernes pour le bien-être des animaux et des salariés. En période estivale, des équipements supplémentaires sont installés pour ventiler les volailles et améliorer leur confort.

Des audits internes et externes (par un organisme indépendant) sont effectués pour garantir la bonne exécution de cette étape.

Le transport est également un maillon-clé. Les ensembles routiers de transport des volailles ont été changés en 2020. Les remorques disposent désormais d'équipements (rideaux, trappes d'extraction en toiture) pour garantir la maîtrise de la température et de la ventilation. Les nouveaux containers facilitent un chargement en douceur des volailles.

La proximité de la majorité des élevages implique un temps de transport limité et favorise la bien-traitance des animaux.

Le site de Chailley est équipé des meilleures techniques disponibles pour le stockage et l'abattage des volailles dans des conditions de bien-être optimales. Le quai de réception est équipé de ventilateurs, brumisateurs et lumière bleue pour des meilleures conditions d'attente des animaux.

Enfin, les volailles sont anesthésiées par voie gazeuse pour une réduction de leur stress et des conditions de travail des salariés plus favorables.

Tous ces maillons sont contrôlés en permanence par nos services et par les services de l'Etat.

11. RISQUES SANITAIRES ET PANDÉMIQUES

Les principales zoonoses liées à la volaille sont d'ordre bactériennes ou virales.

Les zoonoses d'ordre bactérienne (salmonellose notamment) sont combattues efficacement par les actions d'ordre public engagées sur toute la filière d'élevage (élevages de reproducteurs, couvoirs, bâtiments d'élevage de chair, usines d'aliment du bétail...), au niveau des abattoirs et des réseaux de commercialisation (mesure d'hygiène et de maîtrise de la température dirigée notamment).

Les zoonoses d'ordre viral existent, mais gardent un caractère très exceptionnel, et concernent avant tout les personnes en contact fréquent et rapproché avec des volailles.

Le risque d'épizootique est aujourd'hui essentiellement constitué par développement de l'Influenza Aviaire, résultant généralement de la contamination d'élevages par des animaux de la faune sauvage, porteurs du virus.

Les élevages de volailles claustrés, la conduite en bande unique et le respect de mesures d'hygiène strictes permettent de limiter le risque d'apparition de l'influenza aviaire.

En cas d'épisode avéré, les dispositions d'ordre public pour l'éradication des foyers (zone de protection et zone de surveillance) ont fait preuve de leur efficacité.

12. QUALITÉS DE NOS PRODUITS

► Usage des antibiotiques en élevage

L'usage des antibiotiques, en tant que facteur de croissance est interdit en Europe par la réglementation CE/183/2005.

La lutte contre les maladies des volailles est avant tout basée sur la mise en place de mesures strictes de biosécurité en élevage ainsi que par un plan de prophylaxie établi chaque année par le vétérinaire sanitaire, avec un schéma de vaccination adapté à chaque élevage.

Du praticien dans ses élevages un usage raisonné des antibiotiques. Aucun traitement préventif n'est réalisé et chaque traitement est mis en place sur prescription vétérinaire.

Pour qu'un traitement soit mis en place, une procédure stricte est respectée, un antibiogramme peut être réalisé afin de déterminer la molécule adaptée pour soigner les volailles.

Les éleveurs sont accompagnés au quotidien par une équipe technique Duc et appuyés par des vétérinaires sanitaires habilités.

► Intérêt nutritionnel de la viande de poulet

Selon le Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S.), la volaille a toute sa place dans une alimentation équilibrée. Dans ce plan de santé publique, qui vise à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition, il est en effet indiqué que « la viande et la volaille nous apportent des protéines de bonne qualité ainsi que du fer ». La recommandation officielle du PNNS est « de privilégier la volaille (...) ». Elle est moins grasse que les autres viandes. »

Le poulet est la volaille la plus consommée en France. Sa viande est riche en protéines, en vitamines et en minéraux.

C'est une viande blanche relativement peu calorique puisqu'une portion de 100 g ne représente que 175 calories. Sur ces 100 g, on compte 30 g de protéines et moins de 5 g de lipides avec pas plus de 1,5 g d'acides gras saturés.

La viande de poulet est également particulièrement riche en minéraux : le phosphore qui intervient notamment dans le développement et le maintien de la santé des dents et des os, le zinc qui est indispensable au bon fonctionnement du système immunitaire et au bon équilibre des hormones thyroïdiennes et pancréatiques, le sélénium en tant qu'antioxydant, le fer (plus facile à assimiler que celui d'origine végétale), le magnésium, le potassium et le cuivre.

Enfin, la viande de poulet est une source de vitamines du groupe B, importantes pour le renouvellement des cellules, notamment les cellules sanguines. En effet, il est particulièrement riche en vitamine B3 et en vitamine B6 mais aussi en vitamine B1, B2, B5 et B12.

► Étiquetage de nos produits

Le Nutri-Score est un système de notation des aliments, allant d'A à E, pour informer de la qualité nutritionnelle des produits sous une forme simplifiée. Il rend l'information nutritionnelle lisible et compréhensible par tous afin que la qualité nutritionnelle des aliments devienne un élément du choix alimentaire au moment de l'achat, au même titre que le prix, la marque, la présentation ou le goût.

Tous les produits issus du site de fabrication de Chailley ont un Nutri-Score A ou B.

Le poulet et la volaille en général offre un large choix de produits accessible aux différents budgets et donne l'accès à une viande de qualité pour une alimentation favorable à la santé.

13. PLAN DE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉLEVAGE

En réponse aux questions relatives au développement du nombre de poulaillers induit par le projet, nous apportons les précisions suivantes.

Le département de l'Yonne compte à ce jour 2 abattoirs de volailles (abattoirs Duc à Chailley et Laguillaumie à Appoigny) de capacités respectives de 400 tonnes/jour et potentiellement de 70 tonnes/jour de carcasse. Les abattoirs plus éloignés (abattoirs LDC de Blancafort et de Louhan) sont très peu actifs sur cette même zone d'élevage.

La surface d'élevage nécessaire à ces 2 abattoirs est estimée à 490 000 m² (la surface d'élevage française est estimée à 18 700 000 m² - source ITAVI), laquelle se répartit approximativement dans un rayon de 150 kilomètres autour d'Auxerre. **La concentration des élevages de volailles dans le périmètre concerné est et restera donc sensiblement plus faible que dans les bassins traditionnels d'élevage de volaille** (Bretagne et Pays de Loire notamment).

Région	Superficie de la région (en km ²)	Tonnage de volaille produit (en tonnes)	Densité de production (en tonnes/km ²)
Bretagne	27 172	521 509	19,19
Pays de Loire	31 976	472 133	14,76
Bourgogne Franche-Comté	47 765	99 064	2,07
Grand-Est	57 375	26 693	0,46

Source : MAAF- estimation 2020

Le site de Chailley est aujourd'hui majoritairement approvisionné par les éleveurs de la filière d'élevage Duc, constituée de 200 bâtiments d'élevage, implantés dans un rayon moyen de 50 km autour de l'abattoir. Le reste des approvisionnements provient du Sud de la région Grand-Est et de la région Centre Val de Loire.

En parallèle de l'accroissement de l'activité du site de Chailley, des démarches sont accomplies pour développer la filière d'élevage, en cohérence avec des impératifs économiques (réduction des distances de transport notamment), mais également d'autonomie vis à vis des fournisseurs tiers et de la maîtrise de la qualité et de la traçabilité.

14. EMPLOIS

Duc et ses filiales employaient 1186 personnes au 1^{er} mars 2022 dont 625 dans le département de l'Yonne, auxquelles il convient d'ajouter 114 éleveurs (éleveurs de chair et de reproducteurs).

Il est communément admis un ratio de deux emplois indirects pour un emploi direct dans la filière avicole. L'impact total de Duc sur l'emploi autour de Chailley peut donc être estimé à environ 1900 actifs.

Au niveau agricole, le développement de surfaces d'élevage supplémentaires est vecteur :

- de consolidation d'exploitations de grandes cultures : diversification de l'activité et meilleure résilience face aux changements climatiques, apport de matières organiques sur les terres exploitées ;
- d'installation de jeunes agriculteurs par l'ajout d'un atelier complémentaire sur l'exploitation familiale ;
- de conversion d'exploitations laitières ou de bovins (viande) vers un marché en progression.

A terme, le projet permettra la création d'au moins 100 emplois directs supplémentaires, répartis entre les fonctions de production, d'encadrement et d'expertise technique. L'impact total sur le bassin d'emploi sera de l'ordre de 300 emplois.

15. ÉCONOMIE

La consommation française de viande de volaille est en constante progression depuis 20 ans. Elle est passée de 24 kg/an/habitant à près de 28 kg à ce jour, tandis que celle des autres viandes régresse.

A ce jour, la viande de volaille est massivement importée : 46 % de la consommation française provient de pays tiers : Amérique du Sud, Asie, Pays de l'Union Européenne et Ukraine, à l'inverse des productions bovines et porcines pour lesquelles la balance commerciale est excédentaire.

La filière volaille française pèse 6.8 milliards d'euros, fait travailler 14 000 éleveurs et emploie directement 100 000 personnes.

L'activité avicole est aujourd'hui concentrée sur la Bretagne et la façade atlantique de la France : les régions Bretagne, Pays de Loire et Nouvelle Aquitaine représentent 72.3% des abattages (source : MAAF- estimation 2020), alors qu'elles n'accueillent que 19,7 % de la population française. A l'inverse, le Centre et le quart Nord-Est de la France (Hauts de France, Grand-Est, Ile de France, Centre Val de Loire et Bourgogne Franche-Comté) ne représentent que 13,09 % des abattages mais 43.19% de la population française.

Depuis sa création, Duc oriente sa production vers le marché intérieur, et principalement la grande distribution, qui représente à ce jour environ 75% du chiffre d'affaires (données Duc, 2021).

Le développement de l'activité du site Duc de Chailley est donc en parfaite cohérence avec :

- **L'objectif d'une meilleure souveraineté alimentaire,**
- **La volonté de reconquête du marché national de la volaille affirmée par l'ANVOL (Association interprofessionnelle de la volaille de chair)**
- **Le nécessaire rééquilibrage entre les zones de production et de consommation**