



**PRÉFÈTE
DES VOSGES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale de l'Emploi,
du Travail, des Solidarités et de la
Protection des Populations des Vosges**

Unité protection animale et environnement
4, Avenue Rose Poirier
BP 61029
88050 Epinal Cedex 09

Epinal, le 21/05/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Inspection documentaire du 21/05/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

ELIVIA

RUE DE BOURGOGNE
ZONE FRANCHE AEROPORT SUD LORRAINE
88500 DOMVALLIER

Références : AR / 2024-01617

Code AIOT : 0058800183

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 21/05/2024 dans l'établissement ELIVIA implanté RUE DE BOURGOGNE ZONE FRANCHE AEROPORT SUD LORRAINE 88500 DOMVALLIER. 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 :

- ELIVIA
- RUE DE BOURGOGNE ZONE FRANCHE AEROPORT SUD LORRAINE 88500 DOMVALLIER
- Code AIOT : 0058800183
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

Etablissement d'abattage multi-espèces (bovins, ovins) et de découpe des viandes, suivi au titre des ICPE sur de nombreuses rubriques dont les IED.

Contexte de l'inspection :

- Récolement

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	Dispositions générales	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 10	Levée de mise en demeure
2	Prévention des accidents et pollution	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 19	Levée de mise en demeure
3	Traitement et rejets des déchets, effluents et sous-produits	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 30	Levée de mise en demeure
4	Prélèvements et consommation d'eau	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 24	Levée de mise en demeure

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

L'ensemble des prescriptions a été mis en conformité. L'inspection propose de lever la mise en demeure.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Dispositions générales

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 10
Thème(s) : Risques accidentels, Sécurité incendie
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 : L'exploitant a justifié des documents suivants: - plan localisant les trappes de désenfumage, - plan d'évacuation de l'ensemble du personnel par secteur d'activité, Aucun plan d'évacuation n'est prévu ou mis en place pour les animaux détenus en bouverie.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Levée de mise en demeure

N° 2 : Prévention des accidents et pollution

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 19
Thème(s) : Risques accidentels, Stockage des déchets et sous-produits animaux
Prescription contrôlée : 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. 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. 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 : L'exploitant a apporté des justificatifs (photographies du site) quant à la gestion des déchets et à l'évacuation des restes de viande présents à l'extérieur des bâtiments.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Levée de mise en demeure

N° 3 : Traitement et rejets des déchets, effluents et sous-produits

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 30
Thème(s) : Risques chroniques, Traitement des déchets et sous-produits animaux
Prescription contrôlée : Les matières recueillies lors du prétraitement des effluents de l'installation défini à l'article 26 du présent arrêté ainsi que les boues de curage des canalisations situées en amont de ce prétraitement sont collectées, transportées et éliminées conformément au règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé.
Constats : La fuite de matières stercoraires présente le jour de la visite a été réparée, l'exploitant a apporté la preuve par une photographie du site.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Levée de mise en demeure

N° 4 : Prélèvements et consommation d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 24
Thème(s) : Autre, Prélèvement en eau
Prescription contrôlée : Les ouvrages de prélèvement d'eau, sont munis d'un dispositif de mesure totaliseur. Ce dispositif est relevé journalièrement si le débit prélevé est susceptible de dépasser 100 m ³ /j, hebdomadairement si ce débit est inférieur. Les résultats, consignés dans un registre éventuellement informatisé, sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées pour une durée définie dans l'arrêté d'autorisation.
Constats : La surveillance des consommations d'eau était conforme le jour de la visite. Cependant, il existait une fuite importante provenant du plafond au niveau du sous-sol (local sous-produits animaux), de l'eau ruisselait sur des denrées destinées à l'alimentation animale. Cette fuite a été réparée, l'exploitant a justifié cette réparation par une photographie du local.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Levée de mise en demeure