

Santé et Protection Animales, Environnement
18 Avenue Maréchal Joffre
Cedex
81013 Albi

Albi, le 09/12/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 26/11/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

ABATTOIRS PUYLAURENTAIS SA

Route de Revel
81700 Puylaurens

Références : 2025-D12-4998
Code AIOT : 0006802319

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 26/11/2025 dans l'établissement ABATTOIRS PUYLAURENTAIS SA implanté Route de Revel 81700 Puylaurens. L'inspection a été annoncée le 20/11/2025. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- ABATTOIRS PUYLAURENTAIS SA
- Route de Revel 81700 Puylaurens
- Code AIOT : 0006802319
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Abattoir multi-espèces soumis au régime de l'autorisation au titre des ICPE.

Thèmes de l'inspection :

- Déchets

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'Inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - ◆ le constat établi par l'Inspection des installations classées ;
 - ◆ les observations éventuelles ;
 - ◆ le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - ◆ le cas échéant la proposition de suites de l'Inspection des installations classées à Monsieur le Préfet ; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, des suites graduées et proportionnées avec :
 - ◆ soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
 - ◆ soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits conduisant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Dispositions générales.	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 4	Sans objet
2	Dispositions générales.	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 6	Sans objet
3	Dispositions générales.	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 9	Sans objet
4	Dispositions générales.	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 10	Sans objet
5	Etapas de l'abattage.	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 15	Sans objet
6	Stockage.	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 18	Sans objet
7	Stockage.	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 19	Sans objet

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

Installation gérée de manière sérieuse avec le souci d'améliorer en continu le process et respecter l'environnement en essayant de limiter l'utilisation de produits polluants.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Dispositions générales.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 4
Thème(s) : Risques accidentels, -
Prescription contrôlée : Les personnes étrangères à l'établissement n'ont pas accès libre à l'installation. L'ensemble de l'installation, d'où sont susceptibles de s'échapper des animaux, est clôturé et comporte, en tant que de besoin, des dispositifs destinés à empêcher leur fuite hors de l'installation.
Constats : <ol style="list-style-type: none"> 1. Présence d'une clôture sécurisée sur toute la périphérie de l'enceinte du site, 2. Présence d'un accès spécifiquement dédié aux animaux, 3. Présence d'un accès sécurisé avec interphone pour les visiteurs distinct de l'accès pour les personnels, 4. Installation en 2025 d'un portail empêchant les bovins de s'éloigner de la bouverie lors du déchargement des camions.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Dispositions générales.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 6
Thème(s) : Risques accidentels, -
Prescription contrôlée : L'exploitant dispose de réserves suffisantes de produits ou matières consommables utilisés de manière courante ou occasionnelle pour assurer la protection de l'environnement tels que filtres, produits de neutralisation, liquides inhibiteurs, produits absorbants.
Constats : <ol style="list-style-type: none">1. Présence d'un sac de produit absorbant en cas de nécessité (fuite d'huile par exemple),2. L'exploitant indique avoir fait appel aux pompiers pour visiter les locaux et connaître leur avis sur les dispositifs éventuels à mettre en place. L'abattoir présenterait un très faible risque d'incendie au vu des plafonds de grande hauteur et des matériels utilisés pour l'activité d'abattage des animaux (essentiellement en acier).
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Dispositions générales.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 9
Thème(s) : Risques accidentels, -
Prescription contrôlée : Les installations électriques sont réalisées, entretenues et contrôlées conformément à la réglementation en vigueur. Les rapports de contrôle sont tenus à la disposition des inspecteurs des installations classées. L'installation est efficacement protégée contre les risques liés aux effets de l'électricité statique et de la foudre.
Constats : <ol style="list-style-type: none">1. Présentation du dernier rapport de contrôle Q18 des installations électriques en date du 14 octobre 2025 indiquant l'absence de risque d'incendie et/ou d'explosion,2. Présentation du dernier rapport de contrôle Q19 (thermographie) en date du 15 septembre 2025,3. Achat d'une caméra thermique pour pouvoir réaliser des tests en interne une fois par trimestre ou selon les nécessités,4. Achat d'un détecteur de gaz pour effectuer des contrôles en interne à titre préventif.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Dispositions générales.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 10
Thème(s) : Risques accidentels, -

Prescription contrôlée :

Sans préjudice des dispositions du code du travail, les bâtiments et annexes sont conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie, à permettre l'évacuation des personnes et l'intervention rapide des services de secours.

L'établissement est pourvu en moyens de lutte contre l'incendie adaptés aux risques encourus. Une attention particulière est portée aux locaux abritant les installations frigorifiques. En nombre suffisant, ces moyens sont correctement répartis sur la superficie à protéger. Les moyens de lutte et de prévention contre l'incendie sont fixés par l'arrêté préfectoral.

Les bâtiments et les annexes sont maintenus propres et régulièrement nettoyés de manière à éviter les amas de matières combustibles et de poussières.

Les locaux sont équipés en partie haute de dispositifs permettant l'évacuation des fumées et gaz de combustion dégagés en cas d'incendie. Les commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité des accès. Le système de désenfumage est adapté aux risques particuliers de l'installation.

Constats :

1. Présentation du dernier rapport de contrôle des moyens de lutte contre l'incendie en date du 15 novembre 2024 ;
2. Présence de nombreux extincteurs répartis au sein de l'établissement en fonction des risques à couvrir,
3. Installation de déclencheurs manuels d'alarme,
4. Locaux propres et régulièrement nettoyés.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : Etapes de l'abattage.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 15

Thème(s) : Risques accidentels, -

Prescription contrôlée :

L'aire de nettoyage et désinfection des véhicules ayant servi au transport des animaux est conçue de façon à récupérer lors de chaque utilisation l'ensemble des effluents produits et à les diriger vers la station de prétraitement de l'établissement ou les ouvrages de stockage du lisier.

Les locaux d'attente et d'abattage des animaux, de refroidissement et de conservation des carcasses et de stockage des sous-produits d'origine animale sont construits en matériaux imperméables, résistants aux chocs, faciles à nettoyer et à désinfecter sur toute leur hauteur.

Le sol est étanche, résistant au passage des équipements permettant la manipulation des produits stockés et conçu de façon à faciliter l'écoulement des jus d'égouttage, du sang d'égouttage résiduel et des eaux de nettoyage vers des installations de collecte.

La collecte du sang des animaux est réalisée à part de façon à réduire au seul minimum non

maîtrisable l'écoulement vers les installations de collecte des effluents.
Constats : <ol style="list-style-type: none"> 1. Effluents issus de l'aire de nettoyage et désinfection des véhicules récupérés et dirigés vers la station de pré-traitement située à proximité et dédiée à l'activité du site, 2. Locaux adaptés à l'activité et facilement nettoyables et désinfectables, 3. Sols étanches et adaptés à l'écoulement des jus et eaux de nettoyage vers les installations de collecte, 4. Collecte de sang vers une cuve dédiée et dimensionnée suffisamment avec enlèvement du sang chaque vendredi.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 6 : Stockage.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 18
Thème(s) : Risques accidentels, -
Prescription contrôlée : <p>L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation, en particulier les fiches de données de sécurité prévues par l'article R. 231-53 du code du travail. Les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractères très lisibles le nom des produits et les symboles de danger conformément à la réglementation en vigueur.</p>
Constats : <ol style="list-style-type: none"> 1. Présentation des fiches techniques et de données de sécurité classées sur support informatique, 2. Symboles de danger présents sur les produits dangereux présents sur site.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 7 : Stockage.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 19
Thème(s) : Risques chroniques, -
Prescription contrôlée : <p>Les déchets et les sous-produits animaux fermentescibles, y compris ceux récupérés en amont du dégrillage, sont conservés dans des locaux ou dispositifs adaptés pour éviter les odeurs, le contact avec les eaux pluviales et l'accès à ces matières par d'autres animaux.</p> <p>Pendant le stockage et au moment de l'enlèvement de ces déchets et sous-produits, et notamment dans les abattoirs de ruminants procédant au retrait des MRS, les jus d'écoulement sont dirigés vers l'installation de prétraitement des effluents d'abattoir.</p>

Les eaux résultant du nettoyage des locaux et des dispositifs de stockage des déchets et sous-produits (bacs ayant contenu des viandes et des abats saisis et, dans les abattoirs de ruminants, des MRS) sont collectées et dirigées vers l'installation de prétraitement des effluents de l'abattoir.

Les cadavres, déchets et sous-produits fermentescibles non destinés à la consommation humaine sont enlevés ou traités à la fin de chaque journée de travail s'ils sont entreposés à température ambiante. Tout entreposage supérieur à 24 heures est réalisé dans des locaux ou dispositifs assurant leur confinement, le cas échéant réfrigérés.

L'aire réservée aux fumiers et matières stercoraires est implantée de façon à ne pas gêner le voisinage. Elle est protégée des intempéries et isolée de façon à récupérer les jus d'égouttage afin de les diriger vers la station de prétraitement de l'établissement ou les ouvrages de stockage du lisier.

A l'exception des procédés de traitement anaérobies, l'apparition de conditions anaérobies dans les bassins de stockage ou de traitement ou dans les canaux à ciel ouvert est évitée en toutes circonstances. Ces installations sont pourvues de dispositifs d'aération et/ou couvertes, si cela s'avère nécessaire.

Constats :

1. Déchets et sous-produits fermentescibles conservés dans des locaux dédiés,
2. Jus d'écoulement dirigés vers l'installation de prétraitement des effluents de l'abattoir,
3. Eaux de nettoyage collectées et dirigées vers l'installation de prétraitement,
4. Cadavres, déchets et sous-produits fermentescibles gérés par une filière dédiée,
5. Aire réservée aux fumiers couverte et située hors zone d'habitat dont les jus sont collectés et dirigés vers la station de prétraitement.

Type de suites proposées : Sans suite