

Santé Protection Animale et de l'Environnement
9, rue Blaise Pascal
BP 82
74601 Seynod Cedex

Seynod, le 17/03/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 27/02/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

HAUTE SAVOIE VIANDE

21 rue du Colonney Z.I BP 5
74700 SALLANCHES

Références : **2025-00916**

Code AIOT : **0057400374**

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 27/02/2025 dans l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDE implanté 21, rue du Colonney Z.I BP 5 – 74700 SALLANCHES. Cette partie « **Contexte et constats** » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Vérifier les valeurs limites de rejet, les normes de surveillance et le programme de surveillance mis en place par l'exploitant de la pollution rejetée.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- HAUTE SAVOIE VIANDE
- 21, rue du Colonney Z.I BP 5 – 74700 SALLANCHES
- Code AIOT : **0057400374**
- Régime : Déclaration avec contrôle
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité de Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, et des activités classées par ailleurs.

Thèmes de l'inspection :

- Action Nationale 2025 : Industrie Agroalimentaire – Rejets aqueux

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 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

Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence : d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes.

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	Eau	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.5	Sans objet
2	Eau	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.5	Sans objet
3	Eau	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.9	Sans objet

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

Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence : d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Eau

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.5
Thème(s) : Risques chroniques, Valeurs limites de rejet
Prescription contrôlée : Sans préjudice de l'autorisation de déversement dans le réseau public (art. L. 1331-10 du Code de la santé publique), les rejets d'eaux résiduaires doivent faire l'objet, en tant que de besoin, d'un traitement permettant de respecter les valeurs limites définies ci-après, contrôlées, sauf stipulation contraire de la norme, sur effluent brut non décanté et non filtré, sans dilution préalable ou mélange avec d'autres effluents. Ces valeurs limites doivent être respectées en moyenne quotidienne. Aucune valeur instantanée ne doit dépasser le double des valeurs limites de concentration. Ces valeurs limites sont : a) Dans tous les cas, avant rejet au milieu naturel ou dans un réseau d'assainissement collectif : - pH (NFT 90-008) : 5,5 – 8,5 (9,5 en cas de neutralisation alcaline) ; - température < 30 °C ; b) Dans le cas de rejet dans un réseau d'assainissement collectif muni d'une station d'épuration : - matières en suspension (NFT 90-105) : 600 mg/l (*) ; - DCO (NFT 90-101) : 2 000 mg/l (*) ; - DBO5 (NFT 90-103) : 800 mg/l (*) ;

c) Dans le cas de rejet dans le milieu naturel (ou dans un réseau d'assainissement collectif dépourvu de station d'épuration) : - matières en suspension (NFT 90-105) : la concentration ne doit pas dépasser 100 mg/l si le flux journalier n'excède pas 15 kg/j, 35 mg/l au-delà et 150 mg/l dans le cas d'une épuration par lagunage ; - DCO (NFT 90-101) : la concentration ne doit pas dépasser 300 mg/l si le flux journalier n'excède pas 100 kg/j, 125 mg/l au-delà ; - DBO5 (NFT 90-103) : la concentration ne doit pas dépasser 100 mg/l si le flux journalier n'excède pas 30 kg/j, 30 mg/l au-delà. Dans tous les cas, les rejets doivent être compatibles avec la qualité ou les objectifs de qualité des cours d'eau. d) Substances extractibles à l'hexane (SEH) : la concentration ne doit pas dépasser 300 mg/l. <i>(*) Ces valeurs limites ne sont pas applicables lorsque l'autorisation de déversement dans le réseau public prévoit une valeur différente.</i> Constats : Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence : d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes. Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Eau

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.5
Thème(s) : Risques chroniques, Norme de surveillance
Prescription contrôlée : matières en suspension (NFT 90-105) ; dCO (NFT 90-101) ; - dBO 5 (NFT 90-103) ; hydrocarbures : NFT 90-114.
Constats : Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence : d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes.
Type de suites proposées : Sans suite

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.9
Thème(s) : Risques chroniques, Surveillance par l'exploitant de la pollution rejetée
Prescription contrôlée : L'exploitant met en place un programme de surveillance des caractéristiques soit des émissions des polluants représentatifs parmi ceux visés au point 5.5, soit de paramètres représentatifs de ces derniers, lui permettant d'intervenir dès que les limites d'émissions sont ou risquent d'être dépassées. Une mesure des concentrations des différents polluants visés au point 5.5 doit être effectuée au moins tous les trois ans par un organisme agréé par le ministre chargé de l'environnement. Ces mesures sont effectuées sur un échantillon représentatif du fonctionnement sur une journée de l'installation et constitué, soit par un prélèvement continu d'une demi-heure, soit par au moins deux prélèvements instantanés espacés d'une demi-heure. En cas d'impossibilité d'obtenir un tel échantillon, une évaluation des capacités des équipements d'épuration à respecter les valeurs limites est réalisée. Une mesure du débit est également réalisée ou estimée à partir des consommations, si celui-ci est supérieur à 10 m³/j. Les polluants visés au point 5.5 qui ne sont pas susceptibles d'être émis par l'installation ne font pas l'objet des mesures périodiques prévues au présent point. Dans ce cas, l'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées les éléments techniques permettant d'attester l'absence d'émission de ces produits par l'installation.
Constats : Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence : d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes.
Type de suites proposées : Sans suite