

10 DEC 1985

DIRECTION
DE L'ADMINISTRATION GENERALE
ET DE LA REGLEMENTATION

XZNS 01/85
ENVIRONNEMENT
Tél. 22.82.82 - Poste 263

Référence à rappeler MFR/MP

DIRECTION INTERDEPARTEMENTALE
DE L'INDUSTRIE

20 DEC. 1985

Subdivisions de BOURG

01012 - Bourg-en-Bresse, le

Le Préfet,
Commissaire de la République
du département de l'AIN

Chevalier de la Légion d'Honneur,
Officier de l'Ordre National du Mérite,

INSTALLATIONS CLASSEES
Police des Eaux

- VU la demande présentée par le Directeur de la Fromagerie BRESSE-BLEU à SERVAS en vue d'obtenir l'autorisation de rejeter les effluents liquides de sa fromagerie dans le Cône, affluent du Vieux Jonc ;
- 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 l'arrêté ministériel du 31 Mai 1983 imposant des conditions techniques aux fromageries de capacité de traitement supérieure à 70 000 l de lait par jour ;
- VU le récépissé de déclaration délivré le 25 novembre 1955 à la fromagerie BRESSE BLEU pour la fabrication des fromages ;
- VU l'arrêté préfectoral du 13 mars 1975 autorisant cette fromagerie à exploiter une installation de réfrigération, un atelier de travail des matières plastiques et un dépôt de liquides inflammables ;
- VU l'avis du Directeur Départemental de l'Agriculture chargé de la police des eaux respectives de l'affluent du Cône ;
- VU le rapport en date du 20 Août 1985 par lequel M. l'inspecteur des installations classées propose qu'en application de l'article I8 susvisé des prescriptions complémentaires soient imposées à la fromagerie BRESSE-BLEU ;
- VU la convocation de l'exploitant au conseil départemental d'hygiène accompagné des propositions de l'inspecteur des installations classées ;
- VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène lors de sa séance du 29 Octobre 1985 ;
- VU la notification à l'exploitant du projet d'arrêté préfectoral ;
- Considérant que l'établissement BRESSE-BLEU se trouve concerné par les dispositions de l'arrêté ministériel susvisé et que, par conséquent il est nécessaire de réactualiser les normes de rejet.
- SUR proposition de M. le Secrétaire Général de l'AIN ;

- ARRETE -

Article Ier : les prescriptions jointes au récépissé de déclaration du 25 novembre 1955 et à l'arrêté préfectoral d'autorisation du 13 mars 1975 sont complétées ainsi que suit :

REGLES D'AMENAGEMENT ET DE FONCTIONNEMENT
DE LA FROMAGERIE BRESSE BLEU

1. DOMAINE D'APPLICATION

Les règles qui suivent s'ajoutent à celles imposées par l'arrêté préfectoral du 19 mars 1975.

Elles concernent particulièrement les installations de traitement du lait et ses dérivés.

2. CARACTERISTIQUES DE L'ETABLISSEMENT

L'établissement est caractérisé par les activités suivantes :

- fabrication de fromage à pâte persillée
- concentration et séchage du lait ou du lactosérum

La capacité maximale de fabrication de l'usine correspond à 350 000 l. de lait par jour.

La capacité maximale de séchage du lait ou lactosérum est de 600 kg/heure

Sera considérée comme notable toute modification qui aura pour effet d'augmenter d'au moins 25 % les capacités précitées.

3. AMENAGEMENT ET ENTRETIEN DES LOCAUX

3.1. Les murs et cloisons de tous les locaux où sont manipulés le lait et ses produits seront en maçonnerie pleine et revêtus de matériaux imperméables, durs résistant aux chocs et à surface lisse, sur toute la hauteur susceptible d'être souillée ; cette hauteur sera de 1,75 m au moins à partir du sol. Dans le reste de leur étendue, ils seront enduits en maçonnerie ainsi que le plafond.

Les angles de raccordement des murs entre eux, avec le sol et avec le plafond seront aménagés en gorges arrondies.

Les dimensions des locaux devront être suffisantes pour permettre l'exécution du travail dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

3.2. Les sols des locaux ainsi que les abords des salles de travail seront garnis d'un revêtement imperméable et la pente en sera réglée de manière à conduire les eaux résiduaires et les eaux de lavage vers un orifice pourvu d'un siphon et raccordé à la canalisation souterraine.

3.3. L'atelier ne devra renfermer ni tuyaux aboutissant à des fosses d'aisance ou servant à l'évacuation des water-closets à l'égout, ni servir de passage aux gargouilles destinées à l'évacuation des eaux à moins que ces tuyaux ne soient en métal dur, sans joint ni tampon dans le local ;

3.4. Les abords, le sol les murs, les plafonds, les tables de travail, appareils, ustensiles, récipients et en général tous les objets utilisés dans l'établissement seront toujours entretenus en bon état de propreté. L'établissement sera abondamment pourvu d'eau potable sous pression ; il ne devra exister aucun poste d'eau non potable.

L'atelier sera convenablement aéré et éclairé. Toute prise d'air sur une courette est interdite.

Le matériel inutilisé ne sera entreposé qu'après un parfait lavage ;

3.5. Aucun objet ne devra gêner la circulation et le nettoyage dans les salles de travail du lait et des produits ; aucun matériel autre que les moteurs, machines ou récipients nécessaires au fonctionnement de l'entreprise ne devra séjourner dans ces salles.

Seuls pourront être maintenus aux abords des locaux de travail les récipients strictement en service à l'exclusion de tout matériel inutilisé ;

3.6 Toutes dispositions efficaces seront prises en permanence pour empêcher l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs ainsi que pour en assurer la destruction ;

3.7. Des lavabos et water-closets convenablement installés et en nombre suffisant seront mis à la disposition du personnel. Ils seront constamment tenus en bon état de propreté et ne devront pas communiquer directement avec les salles où sont manipulés ou entreposés le lait et les produits laitiers ;

3.8. L'établissement sera pourvu de moyens de secours appropriés contre l'incendie, tels que postes d'eaux, seaux-pompes, extincteurs, seaux de sable, tas de sable meuble avec pelles, etc...;

3.9. L'installation électrique sera entretenue en bon état ; elle sera périodiquement contrôlée par un technicien compétent. Les rapports de contrôle seront tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

4. MESURE DES PRELEVEMENTS D'EAU

4.1. Chaque pompe qui sert au prélèvement d'eau de nappe et de surface sera munie d'un compteur volumétrique ou à défaut d'un compteur horaire totaliseur couplé avec un compteur d'énergie, qui permettra de connaître le nombre de m³ prélevés.

4.2. Tous les compteurs de l'établissement seront relevés au moins une fois par semaine et les chiffres consignés dans un registre (ou tout autre support) qui devra, à sa demande, être présenté à l'inspecteur des installations classées.

5. EAUX DE REFROIDISSEMENT , EAUX PLUVIALES NON POLLUEES, EAUX DE CONDENSATS

5.1. - l'établissement ne comprendra pas de refroidissement en circuit ouvert

5.2. - les purges des eaux de refroidissement et les eaux pluviales normalement non polluées ne seront pas mélangées aux eaux résiduaires à traiter. Leur collecte sera assurée par un réseau particulier ;

5.3. La température de rejet dans le milieu naturel des eaux visées à l'alinéa 5.2.) éventuellement mélangées avec les effluents de la station d'épuration devra être inférieure à 30° C ;

5.4. - les eaux de condensats seront recyclées dans la mesure des besoins.

6. EAUX DE NETTOYAGE, EAUX PLUVIALES POLLUEES

Toutes les eaux de lavage nécessaires à l'entretien des véhicules, des ateliers et des installations, (toutes les eaux pluviales polluées) seront collectées dans l'établissement et, ne devront pas rejoindre le milieu sans être traitées spécifiquement ou par le moyen d'épuration retenu.

7. QUALITE DES EAUX RESIDUAIRES

7.1. Les eaux résiduaires et les eaux de lavage seront évacuées conformément aux prescriptions de l'instruction ministérielle du 6 juin 1953 (J.O. du 20 juin 1953) relative à l'évacuation des eaux résiduaires des installations classées.

.../...

7.2. Le flux de pollution résiduelle journalière rejeté par l'établissement devra pour les différents paramètres mesurés être toujours inférieur aux valeurs suivantes :

Les jours comportant fabrication de fromage avec :

Conce-ntration de sérum	Concentration et séchage de sérum
167 kg/j de DCO	175
83 kg/j de DBO5	84
105 kg/j de MEST	109
56 kg/j d'azote (N. Kjeldahl) 21 kg/j de phosphore	

Pendant une période de 2 ans à compter de la date de notification du présent arrêté, les valeurs ci-dessus sont relevées à :

240 kg/j pour le DCO

96 kg/j pour le DBO5

7.3. La concentration maximale de l'effluent est fixée comme suit :

	Concentration moyenne sur 24 h mg/l	Concentration moyenne sur 2 h mg/l
D C O	200	225
DBO5	80	100
MEST	40	50
AZOTE (KJELDAHL)	40	50
PHOSPHORE	15	19

7.4 . Les autres paramètres de qualité des rejets sont fixés comme suit :

- la température de l'effluent doit être inférieure à 30°
- le PH de l'effluent doit être compris entre 5,5 et 8,5
- la couleur de l'effluent ne doit pas provoquer de coloration visible du milieu
- l'effluent ne doit contenir aucune substance capable d'entraîner la destruction du poisson après mélange avec les eaux du milieu récepteur
- l'effluent ne doit pas émettre d'odeur

7.5. L'industriel procèdera aux mesures suivantes :

Chaque semaine sur prélèvement instantané :

- température, PH, débit, DCO, MEST sur l'effluent épuré
- teneur en oxygène dans le bassin d'aération
- débit, DCO, MEST sur l'effluent brut.

.../...

chaque mois, sur prélèvement de 2 h

- . débit, DCO, MEST, DB05 sur l'effluent épuré
- . débit, DCO, MEST, DB05 sur l'effluent brut

deux fois par an sur prélèvement de 24 h

- . débit, DCO, MEST, DB05 sur l'effluent épuré.

Les résultats seront tenus à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

La forme des documents sera établie en accord avec l'Inspecteur des Installations Classées, ainsi que leur mode et fréquence de transmission.

8. BOUES DE LA STATION D'EPURATION

8.1. L'épandage des boues de la station d'épuration devra être réalisé selon un plan d'épandage précis et ayant fait l'objet des autorisations légales nécessaires.

8.2. La capacité de stockage des boues devra être suffisante pour retenir la quantité produite entre deux saisons d'épandage.

8.3. Les boues pelletables après traitement peuvent être éliminées en décharge .

8.4. Une comptabilité des boues sera tenue à jour et mise à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

9. PRESCRIPTION DE REJET DES INSTALLATIONS DE SECHAGE

9.1. Les conditions techniques prévues par l'instruction ministérielle du 13 août 1971 sont applicables pour l'émission des rejets atmosphériques de la tour de séchage.

9.2. En tout état de cause, en marche normale, les émissions de poussières ne dépasseront pas 30 mg/m³ de gaz humide (aux conditions normales de température et de pression).

9.3. Pour tenir compte des incidents mineurs pouvant affecter le fonctionnement des dépoussiéreurs et de la période de redémarrage de la tour de séchage, les émissions de poussières pourra atteindre 60 mg/m³ de moyenne sur une durée maximale d'une demi heure par jour d'activité.

9.4. Le flux maximal à ne pas dépasser est de 5 kg/h pour l'ensemble des installations de l'usine.

9.5. Des analyses et des mesures pondérales seront effectuées aux frais de l'industriel, au moins une fois par an. Les résultats seront mis à la disposition de l'inspecteur des Installations Classées.

10. RECUPERATION DES MATIERES

L'établissement disposera en permanence d'installations de récupération des produits dérivés adaptés à son niveau d'activité.

11. STOCKAGE DES MATIERES

11.1. L'installation devra disposer d'ouvrages permettant de stocker, collecter ou traiter les produits dérivés correspondant à la production d'une journée de pointe.

11.2. L'ensemble des ouvrages de stockage (de matière première ou de produits dérivés) sera muni d'un dispositif automatique empêchant les débordements de liquides.

12. COMPTABILITE MATIERE

12.1 Les moyens nécessaires seront mis en oeuvre pour connaître les volumes ou les poids des produits dérivés obtenus dans l'établissement. Des mesures seront prises dans un document qui pourra être présenté, à sa demande, à l'Inspecteur des Installations Classées.

12.2 Sur ce même registre, seront indiquées la (ou les) destinations des produits dérivés liquides et les quantités correspondantes.

12.3 L'Inspecteur des Installations Classées pourra demander la justification des livraisons de produits dérivés liquides réalisés (relevés récapitulatifs, bordereaux de livraison, etc...)

13. ELIMINATION DES DECHETS

13.1 Les déchets seront recueillis, stockés et éliminés dans des conditions évitant les nuisances pour le voisinage et facilitant leur récupération et leur valorisation.

13.2. Les déchets d'emballage non souillés seront notamment rassemblés dans des récipients distincts de ceux recevant les sous-produits spécifiques (produits et sous produits laitiers inaptes à la consommation, boues d'écémage etc...) Ces derniers seront collectés à sec, en vue de réduire la pollution des eaux et faciliter leur valorisation.

13.3. Les huiles minérales de vidange de moteurs seront recueillies et remises à un collecteur agréé en vue de leur régénération.

13.4. Les déchets non revalorisables assimilables à des déchets ménagers seront remis au service communal d'élimination ou à une entreprise d'élimination régulièrement autorisée.

14. RISQUES D'EXPLOSION

14.1. Les tours de séchage seront équipées d'évents pour éviter la transmission de explosions.

15. PREVENTION DU BRUIT

15.1. Le fonctionnement de l'établissement ne devra pas occasionner en limite de propriété et dans les zones avoisinantes, une élévation du niveau acoustique équivalent, tel que le niveau maximal admissible, évalué conformément à la circulaire du 21 juin 1976, soit dépassé.

15.2. Ce niveau est fixé comme suit :

niveau équivalent en Lq en dB(A)	jour 7h à 20h	période intermédiaire 6h à 7h et 20h à 22h dimanches et fériés	nuit 22 h à 6h
A l'intérieur des bâtiments occupés ou habités par des tiers au sens de l'article 2.2. de l'instruction du 21.06.76	35	30	30
En limite de propriété:			
- bordure des habitations du personnel	55	50	45
- bordure de la RN 83	65	60	55
- bordure de CVO n° 5	60	55	50

.../...

15.3. Les véhicules et les engins de chantier, utilisés à l'intérieur de l'usine, seront conformes à la réglementation en vigueur. En particulier, les engins de chantier seront d'un type homologué au titre du décret du 18 avril 1969.

15.4. Les machines susceptibles d'incommoder le voisinage par les trépidations seront isolées par des dispositifs antivibratils efficaces.

16. DOCUMENTS DE CONTROLE

Les résultats des analyses sur les effluents liquides et gazeux et les enregistrements de débit seront conservés au moins trois ans par l'exploitant et seront présentés, à sa demande, à l'Inspecteur des Installations Classées.

17. NUISANCES ACCIDENTELLES

En cas de nuisances accidentelles d'incendie et d'accident ayant perturbé l'environnement, l'exploitant adressera sous 15 jours à l'Inspecteur des Installations Classées, un compte rendu sur l'origine de l'accident et les mesures qui ont été prises pour éviter qu'il ne se reproduise.

DETERMINATION DU FLUX MAXIMAL DE POLLUTION
FABRICATION DE FROMAGES A PATE PERSILLÉE : 350 000 l /J DE LAIT
CONCENTRATION ET SECHAGE : 2000 001 /J DE SERUM

		DCO	DBO5	MEST
Instruction ministérielle				
-Coefficient de pollution mg/j/l				
	1	350	70	90
	2	125	25	40
	3	150	30	30
- flux maxi kg/j				
	1	122,5	73,5	94,5
	2	44	9	14
	3	52,5	10,5	10,5
Direction Départementale de l'Agriculture				
-Concentration moyenne /24h mg/l		200	80	40
- flux maxi : kg/j		240	96	48
Ensemble de l'usine		175	84	109
Avec concentration seule		167	83	105

- 1 = fabrication des fromages à pâte persillée
2 = concentration seule du sérum
3 = concentration et séchage du sérum

Article 2 : un extrait du présent arrêté, énumérant les prescriptions auxquelles l'installation est soumise sera :

- affiché à la porte principale de la mairie de SERVAS 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 3 : 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 4 : M. le Secrétaire Général de l'AIN est chargé de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera adressée à :

- M. le directeur de la fromagerie BRESSE BLEU par lettre recommandée avec accusé de réception.
- M. le maire de SERVAS pour être versée aux archives de la mairie à la disposition du public et pour affichage durant un mois d'un extrait dudit arrêté.
- M. l'inspecteur des installations classées, direction régionale de l'industrie et de la recherche ;
- M. le Directeur Départemental de l'Agriculture - Police des Eaux
- M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales

18 DEC. 1985

Fait à BOURG EN BRESSE, le

Le Préfet
Commissaire de la République

Par le Préfet
Commissaire de la République,
Le Secrétaire Général,
Signé : Roger MOSER

Pour ampliation
Le Chef de Bureau,

C. Paccard

