

COPIE

DIRECTION
de l'ADMINISTRATION GENERALE
et de la REGLEMENTATION

Environnement

DL/MP

Le Préfet de l'AIN
Chevalier de la Légion d'Honneur
Chevalier de l'Ordre National du Mérite

VU la loi n° 76.663 du 19 juillet 1976 et le décret n° 77.1133 du 21 septembre 1977 relatifs aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement et notamment les n° 1.1° b, 114 bis et 361 B 2° ;

VU la demande d'autorisation présentée par M. Jean Claude MIERAL, président directeur général de la société "LES VOLAILLES MIERAL" pour l'exploitation de l'abattoir de volailles situé à MONTREVEL EN BRESSE, rue Bresse Cocagne ;

VU l'insertion de l'avis d'ouverture d'enquête publique dans deux journaux à diffusion départementale ;

VU les pièces, le déroulement et le résultat de l'enquête publique ouverte à la mairie de MONTREVEL EN BRESSE durant un mois du 18 janvier au 17 février 1992 ;

VU les certificats d'affichage de l'avis d'enquête du 3 janvier au 17 février 1992 inclus, dans les communes de MONTREVEL EN BRESSE, CRAS SUR REYSSOUZE, ETREZ, FOISSIAT, JAYAT, MALAFRETAZ, MARSONNAS et ST DIDIER D'AUSSIAT ;

VU l'avis de M. Louis CONVERT désigné en qualité de commissaire-enquêteur ;

VU l'avis des conseils municipaux de MONTREVEL EN BRESSE, CRAS S/ REYSSOUZE, ETREZ, FOISSIAT, JAYAT, MALAFRETAZ, MARSONNAS et ST DIDIER D'AUSSIAT ;

VU l'avis de MM. les directeurs départementaux de l'Equipeement, de l'Agriculture et de la Forêt, des Affaires Sanitaires et Sociales, de M. le Directeur des Services Départementaux d'Incendie et de Secours, et de M. le Directeur Régional de l'Industrie de la Recherche et de l'Environnement ;

VU la convocation du demandeur au Conseil Départemental d'Hygiène, accompagnées des propositions de l'inspecteur des installations classées ;

VU l'avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène au cours de sa réunion du 25 novembre 1992 ;

VU la notification au demandeur du projet d'arrêté préfectoral ;

SUR proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture ;

A R R E T E

Article premier

La Société "LES VOLAILLES MIERAL" est autorisée à exploiter, sur le territoire de la commune de MONTREVEL EN BRESSE, dans l'enceinte de son établissement situé : rue Bresse-Cocagne, 01340 MONTREVEL EN BRESSE, les installations suivantes :

: DESIGNATION DES INSTALLATIONS :	VOLUME DES ACTIVITES :	RUBRIQUES DE LA :
:	ET DES STOCKAGES :	NOMENCLATURE :
: - Abattoir de volailles :	8.000 volailles par :	1. 1°b :
:	semaine :	:
: - Dépôt de chairs, cadavres, :	:	114 bis :
: débris ou issues provenant :	:	:
: de l'abattage des animaux :	:	:
:	:	:
: - Installation de réfrigéra- :	Puissance électrique :	361. B. 2° :
: tion, comprenant des :	absorbée : 83 KW :	:
: compresseurs :	:	:

Cette autorisation est accordée aux conditions du dossier de la demande et sous réserve du respect des prescriptions du présent arrêté qui vaut également :

- récépissé de déclaration pour les installations qui relèvent de ce régime.

Article 2. Conditions générales de l'autorisation

2.1/ Caractéristiques de l'établissement

L'établissement, objet de la présente autorisation, a pour activité principale, l'abattage de volailles.

2.2/ Conformités en plans et données techniques

Les installations doivent être disposées et aménagées conformément aux plans et données techniques contenus dans le dossier de demande. Les plans ont reçu l'accord de la Direction Générale de l'Alimentation au Ministère de l'Agriculture en ce qui concerne l'agrément à l'exportation vers la C.E.E.

2.3/ Modification

Toute modification envisagée par l'exploitant aux installations, à leur mode d'utilisation ou à leur voisinage, de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation ou des prescriptions du présent arrêté sera portée, avant sa réalisation, à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation.

2.4/ Accident ou incident

Tout accident ou incident susceptible de porter atteinte aux intérêts visés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976 doit être signalé immédiatement à l'Inspecteur des Installations Classées.

Sauf exception dûment justifiée, en particulier pour des motifs de sécurité, il est interdit de modifier en quoi que ce soit l'état des installations où a eu lieu l'accident ou l'incident tant que l'Inspecteur des Installations Classées n'en a pas donné son accord et, s'il y a lieu, après autorisation de l'autorité judiciaire.

2.5/ Contrôles et analyses

L'Inspecteur des Installations Classées pourra demander que des prélèvements, des contrôles ou des analyses soient effectués par un organisme indépendant, dont le choix sera soumis à son approbation, s'il n'est pas agréé à cet effet, dans le but de vérifier le respect des prescriptions du présent arrêté ; les frais occasionnés par ces interventions seront supportés par l'exploitant.

Il pourra demander en cas de nécessité la mise en place et l'exploitation aux frais de l'exploitant d'appareils pour le contrôle des émissions ou des concentrations des matières polluantes dans l'environnement.

Article 3 : Pollution des eaux

3.1/ Prélèvements des eaux

Toutes dispositions seront prises par l'exploitant pour limiter la consommation d'eau de l'établissement.

L'établissement sera approvisionné en eau par le réseau public. Le branchement sera équipé d'un compteur volumétrique.

Consommation d'eau : elle sera régulièrement relevée et fera l'objet d'une synthèse annuelle.

3.2/ Réseaux de collecte

Le réseau de collecte des eaux de l'établissement sera de type séparatif.

Tous les collecteurs devront être étanches et leur tracé devra permettre le curage. Leurs dimensions et les matériaux utilisés, par leur réalisation, devront permettre une bonne conservation de ces ouvrages dans le temps.

3.3/ Eaux résiduaires

Toutes les eaux polluées, provenant de l'activité de l'installation, seront collectées par un réseau d'égout et dirigées sur les installations de prétraitement des eaux résiduaires de l'établissement, avant rejet dans le réseau public d'assainissement muni d'une station d'épuration.

Tout doit être mis en oeuvre pour limiter le volume des eaux résiduaires.

Les dispositifs de rejets des eaux résiduaires devront être aisément accessibles et aménagés de façon à permettre l'exécution de prélèvements dans l'effluent ainsi que la mesure de son débit dans de bonnes conditions de précision.

3.4/ Prétraitement

Les eaux résiduaires passeront obligatoirement dans une station de prétraitement qui comprendra un poste de dégrillage-tamissage et un poste de dégraissage pour obtenir une teneur en substances extractibles par le chloroforme inférieure à 150 milligrammes par litre.

De plus, en amont du prétraitement, un dégrillage sera réalisé par l'équipement de l'orifice de collecte des eaux résiduaires de chaque local de travail, d'un panier grillagé ou de tout autre système capable d'arrêter la projection des corps solides.

Les déchets de dégrillage-tamissage seront collectés dans des récipients étanches.

Il sera procédé, aussi souvent que nécessaire, à l'élimination des graisses qui seront piégées dans les installations de dégraissage. Les graisses seront éliminées par une société spécialisée régulièrement autorisée.

Toutes dispositions nécessaires et efficaces seront prises, pour empêcher toute émission malodorante dans l'environnement, en assurant le parfait fonctionnement des installations de prétraitement.

3.5/ Prescriptions de rejet

3.5.1/ Débit

Le débit journalier moyen d'eaux résiduaires rejetées en sortie de prétraitement sera de 15 m3.

Le débit horaire maximum sera de 3 m3.

3.5.2/ Qualité des rejets

Sans préjudice des dispositions régissant les rapports entre l'exploitant de l'établissement et le réseau d'assainissement urbain, et conformément aux prescriptions de l'instruction du Ministre du Commerce du 6 juin 1953 (J. O. du 20 juin 1953), les eaux résiduaires rejetées dans le réseau d'assainissement en aval du prétraitement devront satisfaire, aux prescriptions suivantes :

- a - le pH sera compris entre 5,5 et 8,5 ;
- b - la température de l'effluent sera inférieure ou égale à 30° C ;
- c - sont interdits tous déversements de composés, cycliques hydroxylés et leurs dérivés halogènes ;
- d - sont interdits tous déversements de substances de nature à favoriser la manifester d'odeurs, de saveur ou de colorations anormales dans les eaux naturelles lorsqu'elles sont utilisées en vue de l'alimentation humaine ;
- e - l'effluent ne contiendra aucun produit susceptible de dégager en égoût, directement ou indirectement, après mélange avec d'autres effluents, des gaz ou vapeurs toxiques ou inflammables ;

- f - l'effluent sera débarassé des matières flottantes déposables qui, directement ou indirectement, après mélange avec d'autres effluents seraient susceptibles d'entraver le bon fonctionnement des ouvrages. Il ne contiendra pas plus de 1 gramme par litre de matières en suspension de toute nature ;
- g - l'effluent devra présenter une demande biochimique en oxygène inférieure, ou au plus égale à 500 milligrammes par litre.

3.5.3/ Contrôles des rejets

L'exploitant est tenu de faire procéder, 4 fois par an, par un organisme dont le choix sera soumis à l'approbation de l'Inspecteur des Installations Classées s'il n'est pas agréé à cet effet, au contrôle des paramètres de l'effluent rejeté dans des conditions représentatives du rejet : Débit, DCO, DBO5, matières grasses.

Les analyses et mesures correspondant à ces contrôles seront effectuées aux frais de l'exploitant. La nature et la fréquence de ces contrôles pourront être modifiées à l'initiative de l'Inspecteur des Installations Classées, en fonction des résultats obtenus.

Article 4 : Prévention du bruit

Les différentes installations de l'établissement seront construites, équipées et exploitées de façon que leur fonctionnement ne puissent être à l'origine de bruits ou vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 Août 1985, relatif aux bruits aériens émis par les installations relevant de la législation sur les Installations Classées, leur sont applicables.

Article 5 : Déchets

5.1/ Dispositions générales applicables à tous les déchets

Les déchets résultant de l'ensemble des activités de l'établissement seront recueillis, stockés, éliminés dans les conditions nécessaires pour assurer la protection de l'environnement, évitant les nuisances pour le voisinage et facilitant leur récupération et leur valorisation.

Dans l'attente de leur élimination, les déchets seront stockés dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution.

✕ Toute incinération à l'air libre de déchets de quelque nature qu'ils soient est interdite.

5.2/ Déchets organiques

Le dispositif de saignée évitera toute projection de sang dans le local de saignée. Le sang sera obligatoirement collecté en totalité et évacué dans un bac vers le local déchet.

Les autres déchets : plumes mouillées, viscères, seront collectés dans des bacs placés près des postes de travail correspondants et stockés avant enlèvement dans un local déchet.

L'enlèvement des différents déchets vers l'équarissage sera quotidien.

Article 6 : Inconvénients divers

L'exploitant prendra toutes les précautions nécessaires pour que les nuisances dues aux odeurs soient réduites au maximum.

Toutes dispositions utiles seront prises dans toutes les parties de l'établissement pour éviter l'introduction et la pullulation des mouches et rongeurs, ainsi que pour en assurer la destruction.

Article 7 : Sécurité

7.1/ Conception

Les bâtiments et locaux seront conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie.

7.2/ Accès

Les bâtiments et dépôts seront facilement accessibles par les services de secours. Les aires de circulation seront aménagées pour que les engins des services d'incendie puissent évoluer sans difficulté, et dégagées de tout objet susceptible de gêner la circulation.

7.3/ Ressources en eau

La défense incendie de l'établissement sera assurée au moyen de deux poteaux d'incendie de diamètre 100 mm normalisés (s.61-213) fournissant chacun, en fonctionnement simultané, un débit de 1 000/litres/minute minimum et implantés à moins de 100 mètres du risque à défendre pour le premier et à 200 mètres pour le second, ou tout système équivalent accepté par le SDIS. Pour la réalisation de cette prescription, le pétitionnaire se mettra en rapport avec la Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours.

7.4/ Matériel de lutte contre l'incendie

La protection intérieure des locaux contre les dangers d'incendie sera réalisée au moyen d'extincteurs de nature et capacité appropriées aux risques à défendre, en nombre suffisant et judicieusement répartis.

7.5/ Consignes

Des consignes écrites seront établies pour la mise en oeuvre des moyens d'intervention et de lutte contre l'incendie, pour l'évacuation du personnel et pour l'appel aux moyens extérieurs de défense contre l'incendie.

7.6/ Alimentation électrique

L'installation électrique et le matériel électrique utilisé seront appropriés aux risques inhérents aux activités exercées. Les installations ou appareillages conditionnant la sécurité devront pouvoir être maintenus en service ou mis en position de sécurité en cas de défaillance de l'alimentation électrique normale.

7.7/ Vérifications périodiques

L'état du matériel électrique et des moyens de secours contre l'incendie feront l'objet de vérifications périodiques par un technicien compétent.

Article 8 :

Les prescriptions particulières du présent article s'ajoutent aux prescriptions générales des articles précédents et ne s'appliquent qu'aux installations concernées.

8.1/ Activités d'abattage des volailles

8.1.1/ Aménagements

Aucune volaille vivante ne sera laissée en liberté dans l'établissement.

Le terrain sur lequel celui-ci sera implanté sera entièrement clos par une barrière empêchant toute fuite, vers les terrains extérieurs, de volailles vivantes et toute entrée dans l'enceinte de l'abattoir, de volailles vivantes d'origine extérieur.

Les locaux de l'abattoir devront comporter :

- des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins sont arrondis.

- un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau.

8.1.2/ Eau potable

L'établissement sera abondamment pourvu d'eau potable sous pression. Il ne devra exister aucun poste d'eau non potable. Les prises d'eau seront en nombre suffisant et convenablement disposées pour assurer le nettoyage du sol, des murs et du matériel.

8.1.3/ Entretien

Le matériel et les outils utilisés pour l'abattage des animaux, le travail et l'entreposage des viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que celles ci-dessus prévues. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin de la journée.

8.2/ Réfrigération et compression

8.2.1/ Les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle des gaz, ceux-ci soient évacués au dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage. La ventilation sera assurée, si nécessaire, par un dispositif mécanique de façon à éviter à l'intérieur des locaux toute stagnation de poches de gaz et de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

8.2.2/ Les locaux seront munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur en nombre suffisant pour permettre, en cas d'accident, l'évacuation rapide du personnel.

8.2.3/ L'établissement sera muni de masques de secours efficaces en nombre suffisant, maintenus toujours en bon état et dans un endroit d'accès facile. Le personnel sera entraîné et familiarisé avec l'emploi et le port de ces masques.

8.2.4/ Si les locaux sont en sous-sol, un conduit d'au moins 16 décimètres carrés de section les desservira. Le conduit débouchera au niveau du sol pour permettre la mise en oeuvre, en cas de fuite, des groupes électroventilateurs des sapeurs pompiers. Ce conduit pourra être constitué par les gaines de ventilation normale des locaux, à condition qu'elles soient de section suffisante et qu'elles puissent être raccordées au niveau du sol au matériel des sapeurs pompiers.

8.2.5/ Une ventilation permanente de tout le local devra être assurée de façon à éviter à l'intérieur de celui-ci, la stagnation de poches de gaz.

8.2.6/ Il est interdit de fumer dans le local de compression et dans les abords immédiats, d'y allumer ou d'y introduire une flamme et d'y effectuer des travaux de réparation susceptibles de produire des étincelles. Lorsque de tels travaux seront nécessaires, ils ne pourront être exécutés qu'après que le chef de station ou son préposé auront contrôlé que les consignes de sécurité sont observées ; ces diverses consignes seront affichées en caractères apparents.

8.2.7/ Les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés devront satisfaire à la réglementation des appareils à pression de gaz.

Il sera tenu un cahier mentionnant les dates de remplissage des circuits en fluide réfrigérant et les quantités ajoutées à chaque fois.

Article 9

Les conditions qui précèdent, ne pourront en aucun cas faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le livre II du code du travail et les décrets réglementaires dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs, ni être opposées aux mesures qui pourraient être régulièrement ordonnées dans ce but.

Article 10 : un extrait du présent arrêté, énumérant les prescriptions auxquelles l'installation sera soumise sera :

- affiché à la porte principale de la mairie de MONTREVEL EN BRESSE pendant une durée d'un mois (l'extrait devant préciser qu'une copie de l'arrêté d'autorisation est déposée à la disposition du public aux archives de la mairie).
- affiché, en permanence, de façon visible dans l'installation par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

Un avis sera inséré, par mes soins, et aux frais de l'exploitant, dans deux journaux diffusés dans le département.

Article 11 : En application de l'article 14 de la loi susvisée, le demandeur ou l'exploitant dispose d'un délai de deux mois à compter de la notification de la présente décision pour la déférer au Tribunal Administratif, seule juridiction compétente.

Article 12 : M. le secrétaire général de la Préfecture est chargé de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera adressée à :

- M. Jean Claude MIERAL, Président Directeur Général de la Société "LES VOLAILLES MIERAL" rue Bresse Cocagne 01340 MONTREVEL EN BRESSE (en recommandé avec AR)
- M. le Maire de MONTREVEL EN BRESSE pour être versée aux archives de la mairie à la disposition du public et pour affichage durant un mois d'un extrait dudit arrêté ;
- MM. les maires de CRAS S/ REYSSOUZE, ETREZ, FOISSIAT, JAYAT, MALAFRETAZ, MARSONNAS et ST DIDIER D'AUSSIAT ;
- M. l'inspecteur des installations classées (M. TOLLE - D.S.V.)
- M. le Directeur Départemental de l'Equipeement ;
- M. le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt ;
- M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;
- M. le Directeur des Services Départementaux d'Incendie et de Secours ;
- M. le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement, B.P. 37 01442-VIRIAT.
- PREFECTURE - SID.PC

Fait à BOURG EN BRESSE, le 13 AVR. 1991

Le Préfet,

Pour le Préfet,
Le Secrétaire Général,

Signé : Jean-Claude REY

Pour ampliation
Le Chef de Bureau
