

Service productions animales et environnement  
4, Avenue Rose Poirier  
BP 61029  
88050 Epinal Cedex 09

Epinal, le 24/04/2024

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 21/03/2024

### **Contexte et constats**

Publié sur **GÉORISQUES**

#### **ABATTAGE DECOUPE QUALITE TRADITION VOSGES - ADEQUAT VOSGES**

ZONE INDUSTRIELLE N° 4  
Lotissement communal Boulée du Sud  
88700 RAMBERVILLERS

Références : AR/ 2024-01373  
Code AIOT : 0006206599

#### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 21/03/2024 dans l'établissement ABATTAGE DECOUPE QUALITE TRADITION VOSGES - ADEQUAT VOSGES implanté ZONE INDUSTRIELLE N° 4 Lotissement communal Boulée du Sud 88700 RAMBERVILLERS. L'inspection a été annoncée le 19/03/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

La visite a lieu dans le cadre du suivi de la mise en demeure établie en date du 29/11/2022.

#### **Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- ABATTAGE DECOUPE QUALITE TRADITION VOSGES - ADEQUAT VOSGES
- ZONE INDUSTRIELLE NO 4 Lotissement communal Boulée du Sud 88700 RAMBERVILLERS
- Code AIOT : 0006206599
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Abattoir Adequat est un abattoir multi-espèces.

Un agrandissement pour la création d'un atelier de transformation steaks hachés surgelés a été réalisé en 2017 .

Tonnage de production : 1 700 T par an

Atelier de découpe : 670 T par an dont 250 en steaks hachés

L'ensemble des installations a été contrôlé en fonction des prescriptions de l'arrêté préfectoral d'autorisation du 13 décembre 2004.

### Contexte de l'inspection :

- Récolement
- Suite à mise en demeure

## 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 Madame la Préfète ; 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 Madame la Préfète, 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 concluant 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	Gestion documentaire	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 3	Levée de mise en demeure
2	Collecte des eaux	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 9	Levée de mise en demeure
3	Prélèvements et consommation d'eau	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 18	Levée de mise en demeure

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
4	Risque accident	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 12	Levée de mise en demeure
5	Rejets aqueux	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 20	Levée de mise en demeure
6	Collecte et stockage des déchets et sous-produits animaux	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 23	Levée de mise en demeure
7	Surveillance des rejets aqueux	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 37	Levée de mise en demeure
8	Sécurité incendie extérieure	Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 17	Levée de mise en demeure

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

L'ensemble des non-conformités a fait l'objet de corrections. Cependant, quelques vigilances restent de rigueur notamment concernant la surveillance des rejets de la station de pré-traitement, la collecte des jus issus des stockages des sous-produits animaux et de la défense incendie externe (en travaux le jour de la visite).

Ces points feront l'objet de "recontrôle" lors des prochaines visites de l'installation.

### 2-4) Fiches de constats

#### N° 1 : Gestion documentaire

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 3
<b>Thème(s) :</b> Situation administrative, Modification d'exploitant
<b>Prescription contrôlée :</b> L'établissement sera situé, installé et exploité conformément aux plans et dossiers joints à la demande d'autorisation et sous réserve du respect des prescriptions du présent arrêté. Toute transformation dans l'état des lieux et toute modification de l'établissement et de son mode de fonctionnement doivent être portées à connaissance de l'inspection des installations classées avant leur réalisation, ainsi que tout changement d'exploitant.
<b>Constats :</b> L'établissement est situé, installé et exploité conformément aux plans et dossiers joints à la demande d'autorisation. Les démarches de modification ont été apportées en 2017 avec la création de l'atelier steaks hâchés.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite
<b>Proposition de suites :</b> Levée de mise en demeure

#### N° 2 : Collecte des eaux

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 9
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Collecte des eaux
<b>Prescription contrôlée :</b> Le réseau de collecte des eaux pluviales permet d'isoler les eaux pluviales non susceptibles d'être polluées des eaux souillées ou des effluents de la partie abattoir. Les eaux pluviales de voiries et les eaux de lavage de l'aire de nettoyage des camions frigorifiques transitent par un débourbeur-séparateur d'hydrocarbures régulièrement nettoyé.
<b>Constats :</b> Les eaux pluviales de voirie étaient collectées indépendamment des eaux de lavage et issues de l'usine. Les eaux de lavage de l'air de nettoyage des camions frigorifiques étaient collectées. Le

séparateur d'hydrocarbures fait l'objet de nettoyage régulier un curage annuel est réalisé, le dernier a eu lieu en octobre 2023.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**Proposition de suites :** Levée de mise en demeure

### N° 3 : Prélèvements et consommation d'eau

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 18

**Thème(s) :** Autre, Prélèvement en eau

**Prescription contrôlée :**

Les installations sont conçues et exploitées de manière à limiter les usages superflus de l'eau. Le niveau maximum de consommation liée aux opérations d'abattage ne dépasse en aucun cas la valeur de 6 litres d'eau par kilogramme de carcasse. Les deux aires de lavage sont équipées de nettoyeurs haute pression. Par ailleurs, l'utilisation de ces aires est limitée au nettoyage de l'intérieur des camions. Les volumes d'eau utilisés sont mesurés par le compteur dont est équipé le branchement de l'établissement.

**Constats :**

L'exploitant réalise un suivi hebdomadaire sur les consommations d'eau.

Cependant, le compteur ne différencie pas les différents ateliers consommateurs. Il n'est donc pas possible de faire un calcul réel et précis des consommations par kilogramme de carcasse produite.

En revanche et au regard de l'utilisation du site : ateliers de fabrication de steaks hâchés et atelier de découpe des viandes, attenants au hall d'abattage; les valeurs relevées ne sont pas disproportionnées.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**Proposition de suites :** Levée de mise en demeure

### N° 4 : Risque accident

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 12

**Thème(s) :** Risques accidentels, Gestion des rejets

**Prescription contrôlée :**

L'établissement est conçu afin que les effluents soient dirigés en totalité vers la station de prétraitement. En particulier, le sol est étanche et résistant au passage des équipements permettant la manipulation des produits stockés et les canalisations de transport sont adaptées à la nature des liquides qu'elles sont susceptibles de contenir. Les différentes canalisations sont repérées conformément aux règles en vigueur. Un schéma de tous les réseaux et un plan des égouts sont établis par l'exploitant et régulièrement mis à jour. Ils sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées ainsi que des services d'incendie et de secours. En aucun cas les effluents ne peuvent rejoindre directement le milieu naturel ou le réseau des eaux pluviales.

**Constats :**

L'ensemble des écoulements est dirigé en totalité vers la station de prétraitement.

Le sol semblait être étanche et résistant au passage des équipements permettant la manipulation des produits stockés. Les canalisations de transport paraissaient être adaptées à la nature des liquides qu'elles sont susceptibles de contenir. Les différentes canalisations étaient bien repérées et étaient conformes aux règles en vigueur.

Un plan des réseaux a été présenté le jour du contrôle.

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

Lors de tout incident ou accident, un formulaire de notification doit systématiquement être transmis à l'inspection (*ci-joint pour information*).

**Type de suites proposées :** Sans suite

**Proposition de suites :** Levée de mise en demeure

**N° 5 : Rejets aqueux**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 20
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Rejets aqueux / prétraitement
<b>Prescription contrôlée :</b> Les effluents de l'établissement sont traités dans la station d'épuration urbaine de la commune de Rambervillers. Ils sont au préalable partiellement épurés par un prétraitement composé d'un dégrilleur, d'un tamiseur et d'un dégraisseur aéré raclé. Le système de dégrillage est équipé d'ouvertures ou de mailles dont la taille n'excède pas 6mm ou de systèmes équivalents assurant que la taille des particules solides des eaux résiduaires qui passent au travers de ces systèmes n'excède pas 6mm. Tout broyage, macération ou tout autre procédé pouvant faciliter le passage de matières animales au-delà du stade de prétraitement sont exclus. Ce dispositif est conçu de manière à faire face aux variations de débit, de température ou de composition des effluents à traiter, en particulier à l'occasion du démarrage ou de l'arrêt des installations. Les installations de prétraitement sont correctement entretenues. Elles sont équipées de dispositifs permettant des prélèvements dans le rejet et la mesure de son débit dans de bonnes conditions. Le fonctionnement de l'établissement devra être immédiatement suspendu si une indisponibilité du prétraitement est susceptible de conduire au passage de particules solides de plus de 6mm. L'exploitant prendra toutes les dispositions nécessaires pour remédier au problème avant la remise en marche de l'établissement. Les effluents ne doivent pas contenir de substances nocives en quantités suffisantes pour inhiber le processus biologiques des dispositifs d'épuration. L'exploitant désignera nommément la personne responsable du fonctionnement du prétraitement et de son contrôle.
<b>Constats :</b> Le jour de la visite, le bon fonctionnement de la station de prétraitement a été constaté. Les dispositifs de traitement ont fait l'objet d'opérations de maintenance et d'entretien par un agent du site. La station est équipée de dispositif permettant les prélèvements et assurant la surveillance du débit des rejets.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite
<b>Proposition de suites :</b> Levée de mise en demeure

**N° 6 : Collecte et stockage des déchets et sous-produits animaux**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 23
<b>Thème(s) :</b> Autre, Gestion des déchets
<b>Prescription contrôlée :</b> Les déchets et sous-produits animaux fermentescibles, y compris ceux récupérés lors du prétraitement des effluents de l'établissement, 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 des animaux. Pendant le stockage et au moment de l'enlèvement de ces déchets et sous-produits, les jus d'écoulement sont dirigés vers l'installation de prétraitement des effluents. Les eaux résultant du nettoyage des locaux et des dispositifs de stockage de déchets et sous-produits (bacs ayant contenu des viandes et des abats saisis et des MRS) sont collectées et dirigées vers l'installation de prétraitement des effluents. 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 24heures est réalisé dans des locaux ou dispositifs assurant leur confinement, le cas échéant, réfrigérés.
<b>Constats :</b> L'ensemble des déchets est entreposé, avant évacuation, à l'abri et hors d'accès des nuisibles. Des dispositifs de collecte des jus éventuels sont en place ou prévus (local stockage des cuirs), ceux-ci sont dirigés vers la station de prétraitement.  Les boues de station sont évacués avec les déchets catégorie 1 et 2 de l'abattoir. Les sous-produits animaux de catégorie 3 sont évacués par une société spécialisée. Les matières stercoraires ainsi que les fumiers sont traités par un exploitant à proximité.

Des conventions sont établies avec chaque société de traitement des déchets.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite
<b>Proposition de suites :</b> Levée de mise en demeure

**N° 7 : Surveillance des rejets aqueux**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 37
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Surveillance des rejets
<p><b>Prescription contrôlée :</b>  L'exploitant réalise une surveillance régulière des différents paramètres du rejet vers la station d'épuration urbaine de la commune de Rambervillers. La fréquence de mesure des différents paramètres est indiquée ci-après:  -Volumes journaliers  -DCO mensuelle  -DBO5 trimestrielle  -MEST mensuelle  -Azote global 2 fois par an  -Phosphore total 2 fois par an  Ces mesures sont effectuées à partir d'un échantillon prélevé sur une durée de 24 heures proportionnellement au débit. Le volume journalier sera mesuré au moyen d'un débitmètre ou de tout autre moyen équivalent. Au moins une fois par an, l'exploitant fera réaliser un bilan sur 24 heures, représentatif de l'activité de l'établissement, portant sur ces différents paramètres. Les mesures sont effectuées sous la responsabilité de l'exploitant et à ses frais. Les méthodes de référence sont indiquées en annexe de l'arrêté du 13/12/2004. Les résultats de l'ensemble des mesures sont transmis à l'inspection des installations classées dans un délai de 1 mois après réception des résultats par l'exploitant. Ils sont accompagnés de commentaires écrits sur les causes de dépassement éventuellement constaté, ainsi que sur les actions correctives mises en œuvre ou envisagées. L'inspection des installations classées peut, à tout moment, réaliser des prélèvements afin de déterminer les paramètres du rejet. Les frais de prélèvement et d'analyses sont à la charge de l'exploitant.</p>
<p><b>Constats :</b>  L'exploitant assure une surveillance régulière des eaux de rejets de son installation de prétraitement.   Les derniers résultats d'analyses montrent une émission supérieure au seuil autorisé en azote. L'exploitant a mis en place une surveillance supplémentaire au regard des écoulements de sang vers la station et à mis en place une procédure de lavage en bouverie.   La convention de rejets avec la station urbaine sera révisée notamment au regard des volumes rejetés (environ 40m<sup>3</sup> par jour).</p>
<p><b>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</b>  Une vigilance est de mise afin de s'assurer que les valeurs limites d'émissions soient respectées dans la nouvelle convention.</p>
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite
<b>Proposition de suites :</b> Levée de mise en demeure

**N° 8 : Sécurité incendie extérieure**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 13/12/2004, article 17
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Risque incendie
<p><b>Prescription contrôlée :</b>  La protection incendie extérieure est assurée par deux poteaux incendie de 100mm minimum, normalisés, conformes aux normes NF S 61 213 et aux règles d'installation NF S 62 200 permettant d'assurer un débit total de 120m<sup>3</sup>/h. Le premier poteau doit être implanté à moins de 100m de l'entrée de l'établissement, le deuxième à moins de 300m. Les locaux sont équipés en partie haute de dispositifs permettant l'évacuation des fumées et gaz de combustion dégagés en cas</p>

d'incendie, notamment au niveau du hall de travail. Les commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité des accès. Les voies de desserte de l'établissement doivent répondre aux caractéristiques permettant le transit de véhicules lourds.

**Constats :**

La défense incendie n'est pas totalement assurée. En effet, la citerne souple (réserve) est vide. Cependant, des travaux sont en cours afin de trouver une fuite éventuelle et de procéder à son colmatage.

Des démarches sont également en cours avec la mairie afin de faire référencer la réserve par le SDIS.

Par ailleurs, le poteau incendie situé en face de l'installation est de nouveau opérationnel.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**Proposition de suites :** Levée de mise en demeure