

PRÉFECTURE DE LA VENDÉE

Direction de l'Administration
Générale et de la Réglementation

Bureau de l'Environnement
Prévention des Pollutions

INSTALLATIONS CLASSEES SOUMISES
A AUTORISATION

ARRETE N° 80-DIR.1/ **619** PORTANT AUTORISATION

D'EXPLOITATION PAR LA SOCIETE SOFRICA, Boulevard Sully à LA
ROCHE-SUR-YON D'UN ATELIER DE TRAITEMENT DE PRODUITS ISSUS
D'ABATTOIRS ET D'AUTOLYSATS DE VOLAILLES, SIS DANS L'ENCEINTE
DE L'ABATTOIR DE LA ROCHE-SUR-YON, ET REPERTORIE SOUS LES
RUBRIQUES 89,2° - 114 bis 1° - 325,1°

Le Préfet de la Vendée,
Chevalier de la Légion d'Honneur,

VU la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations
classées, pour la protection de l'Environnement ;

VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 relatif à l'application
de la loi précitée ;

VU le décret n° 53-577 du 20 mai 1953 modifié relatif à la nomenclature
des installations classées ;

VU le décret n° 77-1134 du 21 septembre 1977 portant modification
d'un certain nombre de rubriques de la nomenclature ;

VU le décret n° 77-1141 du 12 octobre 1977 pris pour l'application
de la loi n° 76-629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la
nature ;

VU la loi n° 61-842 du 2 août 1961 ;

VU la demande en date du 20 février 1979 présentée par le Directeur
de la Société SO.FRI.CA., Boulevard Sully à LA ROCHE-SUR-YON, en vue
d'obtenir l'autorisation d'exploiter, en ce même lieu, dans l'enceinte de
l'abattoir de LA ROCHE-SUR-YON, un atelier de traitement de produits
issus d'abattoirs et d'autolysats de volailles (rubriques n° 89,2° -
114 bis 1° - 325, 1°) ;

VU les plans, cartes et notices annexés au dossier ;

VU les avis émis par le Directeur des Services Vétérinaires,
Inspecteur Départemental des installations classées,

- le Directeur Départemental de l'Equipement,
- le Directeur Départemental de l'Agriculture,
- la Directrice Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales,
- l'Inspecteur Départemental des Services d'Incendie et de Secours,

VU l'arrêté préfectoral en date du 27 juin 1979 qui a soumis la demande susvisée à l'enquête publique, pendant un mois, dans la commune de LA ROCHE-SUR-YON, commune d'implantation prévue et dans les communes dont le territoire était atteint par le rayon d'affichage, à savoir : LES CLOUZEUX, MOUILLERON-LE-CAPTIF ;

VU le procès-verbal et l'avis du Commissaire-Enquêteur ;

VU l'avis des conseils municipaux des CLOUZEUX, MOUILLERON-LE-CAPTIF ;

CONSIDERANT qu'aucune observation contraire au projet n'a été recueillie au cours de l'enquête ;

VU l'avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène, en sa séance du 21 mars 1979 ;

CONSIDERANT que l'intéressé n'a présenté aucune observation au terme du délai de quinze jours qui lui était imparti à compter de la notification du projet d'arrêté statuant sur sa demande ;

SUR la proposition du Secrétaire Général de la Vendée ;

A R R E T E :

Article 1er..- Le Directeur de la Société SO.FRI.CA. est autorisé aux fins de sa demande, sous réserve de la stricte observation des prescriptions ci-après :

- Rubrique n° 89, : broyage, concassage, déchiquetage, ensachage, pulvérisation, trituration.... de produits minéraux ou organiques,
 - 2°) "Lorsque les opérations sont effectuées dans des locaux situés à plus de 30 mètres de tout bâtiment habité ou occupé par des tiers"
- Rubrique n° 114 bis : chairs, cadavres, débris ou issues provenant de l'abattage des animaux,
 - 1°) Dépôts,
- Rubrique n° 325 : Dépôts d'Os,
 - 1°) dépôts d'os verts, d'os gras, ou de cuisine quand la quantité emmagasinée est supérieure ou égale à 50kg
- Circulaire du 21 juin 1976 relative au bruit des installations classées,
- circulaire du 6 juin 1953 relative au rejet des eaux résiduaires par les installations classées.

./....

- EQUIPEMENT DE L'INSTALLATION -

En plus des matériels nécessaires au broyage proprement dit qui figureront dans le local de broyage, l'atelier devra comprendre obligatoirement :

- un local réfrigéré destiné à stocker les denrées à l'arrivée dans l'établissement pour pallier les inconvénients qui pourraient résulter d'une non utilisation immédiate. Le volume de cette chambre froide sera égal à l'équivalent de deux journées de travail, soit 20 tonnes ; sa température sera comprise entre 0° et 3° ;

- une aire de lavage et de désinfection avec eau chaude et froide pour le nettoyage des conteneurs de récolte et de transport, les moules utilisés pour la congélation, les convertisseurs utilisés pour le stockage en chambre réfrigérée, ainsi que les véhicules de transport. Tous ces ustensiles seront nettoyés et désinfectés après chaque usage.

- le bois sera proscrit de ces divers appareillages, en raison de l'impossibilité de désinfection de ces matériels ;

- le stockage de ces produits à l'état congelé devra se faire dans une chambre réservée à cette marchandise. En cas de force majeure et tout à fait exceptionnellement, il pourra être effectué au voisinage de denrées destinées à la consommation de l'homme, mais par lots nettement individualisés (pancartes nettement lisibles) ;

- un approvisionnement en matières premières des nouveaux locaux par une voie différente, à l'intérieur de l'abattoir, de celles des denrées animales destinées à l'homme, ainsi qu'un lieu d'expédition différent. En cas de force majeure et très exceptionnellement, cette prescription pourra ne pas être exigée.

L'ensemble des locaux sera lavé quotidiennement après utilisation, de même que les camions utilisés pour le transport.

SECURITE INCENDIE

- afficher les consignes d'incendie

- assurer la défense contre l'incendie à l'aide de 3 extincteurs à poudre polyvalente de 6 kg.

L'atelier sera situé et installé conformément au plan joint à la demande d'autorisation.

Tout projet de modification de ce plan devra, avant sa réalisation, faire l'objet d'une déclaration du préfet.

-DENREES UTILISABLES-

1 - Carcasses désossées de volailles

Ces denrées ne sont pas saisies, elles ne constituent donc pas nécessairement un produit d'équarrissage, à la condition qu'elles n'aient pas subi d'altération putréfactive. Elles devront être par conséquent, récoltées proprement, dans des conteneurs propres, ramassées quotidiennement ou 48 heures au maximum après l'abattage, à la condition qu'elles aient été soumises à une réfrigération.

2 - Têtes

Les têtes de volailles pourvues de leurs plumes constituent un très bon support de proliférations microbiennes pour peu que leur température soit favorable et l'humidité importante. Nous savons que le plumage s'effectue après passage dans un bain d'eau chaude (60° environ) et que la fermentation est rapide.

En conséquence, pour qu'elles puissent être employées avec une certaine valeur, leur égouttage doit être immédiatement pratiqué ainsi que le refroidissement par petite quantité. La mise au froid, d'heure en heure des quantités produites, doit être réalisée.

3 - Les pattes

Elles devront être débarrassées de leurs excréments pour être utilisées. Elles aussi seront refroidies rapidement et ramassées quotidiennement.

4 - Pieds de porc

Il ne devront présenter aucune lésion de putréfaction et être parfaitement propres, et maintenus sous le régime du froid.

5 - Os divers d'abattoirs bovins - pas de lésions de putréfaction ;
refroidissement obligatoire ainsi
que le transport sous le régime froid

Il est bien entendu qu'aucune volaille saisie, de même qu'aucune pièce anatomique provenant d'un animal saisi ne devra être utilisée pour cette activité de broyage.

./....

Article 2.- Les conditions ainsi fixées ne peuvent, en aucun cas, ni à aucune époque, faire obstacle à l'application des dispositions législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité des travailleurs, ni être opposées aux mesures qui pourraient être ordonnées dans ce but.

Article 3.- La présente autorisation cessera d'avoir effet si ledit établissement n'est pas ouvert dans un délai de trois ans ou s'il reste inexploité durant deux années consécutives, sauf le cas de force majeure.

Article 4.- Toute modification, toute extension ne peut être réalisée sans que le pétitionnaire y ait été préalablement autorisé. Des arrêtés complémentaires pris, dans les mêmes conditions et les mêmes formes, à l'exception toutefois de l'enquête publique, sauf si l'importance des modifications le justifiait, et soumis aux mêmes formalités de publication, peuvent imposer ultérieurement toutes les mesures que la sauvegarde de l'environnement pourrait rendre nécessaires, ou atténuer celles des prescriptions dont le maintien ne serait plus justifié.

Article 5.- Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés.

Article 6.- Quatre ampliations du présent arrêté seront adressées au Maire de LA ROCHE-SUR-YON,

- deux pour notification à l'intéressé, pour ses archives et pour l'affichage permanent visible dans son installation ;
- une pour être affichée pendant un mois à la porte de la mairie,
- une pour être conservée aux archives communales, où toute personne pourra en prendre connaissance.

Article 7.- Une ampliation de cet arrêté sera adressée, à titre d'information aux maires des CLOUZEUX et de MOUILLERONT-LE-CAPTIF.

Article 8.- Un extrait du présent arrêté sera publié par les soins du Préfet et aux frais du pétitionnaire, dans deux journaux paraissant dans le département.

Article 9.- Ledit arrêté sera, en outre, notifié, pour exécution, chacun en ce qui le concerne, au Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur Départemental des installations classées,

- au Directeur Départemental de l'Équipement,
- au Directeur Départemental de l'Agriculture,
- à l'Inspecteur Départemental des Services d'incendie et de secours,
- à la Directrice Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales,
- à l'Ingénieur Subdivisionnaire des Mines.

LA ROCHE-SUR-YON, 1^{er} - 3 JUIN 1980

le préfet,

Pour le Préfet empêché
Le Secrétaire Général

Jean BUFFET

Pour ampliation
Le Chef du Bureau
de l'Environnement

G: BOURMAUD

