



PREFET DU FINISTERE

**Préfecture du Finistère**

Direction de l'animation  
des politiques publiques

Bureau des installations classées

**Arrêté préfectoral du 05 JUIN 2014  
modifiant l'arrêté préfectoral n° 11-08-AI du 22 avril 2008  
autorisant la société PRIMEL Gastronomie à exploiter un établissement spécialisé dans  
la fabrication de plats cuisinés surgelés  
au lieu-dit « Kerfeunteun » à PLOUGASNOU**

**Le Préfet du Finistère,  
Chevalier de la Légion d'Honneur  
Chevalier de l'Ordre National du Mérite**

VU le code de l'environnement et notamment son titre 1<sup>er</sup> du livre V relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU l'annexe à l'article R.511-9 du code de l'environnement constituant la nomenclature des installations classées ;

VU l'arrêté préfectoral n° 11-08-AI du 22 avril 2008 autorisant la société PRIMEL Gastronomie à exploiter un établissement spécialisé dans la fabrication de plats cuisinés surgelés ;

VU le courrier de la direction départementale de la protection des populations en date du 27 mai 2014 ;

**CONSIDERANT** les modifications apportées aux installations et les changements intervenus dans la nomenclature des installations classées depuis la prise de l'arrêté susvisé ;

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture ;

**ARRETE**

**Article 1<sup>er</sup>** : L'article 1.2.1. de l'arrêté préfectoral n° 11-08-AI du 22 avril 2008 est modifié comme suit :

**ARTICLE 1.2.1 LISTE DES INSTALLATIONS CONCERNEES PAR UNE RUBRIQUE DE LA NOMENCLATURE DES INSTALLATIONS CLASSEES**

**Liste des installations concernées par une rubrique de la nomenclature des installations classées**

Rubrique de la nomenclature	Nature des activités	Volumes autorisés en tenant compte de l'évolution de la nomenclature	Régime *
1136.B.b	Emploi d'ammoniac. La quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant : b) Supérieure ou égale à 1,5t, mais inférieure à 200t	5.3t	A
2221-B	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saumurage, enfumage, etc... y compris les aliments pour animaux de compagnie. La quantité de produits entrants étant supérieure à 2 t/j.	28.7 t/j en moyenne 38.6 t/j en pointe	E
2220-B-1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction etc... à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles, et des aliments pour bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes. Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642	49.1 t/j en moyenne 66.3 t/j en pointe	E
2921-a	Refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle (installation de) : a) La puissance thermique évacuée maximale étant supérieure ou égale à 3000kW	3 TAR : 2172 kW 1080 kW 604 kW	E
1530-3	Papier, carton 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 : Supérieure à 1000 m <sup>3</sup> mais inférieure ou égale à 20 000m <sup>3</sup>	3060 m <sup>3</sup>	D
2925	Ateliers de charge d'accumulateurs. La puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW	120kW	D
1412	Stockage de gaz liquéfié 2.la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 6t, mais inférieure à 50t	Propane 26t	DC

(\*) A = Autorisation, E = enregistrement, D = Déclaration, C : soumis au contrôle périodique prévu par l'article L.512-11 du code de l'environnement, NC = non concerné

Volume autorisé : éléments caractérisant la consistance, le rythme de fonctionnement, le volume des installations ou les capacités maximales autorisées

Le reste de l'arrêté est sans changement.

**Article 2** : le Secrétaire général de la préfecture du Finistère, le maire de PLOUGASNOU, le directeur de la Société PRIMEL Gastronomie, M. le directeur départemental de la protection des populations, l'inspecteur des installations classées (DDPP) sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera communiqué aux intéressés.

Quimper, le 05 JUIN 2014

Pour le préfet,  
Le Secrétaire Général



Eric ETIENNE

**DESTINATAIRES :**

- Mme le Maire de PLOUGASNOU
- M. le directeur de la société PRIMEL Gastronomie
- M. le directeur départemental de la protection des populations
- Mme l'inspecteur de la DDPP