



PREFECTURE DES HAUTES-PYRENEES

N°2008346-01

DIRECTION DES POLITIQUES DE L'ETAT

Bureau de l'Environnement
et du Tourisme

**INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

**Autorisation d'exploiter un établissement
d'abattage, de découpe et de transformation
de palmipèdes gras**

SAS EURALIS GASTRONOMIE

Commune de MAUBOURGUET

LE PRÉFET DES HAUTES-PYRENEES,

VU le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;

VU la directive 96/61/CE du 24 septembre 1996 relative à la prévention et à la réduction intégrées de la pollution ;

VU la directive 2000/60 du parlement européen et du conseil du 23 octobre 2000 établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau ;

VU la directive 2006/11/CE du 15 février 2006 relative à la pollution causée par certaines substances déversées dans le milieu aquatique ;

VU le Code de l'Environnement, notamment les livres II et V ;

VU le Code du travail, notamment ses articles R.231-51, R.231-56 à R.231-56-12 ;

VU le décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 pris pour l'exécution des dispositions du livre II du code du travail ;

VU le décret n° 2002-540 du 18 avril 2002 relatif à la classification des déchets ;

VU le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004, relatif aux pouvoirs des Préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'Etat dans les régions et départements ;

VU l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 réglementant les installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation des installations classées et susceptibles de présenter des risques d'explosion ;

VU l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU l'arrêté du 20 avril 1994 relatif à la déclaration, la classification, l'emballage et l'étiquetage des substances ;

VU l'arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU l'arrêté ministériel du 16 juillet 1997 relatif aux installations frigorifiques employant l'ammoniac comme fluide frigorigène ;

VU l'arrêté ministériel du 25 juillet 1997 modifié relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2910 : combustion ;

VU l'arrêté ministériel modifié du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux rejets de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation ;

VU l'arrêté ministériel modifié du 15 mars 2000 relatif à l'exploitation des équipements sous pression" ;

VU l'arrêté ministériel du 10 octobre 2000 fixant la périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques au titre de la protection des travailleurs ainsi que le contenu des rapports relatifs aux dites vérifications ;

VU l'arrêté ministériel modifié du 29 juin 2004 relatif au bilan de fonctionnement prévu par le décret n°77-1133 du 21 septembre 1977 modifié ;

VU l'arrêté ministériel modifié du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux » ;

VU l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004 relatif aux installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air soumises à autorisation sous la rubrique n°2921 ;

VU l'arrêté ministériel du 15 janvier 2008 relatif à la protection contre la foudre de certaines installations classées ;

VU la circulaire n°86-23 du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU l'arrêté préfectoral du 23 juillet 1990 autorisant la société GRIMAUD à exploiter une conserverie Zone Industrielle du Marmajou à MAUBOURGUET ;

VU l'arrêté préfectoral du 19 mai 1995 autorisant la société SOFRAPAG à exploiter un abattoir de palmipèdes gras ainsi qu'un atelier de découpe et de transformation à la Zone Industrielle du Marmajou à MAUBOURGUET ;

VU l'arrêté préfectoral n°2002-92-2 du 2 avril 2002 d'autorisation de prélèvement et d'utilisation d'eau pour la consommation humaine dans une entreprise agro-alimentaire des eaux du forage F3 et l'instauration des mesures de protection réglementaires au profit de la société GMD, commune de MAUBOURGUET ;

VU l'arrêté préfectoral complémentaire n°2002-112-2 du 22 avril 2002 actualisant les prescriptions applicables à l'usine de production agro-alimentaire, d'abattage, de découpe et de transformation de palmipèdes gras de la S.A. G.M.D. à MAUBOURGUET;

VU l'arrêté préfectoral complémentaire n° 2004-199-13 du 16 juillet 2004 relatif à la prévention de la légionellose dans l'établissement exploité par la SA GMD à MAUBOURGUET ;

VU l'arrêté préfectoral n°2007-89-6 du 30 mars 2007 d'autorisation de prélèvement et d'utilisation d'eau pour la consommation humaine dans une entreprise agro-alimentaire des eaux du forage F4 et l'instauration des mesures de protection réglementaires au profit de la SAS EURALIS GASTRONOMIE, commune de MAUBOURGUET ;

VU la demande de régularisation d'autorisation d'exploiter une installations classée pour la protection de l'environnement établie le 6 octobre 2003 par la S.A. G.M.D. sise Zone Industrielle du Marmajou à MAUBOURGUET ;

VU les compléments au dossier fournis les 7 avril 2007 et 1er août 2007 par la SAS EURALIS GASTRONOMIE ;

VU l'arrêté préfectoral n° 2007-249-14 du 14 novembre 2007 portant ouverture d'une enquête publique sur la demande d'autorisation susvisée ;

VU l'arrêté préfectoral n°2008-037-02 du 6 février 2008 portant prorogation du troisième programme d'action de protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole ;

VU les arrêtés préfectoraux en date des 25 février 2008, 22 mai 2008 et 21 août 2008 prolongeant les délais d'instruction du dossier ;

VU le rapport et l'avis favorable du commissaire enquêteur en date du 26 novembre 2007 ;

VU l'avis émis par le Chef du Service Départemental de l'Architecture et du Patrimoine en date du 19 septembre 2007 ;

VU l'avis émis par le Directeur Départemental des Services d'Incendie et de Secours des Hautes-Pyrénées en date du 22 octobre 2007 ;

VU les avis émis par le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement - Groupe de subdivisions Hautes-Pyrénées/Gers - en date des 28 septembre 2007 et 26 mai 2008 ;

VU l'avis émis par le Directeur Départemental de l'Équipement en date du 15 novembre 2007 ;

VU les avis émis par le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt (MISE) en date des 13 novembre 2007 et 11 juillet 2008 ;

VU l'avis émis par la Directrice Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales en date du 28 novembre 2007 ;

VU l'avis du Conseil municipal de MAUBOURGUET en date du 20 septembre 2007 ;

VU le rapport de l'inspecteur des installations classées en date du 20 octobre 2008 ;

VU l'avis émis par le Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques dans sa séance du 20 novembre 2008 ;

CONSIDÉRANT qu'aux termes de l'article L 512-1 du titre 1^{er} du livre V du code de l'environnement relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement, l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients de l'installation peuvent être prévenus par des mesures que spécifie l'arrêté d'autorisation ;

CONSIDÉRANT que les conditions d'aménagement et d'exploitation, telles qu'elles sont définies par le présent arrêté, permettent de prévenir les dangers et inconvénients de l'installation pour les intérêts mentionnés à l'article L 511-1 du titre 1^{er} du livre V du code de l'environnement, notamment pour la commodité du voisinage, pour la santé, la sécurité, la salubrité publiques et pour la protection de la nature et de l'environnement ;

CONSIDÉRANT que l'exploitant n'a pas formulé d'observation dans le délai imparti sur le projet d'arrêté préfectoral qui lui a été notifié par courrier le 25 novembre 2008 ;

SUR PROPOSITION de M. le Secrétaire Général de la Préfecture des Hautes-Pyrénées ;

A R R E T E

ARTICLE 1^{er} :

La SAS EURALIS GASTRONOMIE, dont le siège social est situé Zone Industrielle du Marmajou - B.P. n° 5 - 65706 MAUBOURGUET CEDEX est autorisée à exploiter, sur ce même site, les unités de production réalisant les opérations suivantes :

- la transformation de viandes et foies de palmipèdes gras (UP1) ;
- l'abattage et découpe de palmipèdes gras (UP2) ;
- la fabrication de produits élaborés frais et le fonctionnement d'une plate-forme logistique (UP3).

Les activités présentes sur le site relèvent des rubriques suivantes de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement :

| Rubrique de nomenclature | Nature de l'activité | Volume d'activité maximal | D ou A |
|--------------------------|--|---------------------------|--------|
| 2210-1 | Abattage d'animaux (palmipèdes) | 120 T/j | A |
| 2221-1 | Préparation et conservation de produits alimentaires d'origine animale | 180 T/j | A |
| 2920.1a | Installation de réfrigération et de congélation à l'ammoniac | 1500 kW | A |
| 2920.2 | Installation de réfrigération au fréon et de compression d'air | 3000 kW | A |
| 1136.B | Emploi d'ammoniac | 1,9 T | A |
| 1138.4 | Emploi de solution chlorée | 600 kg | A |
| 2750 | Station d'épuration collective d'eaux résiduaires industrielles | | A |
| 2910.A | Installations de combustion (chaudière gaz naturel) | 15 MW | D |
| 2921 | Installation de réfrigération à l'eau | circuit primaire fermé | D |
| 2662 | Stockage de matières plastiques | 100 m ³ | D |
| 2925 | Ateliers de charge d'accumulateurs | 40 KW | NC |

Nota : A – Autorisation ; D – Déclaration ; N.C. – Non classée.

Les activités suivantes sont répertoriées, au titre de la nomenclature de la loi sur l'eau, désormais codifiée au sein du code de l'environnement :

| Nature de l'opération | Rubrique de nomenclature | Limites | | Volume d'activité | D ou A |
|---|--------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|--------|
| | | D | A | | |
| Installation de prélèvement d'eau dans une zone de répartition des eaux définie en application du décret du 29 avril 1994 | 4.3.0. | <8m ³ /h | >8m ³ /h | 70 m ³ /h | A |
| Station d'épuration (kg DBO ₅ /j) | 5.1.0. | 12 kg/j | 120 kg/j | 1270 kg/j | A |
| Rejet d'eaux pluviales dans les eaux superficielles ou bassins d'infiltration (superficie totale) | 5.3.0. | 1 ha | 20 ha | 2 ha | D |
| Epandage des boues résiduaires | 5.4.0 | | | | |
| - volume (m ³ /an) | | 50 000 m ³ | 500 000 m ³ | 3 500 m ³ | N.C. |
| - azote (T/an) | | 1 T de N | 10 T de N | 15,9 T de N | A |

Nota : A : Autorisation ; D : Déclaration ; N.C. : Non classée.

ARTICLE 2 : PRODUCTION DES UNITES

1 – Unité UP2 : abattoir et atelier de découpe

La capacité journalière maximale est limitée à 120 tonnes (poids exprimé en carcasses). Celle de l'atelier de découpe est équivalente : 120 tonnes par jour (poids de produits entrant).

2 – Unité UP3 : atelier de transformation et plate-forme logistique

La capacité journalière de l'atelier de transformation et de conditionnement est limitée à 30 tonnes par jour .

3 – Unité UP1 : conserverie

La capacité journalière de produits transformés ne dépasse pas 30 tonnes par jour.

Le tonnage mensuel, réalisé par chaque unité et sous unité, est communiqué à l'inspecteur des installations classées à l'issue de chaque année écoulée.

ARTICLE 3 : PRESCRIPTIONS GENERALES

1 – Aménagement

Les installations sont implantées, aménagées et exploitées conformément aux dispositions décrites dans le dossier de demande ; ces dernières sont, le cas échéant, adaptées de telle façon que les prescriptions énoncées ci-après soient rigoureusement satisfaites.

2 – Modification

Tout projet de modification des installations, de leur mode d'utilisation ou de leur voisinage, de nature à entraîner un changement notable de la situation existante, doit être porté, avant sa réalisation, à la connaissance du préfet des Hautes-Pyrénées avec tous les éléments d'appréciation.

3 – Impact

Les équipements, notamment ceux concourant à la protection de l'environnement, qui sont susceptibles de créer des pollutions doivent être entretenus régulièrement.

L'établissement dispose de réserves suffisantes de produits ou matières consommables (notamment filtres, produits de neutralisation, liquides inhibiteurs, produits absorbants) utilisés de manière courante ou occasionnelle pour assurer la protection de l'environnement.

4 – Accès

Les personnes étrangères à l'installation n'ont pas accès libre à l'installation. L'ensemble du site est parfaitement clôturé.

5 – Intégration paysagère

L'exploitant prend les dispositions nécessaires pour satisfaire à l'esthétique et à l'intégration du site dans le paysage. Le site dans sa totalité est maintenu propre et en bon état d'entretien.

6 - Contrôles

Nonobstant les auto contrôles que l'exploitant doit réaliser, l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement peut demander que des contrôles et/ou des analyses soient effectués par des organismes compétents et aux frais de l'exploitant, visant à vérifier les effets de l'établissement sur l'environnement (notamment : émission et retombées de gaz, poussières, fumées, bruit, rejets d'eaux, déchets).

En tant que de besoin, les installations sont conçues et aménagées de manière à permettre ces contrôles et/ou analyses dans de bonnes conditions.

Les résultats de ces contrôles et/ou analyses sont conservés, pendant au moins cinq ans, par l'exploitant et tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement.

7 – Incidents graves - accidents

En cas d'incident grave ou d'accident de nature à porter atteinte aux intérêts couverts par l'article L. 511-1 du code de l'environnement, l'exploitant doit immédiatement en avvertir l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement.

De plus, sous un délai de quinze jours, il lui adresse un compte-rendu sur les causes et les circonstances de l'incident ou accident ainsi que les mesures prises et/ou envisagées pour éviter le renouvellement de pareil événement.

8 – Arrêt définitif des installations

Au moins un mois avant l'arrêt définitif de ses installations, l'exploitant adresse une notification à la préfecture, conformément à l'article R512-74 du code de l'environnement. Elle précise les mesures prises ou prévues pour assurer la protection de l'environnement, notamment en ce qui concerne:

- l'élimination des produits dangereux et des déchets présents sur le site,
- la dépollution des sols et des eaux souterraines éventuellement polluées,
- la protection des installations pouvant présenter des risques d'accidents notamment les puits,
- la surveillance à posteriori de l'impact de l'installation sur l'environnement.

ARTICLE 4 : PREVENTION DE LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

Les installations susceptibles d'émettre dans l'atmosphère des fumées, des buées, des suies, des poussières ou des gaz toxiques ou corrosifs doivent être munies de dispositifs permettant de collecter et canaliser autant que possible les émissions. Ces dispositifs, après épuration des gaz collectés sont munis d'orifices obturables et accessibles aux fins d'analyse. Le débouché des cheminées doit avoir une direction verticale et ne pas comporter d'obstacle à la diffusion des gaz.

Tout brûlage à l'air libre est interdit.

1 – Chaudières

L'entretien et le réglage des installations et notamment de l'ensemble de l'installation de combustion se font soigneusement et aussi fréquemment que nécessaire pour assurer un fonctionnement ne présentant pas d'inconvénient pour le voisinage. Un contrôle annuel est effectué par un organisme agréé.

Les résultats des contrôles et des opérations d'entretien sont notés sur le livret de chaufferie.

L'inspecteur des installations classées peut demander, en tant que de besoin, une mesure horaire d'émission des rejets à l'atmosphère et des flux horaires de poussière, de dioxyde de soufre et d'oxyde d'azote. Le préfet peut décider le cas échéant de la mise en place d'un programme régulier de surveillance et de mesures correctives.

2 – Tours aéro-réfrigérantes

Les tours aéro-réfrigérantes sont installées, exploitées, entretenues et surveillées conformément aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 13 décembre 2004 susvisé.

La fréquence des prélèvements et analyses des légionelles est au minimum mensuelle. Cette fréquence est le cas échéant revue sur la base d'une étude justificative au regard des résultats des diverses analyses, des tests de suivi de la qualité de l'eau, des mesures relatives aux autres indicateurs suivis.

3 – Odeurs

L'exploitant prend toutes les précautions nécessaires pour que les nuisances dues aux odeurs soient limitées au maximum. Notamment, les sous-produits animaux sont collectés et stockés à plus 10°C maximum à l'exception des plumes qui sont stockées dans une benne étanche et évacuées quotidiennement.

Les déchets obtenus au niveau de la station d'épuration sont éliminés quotidiennement ou stockés sous abri et stabilisés.

4 – Bruits et vibrations

Les différentes installations de l'établissement sont construites, équipées et exploitées de sorte que leur fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits ou vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité des personnes ou animaux du voisinage ou constituer une gêne pour leur tranquillité.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 visé ci-dessus sont applicables.

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier présents sur le site doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

L'usage de tout appareil de communication ou d'effarouchement par voie acoustique gênant pour le voisinage est interdit. Seul l'emploi exceptionnel d'un avertisseur réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents est admis.

Les valeurs des niveaux acoustiques admissibles ne doivent pas dépasser les normes suivantes :

| Emplacement | TYPE de ZONE | Niveau limite Leq en db(A) | |
|---------------------|---|----------------------------|-------|
| | | Jour | nuite |
| Limite de propriété | Zone à prédominance d'activité industrielle | 65 | 55 |

Les bruits émis par l'installation ne doivent pas être à l'origine, pour les niveaux supérieurs à 35 dB(A), d'une émergence supérieure à :

- 5 dB(A) pour le jour (période allant de 7h à 22h, sauf dimanches et jours fériés) ;
- 3 dB(A) pour la nuit (période allant de 22h à 7h, ainsi que les dimanches et jours fériés).

L'émergence étant définie comme étant la différence entre les niveaux de bruit mesurés lorsque l'installation est en fonctionnement et lorsqu'elle est à l'arrêt.

L'inspecteur des installations classées peut demander, en tant que de besoin, une mesure de bruit aux emplacements situés en zone à émergence réglementée. Le préfet peut décider le cas échéant de la mise en place d'un programme régulier de surveillance et de mesures correctives.

ARTICLE 5 : MAITRISE DES DECHETS

1 – L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour assurer une bonne gestion des déchets de son entreprise, notamment en effectuant toutes les opérations de valorisation possibles.

Les déchets ne pouvant être valorisés sont éliminés dans des installations réglementées à cet effet.

2 – Dans l'attente de leur élimination, les déchets sont stockés dans des conditions assurant toute sécurité et ne présentant pas de risque de pollution.

Les sous produits animaux tels que le sang, les viscères, les viandes, os et graisses non utilisés en fabrication doivent être entreposés en attente d'enlèvement dans des locaux ou des contenants réfrigérés.

Les déchets concernés par le service public d'équarrissage, cadavres et saisies sanitaires notamment, doivent être stockés dans des conteneurs et sur des emplacements strictement réservés et parfaitement identifiés.

La capacité de stockage est compatible avec le rythme d'enlèvement par les sociétés spécialisées.

Tous les jus d'écoulement et toutes les eaux de nettoyage sont collectés et dirigés vers la station d'épuration.

3 – L'exploitant adresse à l'inspecteur des installations classées un bilan annuel de la gestion des déchets générés par l'installation, précisant le type de déchets, les quantités et dates d'enlèvement ainsi que leur destination. Tous les documents attestant de la prise en charge et de l'élimination des déchets sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

ARTICLE 6 : SECURITE - INCENDIE – EXPLOSION

1 – Les locaux considérés comme des zones de danger (définies conformément à l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 susvisé sous la responsabilité de l'exploitant) ainsi que les enceintes susceptibles d'entraîner un confinement, sont conçus de manière à offrir le moins de résistance possible en cas d'explosion. Ils sont au besoin munis d'évents d'explosion de manière à limiter les conséquences d'une éventuelle explosion et munis de moyens de prévention contre la dispersion ou de dispositifs équivalents.

2 – Les installations électriques de l'établissement répondent aux dispositions du décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 relatif à la protection des travailleurs et sont conformes à l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 susvisé et aux normes en vigueur (notamment à la norme NFC 15 100).

Elles sont protégées contre les chocs. Des interrupteurs multipolaires pour couper le courant (force et lumière) sont installés à l'extérieur des zones de danger.

L'ensemble de l'équipement électrique de l'établissement est entretenu et maintenu en bon état. Il est contrôlé au moins une fois par an par un organisme de contrôle agréé. Les rapports de ces contrôles sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement.

L'installation est efficacement protégée contre les risques liés à l'électricité statique.

3 – Dans tous les cas, les diverses canalisations utilisées pour la lumière, le chauffage ou la puissance motrice doivent être établies suivant les règles de l'art, et en conformité avec les règlements en vigueur. Les installations de combustion font l'objet d'un contrôle annuel par un organisme agréé. Les rapports de ces contrôles sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement.

4 – L'exploitant tient un carnet d'entretien qui spécifie la nature, la fréquence et la localisation des opérations de contrôle et de maintenance à effectuer par le personnel.

Dans les zones de danger, tous les travaux de réparation ou d'entretien sortant du domaine de l'entretien courant ne peuvent être effectués qu'après délivrance d'un permis de feu dûment signé par l'exploitant ou par la personne qu'il a désignée.

Des visites de contrôle sont effectuées après toute intervention.

Les installations susceptibles de créer un danger particulier (par suite d'élévation anormale de température ou de pression, par suite de fuite notamment) sont équipées de détecteurs appropriés qui déclenchent une alarme.

Des consignes particulières définissent les mesures à prendre en cas de déclenchement des alarmes.

5 – La protection contre la foudre est mise en place, conformément à l'arrêté ministériel du 15 janvier 2008 susvisé.

6 – L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux détenus, notamment les fiches de données de sécurité.

Les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractères très lisibles le nom des produits et les symboles de danger réglementaires.

ARTICLE 7 : LUTTE CONTRE L'INCENDIE

1 – Les bâtiments et annexes sont conçus et aménagés de façon à permettre l'évacuation rapide des personnes et l'intervention rapide des secours. Ceux soumis à rénovation ou nouvellement construits sont de plus conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie. L'ensemble des locaux (local cartons, lingerie, locaux techniques, local plastique, etc....) doivent être isolés dans les conditions concernant les locaux à risques particuliers.

2 – L'installation est équipée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques, notamment :

- de détecteurs de fumées avec renvoi d'alarme ;
- de portes et murs coupe-feu ;
- d'un réseau de sprinklage ;
- de trappes de désenfumage ;
- d'extincteurs répartis à l'extérieur et à l'intérieur, à proximité immédiate des lieux présentant des risques spécifiques et des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits dangereux stockés ;
- de trois postes incendie DN 100 normalisés raccordés au réseau de la zone industrielle ;
- d'un accès pompier à une réserve incendie de 8000 m³ située à proximité immédiate sur le terrain de la société EUROCOB.

L'ensemble est maintenu opérationnel à tout moment et régulièrement contrôlé par un organisme extérieur habilité.

Une voie carrossable, accessible aux engins de secours, permet de faire le tour des bâtiments.

Une alarme sonore permet d'informer l'ensemble du personnel en cas de départ de feu. Les numéros d'appels d'urgence sont accessibles directement depuis tous les postes téléphoniques.

Le plan des locaux est maintenu à jour, il mentionne clairement les surfaces des différents locaux afin de pouvoir déterminer la défense extérieure contre l'incendie en fonction de la plus grande surface non recouverte.

Le personnel est formé aux mesures d'alerte, d'évacuation et d'utilisation des moyens de première intervention. Cette formation est réactualisée tous les trois ans.

ARTICLE 8 : CONDITIONS DE TRAVAIL, HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

Le pétitionnaire doit respecter les dispositions du code du travail concernant l'hygiène, la sécurité et les conditions de travail du personnel salarié. Les consignes d'exploitation de l'installation comportent explicitement les contrôles à effectuer en marche normale, à la suite d'un arrêt pour travaux de modification ou d'entretien des installations et à la remise en service de celles-ci en cas d'incident grave ou d'accident.

L'exploitation se fait sous la surveillance d'une personne nommément désignée par l'exploitant et qui a une connaissance de la conduite de l'installation, de ses dangers et inconvénients ainsi que des produits utilisés et/ou stockés.

Des consignes utiles pour prévenir ou faire face à tout incident ou accident susceptible de porter atteinte à la santé et la sécurité du personnel sont établies, tenues à jour et portées à sa connaissance dans les lieux qu'il fréquente. Elles indiquent notamment :

- les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation ;
- les mesures à prendre en cas de fuite d'une substance dangereuse ou polluante.

L'exploitant doit veiller à ce que les personnels concernés soient également formés sur ces risques et les protocoles mis au point pour les gérer. Les plans de formation et les schémas d'information sont tenus à disposition des services de contrôle.

ARTICLE 9 : INSTALLATIONS DE REFRIGERATION

1 – Les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés sont 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 est 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.

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

2 – Une ventilation permanente de tout le local de compression est assurée de façon à éviter, à l'intérieur de celui-ci, la stagnation de poches de gaz.

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

Les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés satisfont à la réglementation des appareils à pression de gaz.

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

ARTICLE 10 : INSTALLATION DE REFRIGERATION A L'AMMONIAC

Les installations de réfrigération à l'ammoniac répondent en tous points aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 16 juillet 1997 relatif aux installations de réfrigération employant l'ammoniac comme fluide frigorigène.

ARTICLE 11 : UTILISATION DE L'EAU

1 – L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine se fait par des forages internes à l'entreprise, situés sur le territoire de la commune de MAUBOURGUET, parcelle cadastrée, section D, n° 450. L'exploitation de ces forages, la distribution et les contrôles de l'eau prélevée et traitée sont réalisés conformément aux prescriptions des arrêtés préfectoraux du 2 avril 2002 et du 30 mars 2007 susvisés.

Le volume prélevé ne sera pas supérieur à 1300 m³ par jour avec un débit maximum de 70 m³/h (40 m³/h sur F3 et 30 m³/h sur F4).

Les besoins en eau destinée à la consommation humaine des différentes unités ne dépassent pas 1300 m³/j.

Un branchement sur le réseau public d'alimentation en eau potable de la commune de MAUBOURGUET est opérationnel et fonctionne en cas de besoin.

L'utilisation de l'eau prélevée dans le puits situé près de l'UP1 est autorisée pour la production de vapeur et le refroidissement des autoclaves. Un dispositif de chloration automatique est installé avant distribution de cette eau dont les réseaux doivent être parfaitement distincts de celui de l'approvisionnement général de l'entreprise en eau destinée à la consommation humaine. La quantité maximale captée par jour est de 400 m³. A compter du 1er janvier 2010, les eaux de refroidissement sont recyclées, en association avec une récupération de chaleur, induisant des économies importantes d'eau et d'énergie.

Pour ces quatre points de prélèvement un système de clapets permet d'empêcher le retour de l'eau prélevée dans la nappe ou le réseau public.

2 – Protection des réseaux d'eau potable : Un ou plusieurs réservoirs de coupure ou bac de disconnexion ou tout autre équipement présentant des garanties équivalentes sont installés afin d'éviter des retours de produits non compatibles avec la potabilité de l'eau dans les réseaux d'eaux potables.

Les dispositifs utilisés dans ce but doivent avoir fait l'objet d'essais technologiques favorables. Ces dispositifs sont adaptés aux caractéristiques des réseaux à équiper. Ils sont installés dans des endroits accessibles de façon à être à l'abri de toute possibilité d'immersion. Ils sont maintenus en bon état de fonctionnement et périodiquement vérifiés. Les rapports de vérification seront tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement.

3 – Prélèvement et consommation d'eau : des compteurs volumétriques sont installés sur le réseau d'adduction public, sur ceux des forages et sur celui du puits en vue de permettre la connaissance du nombre de m³ prélevés. Ces compteurs sont relevés au moins une fois par jour et les valeurs obtenues sont consignées dans un registre tenu à la disposition de l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement. Les meilleures techniques disponibles économiquement acceptables, sont mises en oeuvre pour limiter la consommation d'eau.

ARTICLE 12 : REJETS LIQUIDES

1 – Eaux de refroidissement, eaux pluviales

L'installation ne comprend pas de système de réfrigération en circuit ouvert.

Les purges des eaux de refroidissement et les eaux pluviales normalement non polluées ne sont pas mélangées aux eaux résiduaires à traiter. Leur collecte sera assurée par un réseau particulier (réseau pluvial). Des débourbeurs-décanteurs, aptes à piéger les huiles et les hydrocarbures, sont installés en nombre adéquat sur ce réseau. Leur entretien et leur vidange sont notés sur un cahier d'enregistrement. Une recherche d'hydrocarbures totaux dans l'eau pluviale en sortie est réalisée annuellement.

La température de rejet dans le milieu naturel des eaux visées à l'alinéa précédent, notamment celles ayant servi au refroidissement des autoclaves doit être inférieure à 30°C.

2 – Eaux polluées

Elles sont constituées des eaux vannes et sanitaires de l'installation EURALIS GASTRONOMIE, des sites des sociétés CASTELLANOS, SEMADOUR et du centre de dialyse, (soit entre 8 et 10 m³/j) ainsi que des eaux industrielles de l'installation EURALIS GASTRONOMIE. Elles rejoignent le milieu naturel après traitement dans la station d'épuration de l'installation.

Toutes dispositions sont prises pour limiter le volume des eaux résiduaires.

Le sang provenant de la saignée des animaux abattus est collecté séparément et stocké dans une cuve spécifique réfrigérée pourvue d'un système de rétention conforme. Il est enlevé quotidiennement par une entreprise spécialisée. Le nettoyage des sols de l'abattoir est précédé d'un raclage afin que les quantités de sang emportées par les eaux de nettoyage soient réduites au maximum.

3 – Traitement des eaux polluées

Toutes les eaux résiduaires de l'établissement subissent, avant déversement dans la station d'épuration, un pré-traitement composé d'un tamisage (maille de 750 µm maximum) et d'un dégraissage.

Les déchets de dégrillage sont collectés dans un conteneur avec renvoi des égouttures dans le poste de relèvement. Les graisses récupérées au niveau du dégraisseur sont collectées et conservées en vue d'une valorisation éventuelle ou d'une récupération par une société agréée.

Après traitement, dans la station d'épuration, le rejet ne présente pas, à partir d'un échantillon moyen journalier, de paramètre qui soit supérieur aux valeurs suivantes :

| | | |
|-----------------------|------------------------|---------------------------|
| Volume journalier | 1300 m ³ /j | En concentration maximale |
| Débit maximal horaire | 100 m ³ /h | |
| D.C.O. | 162,5 kg/j | 125 mg/l |
| D.B.O.5 | 32,5 kg/j | 25 mg/l |
| M.E.S. | 45,5 kg/j | 35 mg/l |
| N.global | 26 kg/j | 20 mg/l |
| P.total | 6,5 kg/j | 5 mg/l |

pH valeur minimale : 6,5 valeur maximale : 8,5
Température valeur maximale : 30°C

Aucune valeur instantanée ne doit dépasser le double des valeurs limites de concentration.

L'ouvrage de rejet permet une bonne diffusion de l'effluent épuré dans le milieu récepteur dont la modification de couleur, mesurée en un point représentatif de la zone de mélange ne dépasse pas 100 mg Pt/l.

Pour les eaux réceptrices, en raison de l'objectif de qualité 1B de l'Adour, les effets du rejet, mesurés dans les mêmes conditions que précédemment, respectent les conditions suivantes :

- ne pas entraîner une élévation maximale de température de 1,5° C ;
- ne pas induire une température supérieure à 21,5° C ;
- maintenir un pH entre 6 et 9 ;
- ne pas entraîner un accroissement supérieur à 30% des matières en suspension.

4 – Contrôles

L'exploitant tient à jour un registre mentionnant :

- les incidents et défauts de matériels recensés et les mesures prises pour y remédier ;
- les procédures à observer par le personnel d'entretien.

Le système de traitement fait l'objet en permanence d'une analyse des risques de défaillance, de leurs effets et des mesures prévues pour remédier aux pannes éventuelles.

Le personnel d'exploitation est formé de façon à réagir efficacement dans toutes les situations de dysfonctionnement de la station d'épuration.

L'exploitant rédige un manuel décrivant de manière précise son organisation interne, ses méthodes d'analyse et d'exploitation, les organismes extérieurs à qui il confie tout ou partie de la surveillance, la qualification des personnes associées à ce dispositif. Il est tenu à disposition de l'inspection des installations classées, de la police de l'eau et de l'agence de l'eau, et régulièrement mis à jour.

Les agents de l'Etat dûment habilités au titre des livres II et V du code de l'environnement ont constamment libre accès aux installations autorisées. Sur leur demande, les résultats complets des mesures d'auto-surveillance doivent leur être présentés.

L'accès aux points de mesure ou de prélèvement sur l'ouvrage d'évacuation des eaux usées doit être aménagé, notamment pour permettre la mise en place du matériel de mesure.

L'enregistrement du débit rejeté est réalisé en continu.

L'exploitant procède suivant la fréquence sous-visée à des mesures portant sur les paramètres suivants sur un échantillon moyen représentatif de 24 h de fonctionnement prélevé proportionnellement au débit en sortie de station d'épuration et conservé en enceinte réfrigérée.

L'étalonnage des appareils de mesure est réalisé une fois par an.

| | |
|---------------|------------------|
| - Température | 1 mesure/jour |
| - pH | 1 mesure/jour |
| - DCO | 1 mesure/jour |
| - MES | 1 mesure/semaine |
| - DBO5 | 1 mesure/mois |
| - N global | 1 mesure/mois |
| - P total | 1 mesure/mois |

En cas de dépassement du taux de DCO, une analyse de MEH est entreprise pendant trois jours consécutifs.

Les jours de prélèvements sont différents chaque mois.

Les résultats de ces mesures sont consignés sur un registre et envoyés trimestriellement à l'inspection des installations classées. Le tonnage journalier de chaque sous-unité du site, correspondant aux 24 h de prélèvement est précisé.

En outre, l'industriel fait procéder par un organisme agréé choisi par lui, une fois par an, à un bilan complet sur 24 heures du fonctionnement des ouvrages d'épuration qu'il exploite.

La nature et la fréquence des contrôles peuvent être modifiées à l'initiative de l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement.

Des contrôles inopinés sont effectués par un organisme agréé indépendant à la demande de l'administration. Les frais occasionnés par ces opérations sont à la charge de l'exploitant. Ils ne pourront être inférieurs à un par an sans néanmoins dépasser un par mois. Ils portent sur l'ensemble des paramètres soumis à l'auto-contrôle de l'exploitant ainsi que sur les paramètres des eaux résiduaires avant traitement.

Toutefois, en cas de divergence significative entre les résultats des auto-contrôles et ceux des contrôles prescrits à la demande de l'administration, cette divergence concernant au moins un paramètre, le résultat de l'auto-contrôle étant plus favorable à l'exploitant, il est procédé, aux frais de l'exploitant, à deux contrôles hebdomadaires du paramètre pour lequel le résultat diverge, jusqu'à ce que l'ensemble des contrôles d'une semaine coïncide à nouveau avec ceux de l'exploitant.

Afin de juger de la qualité du milieu récepteur, l'exploitant réalise chaque année 50 m en amont et 50 m en aval du point de rejet dans l'Adour (commune de LAFITOLE, parcelle cadastrée, section A2, n° 542), quatre séries des analyses suivantes :

- DCO ;
- Nitrates ;
- N Kjeldahl
- NH4+ ;
- Oxygène dissous;
- P total.

Les prélèvements sont réalisés en août, septembre, novembre et décembre lors d'une journée de basses eaux. Le niveau d'eau de l'Adour lu sur l'échelle limnimétrique de MAUBOURGUET est noté avec les résultats d'analyses.

Les résultats seront transmis à l'inspecteur des installations classées.

5 – Prévention des pollutions accidentelles

L'exploitant doit prendre et maintenir opérationnelles, en toutes circonstances, les dispositions nécessaires (notamment par aménagement des sols, des collecteurs, des canalisations) afin qu'il ne puisse y avoir, même accidentellement déversement de matières polluantes ou dangereuses dans les égouts ou le milieu naturel. Le curage des canalisations est effectué au moins annuellement par un organisme tiers. Les boues de curage obtenues en amont du pré-traitement sont assimilées à des sous-produits animaux de catégorie 2.

Les opérations périodiques ou exceptionnelles de nettoyage des divers circuits et capacités de l'établissement doivent être conduites de manière à ce que les dépôts, fonds de bacs, déchets divers, etc...., ne puissent gagner directement le milieu naturel ni être abandonnés sur le sol.

Tout stockage de produits liquides susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir ;
- 50 % de la capacité globale des réservoirs associés.

Des réservoirs ou récipients contenant des produits susceptibles de réagir dangereusement ensemble ne doivent pas être associés à la même cuve de rétention.

Les réservoirs fixes sont munis de jauges de niveau de manière à ce que le niveau puisse être vérifié à tout moment ; toutes précautions sont prises pour éviter les débordements en cours de remplissage. Ils portent en caractères très lisibles la dénomination de leur contenu.

Les aires de chargement et de déchargement de véhicules citernes doivent être étanches et reliés à des rétentions dimensionnées. Sur chaque canalisation de remplissage et à proximité de l'orifice sont mentionnées, de façon apparente, la capacité du réservoir afférent et la nature du produit contenu. Les orifices des canalisations sont munis de clapets anti-retour ou sont cadenassés.

Un plan global de tous les réseaux d'eaux est tenu à jour par l'exploitant ; ceux-ci sont repérés par des couleurs ou signes convenus. Un diagramme des circulations et des débits d'eau entrant et sortant de l'établissement est également tenu à jour. Toutes dispositions sont prises – rédaction des consignes, mises à disposition de vêtements de protection, de matériels, d'équipements d'intervention, – afin que le personnel puisse rapidement et efficacement intervenir en cas d'incident ou d'accident ayant entraîné un écoulement de produit polluant ou dangereux.

Les eaux susceptibles d'être polluées lors d'un accident ou d'un incendie sont recueillies dans la zone en dépression située au nord de l'UP2, confinement qui n'empiète pas sur les voies engins desservant les bâtiments.

ARTICLE 13 : EPANDAGE

1 – Généralités

L'épandage des boues de la station d'épuration est autorisé sur le territoire des communes de MAUBOURGUET, VIC-EN-BIGORRE, NOUILHAN, LARREULE, CAIXON et LAFITOLE, sur les terres détaillées dans le plan d'épandage et représentant une superficie de 387 hectares.

Le flux à traiter sera au maximum égal aux valeurs suivantes :

| | N | P2O5 | K2O |
|--|-----------|------------|------------|
| Boues 210 tonnes de matières sèches par an représentant une quantité prévisionnelle de : | 14 tonnes | 1,5 tonnes | 0,7 tonnes |

2 – Les boues

Les boues produites à la station d'épuration transitent par une table d'égouttage afin de les amener à un taux de matières sèches de 6% puis sont stockées dans deux silos de 1000 et 1500 m³. Des dispositifs appropriés sont mis en place pour empêcher l'eau de pluie de tomber dans ces silos et pour limiter les mauvaises odeurs induites par le brassage des boues.

3 – Pratique de l'épandage

Une rotation adéquate des terrains permet d'éviter une utilisation des mêmes parcelles chaque année. Les prescriptions prévues par l'arrêté préfectoral du 6 février 2008 susvisé s'appliquent intégralement, notamment l'interdiction d'épandage à moins de 100 m de toute habitation des tiers ou tout local habituellement occupé par des tiers.

Les teneurs en fertilisants des effluents ou des boues sont suivies par l'exploitant de manière à permettre l'établissement de plans de fumure adaptés aux conditions de l'épandage. Toutes origines confondues, organique et minérale, les apports en fertilisants sur les terres soumises à l'épandage tiennent compte de la nature particulière des terrains et des cultures pratiquées.

Par ailleurs, pour éviter tout risque de maladie, il convient de :

- respecter un délai de six semaines minimum entre l'épandage et la mise en pâture ou la récolte du fourrage ;
- éviter le contact direct de l'opérateur avec l'effluent et respecter une hygiène stricte. La vaccination antitétanique en cours de validité est vivement conseillée.

4 – Tenue d'un registre d'épandage

Un registre d'épandage sur lequel sont indiquées journalièrement les parcelles fertilisées (lieux-dits, références cadastrales), les quantités épandues, doit être tenu à jour par le permissionnaire. Ce registre précise en outre la nature des cultures existant sur les terrains ou celles projetées. Les informations portées quotidiennement sont co-signées par les deux parties.

5 – Plan prévisionnel d'épandage et bilan agronomique

Un plan prévisionnel annuel d'épandage est établi en fonction des cultures devant être pratiquées sur les terrains de la zone d'épandage et des résultats des contrôles périodiques de l'activité physico-chimique des sols à la suite du bilan agronomique.

Le permissionnaire transmet au service de l'inspection des installations classées, à l'issue de chaque campagne d'épandage, le bilan agronomique comportant les analyses de boues et de sol par tranche de 10 hectares, sur les parcelles ayant reçu des boues.

6 – Mesures périodiques

Outre la tenue du registre d'épandage, le permissionnaire fait effectuer une analyse par semestre, à ses frais, sur les boues permettant de mesurer leur valeur agronomique :

- pH ;
- matières sèches ;
- matière organique ;
- azote global et azote ammoniacal ;
- phosphore total ;
- potassium total ;
- calcium total ;
- magnésium total ;
- rapport C/N,

ainsi que leur teneur en éléments traces métalliques, en micro-polluants et leur qualité microbiologique (recherche d'entérovirus, salmonelles et oeufs d'helminthes) conformément à l'arrêté ministériel du 2 février 1998 susvisé.

De plus, il doit effectuer à ses frais, chaque année une analyse de sol par tranche de 10 hectares, sur les parcelles ayant reçu des boues. Les points de référence repérés par leur coordonnées Lambert sont définis au préalable et communiqués à l'inspecteur des installations classées. Les déterminations suivantes sont effectuées : pH, matière organique, azote, acide phosphorique, calcium, magnésium, potassium et sodium échangeables, capacité d'échange cationique, éléments traces métalliques conformément à l'arrêté ministériel du 2 février 1998 susvisé.

Ces mesures doivent être assurées par un établissement spécialisé agréé par l'administration. Leur fréquence peut être modifiée à l'initiative de l'inspecteur des installations classées.

Les résultats de ces analyses (boues et sols) sont communiqués aux agriculteurs avec les recommandations qui en découlent concernant les fertilisations ultérieures.

7 – Contrôle de la conformité des conditions de l'épandage

Les agents de l'Etat dûment habilités au titre des livres II et V du code de l'environnement ont libre accès à leur demande aux données complètes relatives au plan d'épandage.

8 – Extension du périmètre d'épandage

Toute extension du périmètre d'épandage qui viendrait à être demandée par le permissionnaire au-delà de la limite de la superficie des 387 hectares ayant fait l'objet de l'étude, est subordonnée à la production d'une étude complémentaire et doit être explicitement autorisée.

9 – Conventions d'épandage avec les agriculteurs

Toutes modifications à intervenir dans les conventions d'épandage conclues avec les agriculteurs doivent être aussitôt notifiées à l'inspecteur des Installations Classées.

ARTICLE 14 :

Conformément à l'arrêté ministériel du 29 juin 2004 susvisé, l'exploitant présente un bilan de fonctionnement décennal et met en oeuvre les meilleures techniques disponibles économiquement et techniquement acceptables.

En cas d'accident, l'inspecteur des installations classées peut demander un bilan de fonctionnement intermédiaire.

ARTICLE 15 :

L'exploitant est tenu de déclarer sans délai, à l'inspection des installations classées pour la protection de l'environnement, les accidents ou les incidents survenus du fait du fonctionnement de cette installation qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement.

La présente autorisation délivrée sous réserve du droit des tiers deviendrait caduque si l'établissement cessait d'être exploité pendant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

ARTICLE 16 :

Tout changement d'exploitant fait l'objet d'une déclaration adressée par le successeur au Préfet des Hautes Pyrénées dans le mois qui suit la prise de possession.

Article 17 :

Les arrêtés préfectoraux des 23 juillet 1990, 19 mai 1995, 22 avril 2002 et 16 juillet 2004 visés ci-dessus sont abrogés.

ARTICLE 18 :

Une copie du présent arrêté d'autorisation sera déposée à la mairie de MAUBOURGUET, à la préfecture des Hautes-Pyrénées, bureau de l'environnement et du tourisme et pourra y être consultée par les personnes intéressées, aux heures d'ouverture des bureaux, pendant une durée d'un an minimum.

En outre, un avis et une copie du présent arrêté seront affichés à la mairie de MAUBOURGUET, pendant une durée minimale d'un mois. Cet avis sera également affiché à la préfecture des Hautes-Pyrénées, aux lieux habituels de l'affichage au public, durant la période précitée.

Un procès-verbal de l'accomplissement de cette formalité sera dressé par les soins du maire concerné et du préfet des Hautes-Pyrénées.

Une copie du présent arrêté sera affichée, en permanence, de façon visible à l'entrée des installations exploitées par la SAS EURALIS GASTRONOMIE à MAUBOURGUET.

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

ARTICLE 19 : Délais et voies de recours (article L. 514-6 du code de l'environnement)

La présente décision ne peut être déférée qu'au Tribunal Administratif de PAU. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant. Ce délai commence à courir le jour où la présente décision a été notifiée.

Pour les tiers, personnes physiques ou morales, les communes intéressées ou leurs groupements, en raison des inconvénients ou des dangers que le fonctionnement de l'installation présente pour les intérêts visés à l'article L. 511-1, dans un délai de quatre ans à compter de la publication ou de l'affichage de la décision.

Les tiers qui n'ont acquis ou pris à bail des immeubles ou n'ont élevé des constructions dans le voisinage d'une installation classée que postérieurement à l'affichage ou à la publication de l'arrêté autorisant l'ouverture de cette installation ou atténuant les prescriptions primitives ne sont pas recevables à déférer ledit arrêté à la juridiction administrative.

ARTICLE 20 :

- le Secrétaire Général de la préfecture des Hautes-Pyrénées ;
- le Maire de MAUBOURGUET ;
- le Directeur Départemental des Services Vétérinaires, Inspecteur des installations classées ;

sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs de la Préfecture des Hautes-Pyrénées et dont copie sera adressée :

- pour notification, au :

- Président Directeur Général de la SAS EURALIS GASTRONOMIE à MAUBOURGUET ;

- pour information, aux :

- Maires des communes de CAIXON, GENSAC, LAFITOLE, LARREULE, NOUILHAN, VIC-en-BIGORRE ;
- Directeur Régional de l'Environnement ;
- Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement de Midi-Pyrénées ;
- Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt ;
- Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;
- Directeur Départemental de l'Équipement ;
- Directeur Départemental du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
- Chef du Service Départemental de l'Architecture et du Patrimoine ;
- Responsable de la Mission Inter Services de l'Eau ;
- Commandant du Groupement de Gendarmerie des Hautes-Pyrénées ;
- Directeur Départemental des Services d'Incendie et de Secours des Hautes-Pyrénées.

TARBES, le 11 décembre 2008

LE PREFET,
Pour le Préfet et par délégation,
Le Secrétaire Général,

Signé : Christophe MERLIN