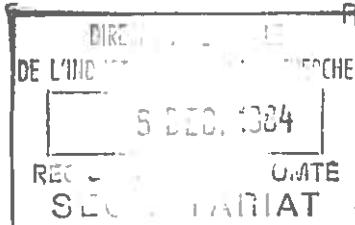


PREFECTURE
DE LA HAUTE-SAÔNE
DIRECTION
de la Réglementation
Bureau de l'Urbanisme
et du Cadre de Vie

FA/NC



REPUBLIQUE FRANÇAISE

14 AOUT 1984

16

Arrêté 1D/3B/I/84 n° 1758bis du 14 AOUT 1984 portant modification de conditions d'exploitation des laiteries-fromageries par les Etablissements MILLERET et la S.A. LISSE-MILLERET sur le territoire de la commune de CHARCENNE.

LE PREFET,

- VU la loi n° 76.663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement et notamment ses articles 6 et 11 ;
- VU le décret n° 77.1133 du 21 septembre 1977 pris pour l'application de la loi susvisée et notamment ses articles 18 et 30 ;
- VU la nomenclature des installations classées ;
- VU le décret n° 78.1030 du 24 octobre 1978 pris pour l'application de l'article 2 de la loi n° 76.663 susvisée et modifiant la nomenclature des installations classées ;
- VU l'arrêté préfectoral n° 850 du 28 mars 1975 portant autorisation d'exploitation d'une laiterie-fromagerie à CHARCENNE par les Etablissements MILLERET ;
- VU le récépissé de déclaration délivré à la S.A. LISSE-MILLERET en date du 20 janvier 1982, pour la mise en service d'un atelier de transformation du lait et d'une installation de réfrigération sur le territoire de la commune de CHARCENNE ;
- VU le récépissé de déclaration délivré le 18 avril 1978 pour la mise en service d'un dépôt de gaz combustible liquéfié dont la pression absolue de vapeur à 15° C est supérieure à 1013 millibars comprenant un réservoir de 15 tonnes de butane ;
- VU l'avis et les propositions de Monsieur le directeur régional de l'industrie et de la recherche, région Franche-Comté, inspecteur des Installations Classées, en date du 27 juin 1984 ;
- VU l'avis du conseil départemental d'hygiène dans sa séance du 13 juillet 1984 ;
- CONSIDERANT qu'il existe un lien étroit de connexité entre l'usine située au lieu dit "le Moulin" exploitée par les Etablissements MILLERET et l'usine située au lieu-dit "Sous la Ville" exploitée par la S.A. LISSE-MILLERET ;
- CONSIDERANT que l'ensemble des deux unités représente une capacité journalière de traitement supérieure à 70000 litres d'équivalent-lait ;
- CONSIDERANT que les deux établissements en cause ont une filière commune de traitement ;
- l'Exploitant entendu ;
- SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture de la Haute Saône ;

ARTICLE 1er. - Les conditions d'exploitation imposées par l'arrêté type n° 211 annexé au récépissé de déclaration du 18 Avril 1978 susvisé et par l'arrêté préfectoral n° 850 du 28 Mars 1975 portant autorisation d'exploitation d'une laiterie-fromagerie à CHARCENNE par les Etablissements MILLERET sont modifiées et complétées suivant les dispositions des titres I et III du présent arrêté.

L'arrêté préfectoral n° 850 susvisé est abrogé.

ARTICLE 2. - Les conditions d'exploitation imposées par les arrêtés-types n° 242 et 361 annexés au récépissé de déclaration délivré le 20 Janvier 1982 à la S.A. LISSER-MILLERET pour son atelier de transformation du lait et son installation de réfrigération situés sur le territoire de la Commune de CHARCENNE sont complétées suivant les dispositions des titres II et III du présent arrêté.

TITRE PREMIERREGLES RELATIVES A L'INSTALLATION EXPLOITEE
PAR LES ETABLISSEMENTS MILLERETARTICLE 3.-

- 3.1 Les Etablissements MILLERET devront se conformer aux dispositions contenues dans le présent titre.
- 3.2 L'établissement objet du présent titre et situé au lieu-dit " Le Moulin " comporte les installations relevant des activités suivantes de la nomenclature des Installations Classées :

Désignation	Numéro de Classement	Description	Classe	Importance	Classement antérieur
Réception, stockage, traitement et transformation du lait.	242-2°	Ateliers de fabrication de pâtes molles, de beurre et de fromage frais	D	Capacité journalière de traitement : 65000 l de lait.	Arrêté préfectoral n° 850 du 28 Mars 1975
Stockage de gaz combustible liquéfié dont la pression absolue de vapeur à 15° C est supérieure à 1013 milibars.	211-B-1	Dépôt de butane	D	Volume = 15 Tonnes	Récépissé du 18 Avril 1978.

- 3.3 Les prescriptions du présent titre s'appliquent également aux installations exploitées par l'établissement, et qui, bien que ne relevant pas de la nomenclature des Installations Classées, sont de nature à modifier les dangers ou inconvénients présentés par les installations classées de l'établissement.

ARTICLE 4.- Caractéristiques de l'établissement

- 4.1 L'établissement exercera les activités suivantes :

ACTIVITES	NATURE DU PRODUIT TRAVAILLE	LITRES TRAVAILLES	LITRES EQUIVALENT-LAIT PRODUCTION
Fabrication de pâtes molles (activité 6)	lait	60 000	60 000
Fabrication de fromage/(activité 5) frais	lait	5 000	5 000
Fabrication de beurre (activité 4)	crème		65 000
TOTAL			130 000

4.2 La capacité journalière installée de l'établissement sera de 130 000 litres équivalent-lait - production.

4.3 L'établissement comprend :

- un atelier de réception du lait
- un atelier de fabrication et de conditionnement de beurre
- un atelier de fabrication de fromage
- un stockage de 15 tonnes de butane
- un stockage de 28 000 l de fuel domestique
- deux compresseurs d'une puissance respective de 9 KW et 18,5 KW
- deux installations de combustion d'une puissance respective de 795 et 1165 thermies/heure.

ARTICLE 5.- Conditions générales d'exploitation

Sous réserves des règles particulières énoncées à l'article 6 ci-dessous concernant la réception, le stockage, le traitement et la transformation du lait, les activités visées à l'article 3.2 du présent titre sont soumises aux prescriptions générales relatives aux rubriques correspondantes de la nomenclature des Installations Classées, en tout ce qu'elles ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté.

Les prescriptions générales applicables en l'espèce sont annexées au présent arrêté.

ARTICLE 6.- Règles particulières concernant la réception, le stockage, le traitement et la transformation du lait

- Gestion des eaux de l'établissement -

6.1 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 totalisateur couplé avec un compteur d'énergie, qui permettra de connaître le nombre de m³ prélevés.

Tous les compteurs de l'établissement seront relevés selon une fréquence hebdomadaire et les chiffres consignés dans un registre (ou tout autre support) qui devra, à sa demande, être présenté à l'inspecteur des installations classées.

6.2 L'établissement ne comprendra pas de refroidissement en circuit ouvert.

Les purges des eaux de refroidissement et, dans la mesure du possible, les eaux pluviales normalement non polluées ne seront pas mélangées aux eaux résiduaires à traiter.

L'exploitant devra soumettre à l'inspecteur des installations classées, sous un délai de deux mois, une proposition visant à réduire au maximum le volume des eaux pluviales rejetées avec les eaux résiduaires à traiter.

La température de rejet dans le milieu naturel des eaux visées au deuxième alinéa ci-dessus devra être inférieure à 30° C.

6.3 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.

Toutes dispositions seront prises pour limiter le volume des eaux de nettoyage.

- Lutte contre les pertes de matière première ou les rejets de produits dérivés du lait -

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

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

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

chaque jour

6.6 Les moyens nécessaires seront mis en oeuvre pour connaître/les volumes ou les poids des produits dérivés obtenus dans l'établissement. Les renseignements seront consignés dans un document qui pourra être présenté, à sa demande, à l'inspecteur des installations classées.

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

L'inspecteur des installations classées pourra demander la justification des livraisons, de produits dérivés liquides réalisés (relevés récapitulatifs, bordereaux de livraison, etc...).

o

o

o

TITRE SECOND

REGLES RELATIVES A L'INSTALLATION EXPLOITEE

PAR LA S.A. LISSEUR-MILLERET

ARTICLE 7. -

7.1 La S.A. LISSE-MILLERET devra se conformer aux dispositions du présent titre.

7.2 L'établissement objet du présent titre et situé au lieu-dit "Sous la Ville" comporte les installations relevant des activités suivantes de la nomenclature :

Désignation	N° de classement	Description	Classe	Importance	Classement antérieur
ception, stockage, aitement et trans- rmation du lait.	242-2°	Atelier de fabrication de pâtes pressées: cuites et de crème.	D	Capacité journalière de 60000 l de lait	Récépissé de déclaration du 20 janvier 1982
rigérateur fonctionnant à des pressions manométriques érieures à 1 bar primant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, puissance absorbée: nt supérieure à KW mais inférieure: égale à 300 KW.	361 A-2°	Groupe frigorifique	D	puissance absorbée : 60 KW	Récépissé de déclaration du 20 janvier 1982

7.3 Les prescriptions du présent titre s'appliquent également aux installations exploitées par l'établissement, et qui, bien que ne relevant pas de la nomenclature des Installations Classées, sont de nature à modifier les dangers ou inconvénients présentés par les installations classées de l'établissement.

ARTICLE 8. – Caractéristiques de l'établissement

8.1 L'établissement exercera les activités suivantes :

ACTIVITES	NATURE DU PRODUIT TRAVAILLE	LITRES TRAVAILLES	LITRES EQUIVALENT LAIT PRODUCTION
Fabrication de pâtes pressées cuites (emmenthal) activité 7:	lait	60 000	60 000
MOMAT			60 000

8.2 La capacité journalière installée de l'établissement sera de 60 000 litres équivalent-lait-production.

8.3 L'établissement comprend :

- un atelier de réception du lait comprenant une capacité de stockage de 30 000 l de lait
- un atelier de fabrication d'emmenthal comprenant six cuves
- un atelier de pressage
- un groupe frigorifique d'une puissance de 60 KW.

ARTICLE 9.- Conditions générales d'exploitation

Sous réserves des règles particulières énoncées à l'article 10 ci-dessous concernant la réception, le stockage, le traitement et la transformation du lait, les activités visées à l'article 7.2 du présent titre sont soumises aux prescriptions générales relatives aux rubriques correspondantes de la nomenclature des Installations Classées, en tout ce qu'elles ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté.

Les prescriptions applicables en l'espèce sont annexées au présent arrêté.

ARTICLE 10.- Règles particulières concernant la réception, le stockage, le traitement et la transformation du lait

- Gestion des eaux de l'établissement -

10.1 Le compteur volumétrique placé sur l'alimentation en eau de l'établissement sera relevé selon une fréquence hebdomadaire et les chiffres consignés dans un registre (ou tout autre support) qui devra, à sa demande, être présenté à l'inspecteur des installations classées.

10.2 L'établissement ne comprendra pas de refroidissement en circuit ouvert.

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.

La température du rejet dans le milieu naturel des eaux visées au deuxième alinéa ci-dessus devra être inférieure à 30° C.

10.3 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.

Toutes dispositions seront prises pour limiter le volume des eaux de nettoyage.

- Lutte contre les pertes de matière première ou les rejets de produits dérivés du lait -

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

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

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

10.6 Les moyens nécessaires seront mis en oeuvre pour connaître/les volumes ou les poids des produits dérivés obtenus dans l'établissement. Les renseignements seront consignés dans un document qui pourra être présenté, à sa demande, à l'inspecteur des installations classées.

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

L'inspecteur des installations classées pourra demander la justification des livraisons, de produits dérivés liquides réalisés (relevés récapitulatifs, bordereaux de livraison, etc...).

o

o

o

TITRE TROISIÈMELIMITATION DES REJETS LIQUIDES

ARTICLE 11. - Les Etablissements MILLERET et la S.A. LISSER-MILLERET devront se conformer conjointement aux dispositions du présent titre.

ARTICLE 12. - Normes de rejet

La pollution résiduelle journalière rejetée dans le milieu naturel imputable aux établissements ci-dessus, au point de rejet prévu à l'article 11 devra toujours être inférieure à :

- en flux

$$DBO5/j \leq 0,025a + 0,020b + 0,070c + 0,050d \leq 9 \text{ kg/j}$$

$$DCO/j \leq 0,125a + 0,100b + 0,350c + 0,250d \leq 45 \text{ kg/j}$$

$$MES/j \leq 0,030a + 0,030b + 0,090c + 0,060d \leq 11 \text{ kg/j}$$

En désignant par a, b, c et d, les quantités totales journalières de lait exprimées en m³ d'équivalents-lait et destinés à la fabrication de :

a = beurre

b = fromage frais

c = fromages à pâtes molles

d = Emmenthal

- en concentration

DBO5 : 40 mg/l)

DCO : 120 mg/l) sur effluent brut non lécanté

MES : 30 mg/l

N (Kjedahl): 10 mg/l

ARTICLE 13. - Contrôle et mesure

Le point de rejet situé en sortie de la station d'épuration de CHARCENNE doit permettre la réalisation de mesures de débit et de prélèvements d'échantillons pour analyse.

Il doit être aménagé de façon à être aisément accessible en tout temps aux agents chargés du contrôle.

.../...

De plus, afin de permettre une surveillance et un contrôle des flux de pollution engendrés, ce point doit être équipé de :

- un appareil de mesure en continu du débit équipé d'un dispositif enregistreur (ou totalisateur), par exemple limnigraphie.

Il doit être procédé à des prélèvements périodiques d'eau usée représentatifs du rejet, et à leur analyse par l'industriel ou par laboratoire extérieur, après accord de l'inspection des Installations Classées, à la sortie de la station d'épuration de CHARCENNE et dans les conditions figurant dans le tableau ci-dessous :

:	Paramètres	:	Fréquence	:
:	mesurés	:	de la mesure	:
:		:		:
:	Débit, pH	:	en continu	:
:	DCO	:	hebdomadaire	:
:	MES	:	hebdomadaire	:
:	D B05	:	mensuelle	:
:		:		:

Chaque opération de prélèvement devra être accompagnée d'un relevé des valeurs journalières correspondant aux paramètres a, b, c et d définis ci-dessus.

Un journal d'analyse doit être tenu et annoté en fonction des circonstances du rejet, il sera tenu à la disposition de l'inspecteur des Installations Classées.

Une synthèse des résultats de ces analyses suivant modèle joint en annexe ainsi que la chronique des débits des effluents doivent être communiquées mensuellement à l'inspecteur des Installations Classées.

L'exploitant joindra tout commentaire utile à la compréhension des résultats, notamment les arrêts de production, les incidents sur la station d'épuration, les phénomènes météorologiques ayant perturbé le rejet.

En outre, des mesures complémentaires pourront être effectuées sur la demande motivée de l'inspecteur des Installations Classées et par un laboratoire agréé par ses soins.

La fréquence des prélèvements et des relevés effectués et les caractéristiques devant être analysées pourront être modifiées par l'Inspecteur des Installations Classées au vu des résultats obtenus.

ARTICLE 14. - Boues de station d'épuration

Les boues de la station d'épuration de CHARCENNE seront destinées à l'épandage sur des terrains agricoles.

TITRE QUATRIÈMEDISPOSITIONS A CARACTÈRE ADMINISTRATIFARTICLE 15.- Annulation et déchéance

La présente autorisation cesse de porter effet si l'établissement n'a pas été ouvert dans un délai de trois ans à compter de la notification du présent arrêté, ou si son exploitation vient à être interrompue pendant deux années consécutives, sauf le cas de force majeure.

ARTICLE 16.- Permis de construire

La présente autorisation ne vaut pas permis de construire ou d'occupation du domaine public.

ARTICLE 17.- Transfert des installations et changement d'exploitant

Tout transfert des installations visées à l'article Ier du présent arrêté sur un autre emplacement doit faire l'objet, avant réalisation d'une déclaration au Préfet et le cas échéant d'une nouvelle autorisation.

Dans le cas où l'établissement changerait d'exploitant, le successeur doit en faire déclaration au Préfet dans le mois de la prise de possession.

ARTICLE 18.- Code du Travail

L'exploitant doit se conformer par ailleurs aux prescriptions édictées au Titre III, livre II du Code du Travail, et par les textes subséquents relatifs à l'Hygiène et à la Sécurité du Travail. L'inspecteur du Travail est chargée de l'application du présent article.

ARTICLE 19.- Droit des tiers

Les droits des tiers sont et demeurent exclusivement réservés.

ARTICLE 20.- Notification et publicité

Le présent arrêté sera notifié au pétitionnaire.

Un extrait de cet arrêté, comportant notamment toutes les prescriptions auxquelles est soumise l'exploitation de l'établissement, est affiché de façon visible en permanence dans l'établissement par les soins de l'exploitant.

Une copie du présent arrêté sera déposée en Mairie de la commune sur le territoire duquel est installé l'établissement, et tenue à la disposition du public. Un extrait de cet arrêté, comportant notamment toutes les prescriptions auxquelles est soumise l'exploitation de l'établissement, sera affiché pendant un mois à la porte de la Mairie par les soins du Maire.

Un avis rappelant la délivrance de la présente autorisation et indiquant où les prescriptions imposées à l'exploitation de l'établissement peuvent être consultées sera publié par les soins des services de la Préfecture, aux frais du pétitionnaire, dans deux journaux locaux ou régionaux diffusés sur tout le département.

ARTICLE 21. - Exécution et ampliation

Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture de la Haute-Saône Monsieur le directeur régional de l'industrie et de la recherche, région Franche-Comté sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera faite à :

- Monsieur le maire de CHARCENNE (2 exemplaires)
- Monsieur le directeur régional de l'industrie et de la recherche région Franche-Comté (2 exemplaires)
- Monsieur le directeur départemental de l'Equipement
- Monsieur le directeur départemental de l'Agriculture
- Madame le directeur départemental des Affaires Sanitaires et sociales
- Monsieur le directeur départemental du travail et de l'emploi
- Monsieur le directeur des services départementaux d'incendie et de secours
- Monsieur le directeur départemental de la Protection Civile

POUR AMPLIATION

POUR LE SECRETAIRE GENERAL ET PAR DELEGATION,
L'ATTACHE, CHEF DU BUREAU



FAIT A VESOUL, LE 14 AOUT 1984

LE PREFET, COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE,
POUR LE PREFET, COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE
ET PAR DELEGATION
LE SECRETAIRE GENERAL
Lucien GINOT

Marie-Blanche BERNARD