

REPUBLIQUE FRANCAISE

LIBERTE - EGALITE - FRATERNITE

## PREFECTURE DE LA HAUTE-GARONNE

Place Saint-Etienne  
31038 TOULOUSE CEDEX

Téléph. : 61.33.40.00

1° DIRECTION  
3° BUREAU

Référence à rappeler  
JU/IM

Tél. 61.33.39.81

LE PREFET DE LA REGION MIDI-PYRENEES,  
PREFET DE LA HAUTE-GARONNE,  
OFFICIER DE LA LEGION D'HONNEUR,

VU la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié, pris pour l'application de la loi du 19 juillet 1976 susvisée et du titre 1er de la loi n° 64-1245 du 16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution ;

VU l'arrêté ministériel du 25 août 1972 modifié par l'arrêté ministériel du 28 décembre 1984 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes ;

VU l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU la circulaire ministérielle du 6 juin 1953 relative à l'évacuation des eaux résiduaires des installations classées ;

VU l'arrêté préfectoral du 8 décembre 1959, modifié par l'arrêté du 21 janvier 1985 autorisant le maire de SAINT-GAUDENS à installer dans cette ville, entre le chemin vicinal n° 8 et la voie ferrée, un abattoir public.

VU l'arrêté préfectoral du 17 octobre 1989 relatif à la protection des biotopes sur certaines sections de cours d'eau dans le département de la Haute-Garonne ;

VU la demande formulée par M. le Maire de SAINT-GAUDENS, le 9 novembre 1988 ;

VU les plans annexés à la demande ;

VU le procès-verbal de l'enquête publique à laquelle il a été procédé du 13 février au 15 mars 1989 ;

VU l'avis émis par le directeur départemental de l'équipement, le 23 mars 1989 ;

VU l'avis émis par le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, le 20 février 1989 ;

VU l'avis émis par le directeur départemental d'incendie et de secours en date du 24 février 1989 ;

VU l'avis émis par le directeur départemental du travail et de l'emploi, le 6 mars 1989 ;

VU l'avis émis par le conseil municipal de MIRAMONT-DE-COMMINGES, le 2 mars 1989 ;

VU l'avis émis par le conseil municipal d'ESTANCARBON, le 12 janvier 1989 ;

VU l'avis émis par le conseil municipal de LANDORTHE, le 24 février 1989 ;

VU l'avis émis par le vétérinaire, Inspecteur en Chef, Inspecteur des installations classées ;

VU l'avis émis par le conseil départemental d'hygiène dans sa séance du 24 novembre 1989 ;

SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture de la Haute-Garonne,

**- A R R E T E -**

**ARTICLE 1°/** La commune de SAINT-GAUDENS est autorisée à exploiter un abattoir municipal situé Avenue Leconte de Lisle, au lieu-dit "La Rivière/Plaine du Picon" à SAINT-GAUDENS (activité soumise à autorisation : article 1-1°-a de la nomenclature des installations classées).

**ARTICLE 2°/** Les arrêtés du 8 décembre 1959 et 21 janvier 1985 sont abrogés.

**ARTICLE 3°/** La présente autorisation est accordée aux conditions du dossier de la demande et, sous réserve, d'une part, du respect des prescriptions techniques jointes en annexe et, d'autre part, de la signature d'une convention liant la ville de SAINT-GAUDENS et la Cellulose du Rhône et d'Aquitaine prévoyant le fonctionnement, sans interruption, de la station d'épuration de cette usine.

De plus, la ville devra, dans un délai maximum de 3 ans, conformément à l'avis donné par le conseil départemental d'hygiène, lors de sa séance du 24 novembre 1989, entreprendre l'étude et la réalisation d'une station commune satisfaisant aux exigences sanitaires ; la solution retenue actuellement devant être considérée comme provisoire.

**ARTICLE 4°/** Un extrait du présent arrêté, énumérant les prescriptions susvisées auxquelles l'installation est soumise, sera affiché en permanence de façon visible dans l'établissement par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

**ARTICLE 5°/** Le pétitionnaire devra se conformer aux prescriptions du titre III du livre II du code du travail ainsi qu'aux textes réglementaires pris en son application.

**ARTICLE 6°/** Toute modification apportée par le demandeur à l'installation, à son mode d'utilisation ou à son voisinage et de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, doit être portée, avant sa réalisation, à la connaissance du préfet, avec tous les éléments d'appréciation.

**ARTICLE 7°/** Tout transfert d'une installation soumise à autorisation nécessite une nouvelle demande d'autorisation.

Dans le cas où l'installation changerait d'exploitant, le nouvel exploitant ou son représentant devra en faire la déclaration au préfet, dans le mois qui suit la prise en charge de l'exploitation.

**ARTICLE 8°/** L'arrêté d'autorisation cesse de produire effet lorsque l'installation classée n'a pas été mise en service dans le délai de trois ans ou n'a pas été exploitée durant deux années consécutives, sauf le cas de force majeure.

**ARTICLE 9°/** Le pétitionnaire sera tenu de déclarer, dans les meilleurs délais, à l'inspection des installations classées, les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement de cette installation qui sont de nature à porter atteinte soit à la commodité du voisinage, soit à la santé, la sécurité, la salubrité publiques, soit à l'agriculture, soit à la protection de la nature et de l'environnement, soit à la conservation des sites et des monuments.

**ARTICLE 10°/** Le pétitionnaire devra se conformer aux lois et règlements intervenus ou à intervenir sur les installations classées et exécuter dans les délais prescrits toute mesure qui lui serait ultérieurement imposée dans l'intérêt de la sécurité et de la salubrité publiques ou pour faire cesser des inconvénients préjudiciables au voisinage.

**ARTICLE 11°/** Une copie du présent arrêté demeurera déposée à la mairie de SAINT-GAUDENS pour y être consultée par tout intéressé.

**ARTICLE 12°/** Conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, le présent arrêté, énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée, sera affiché à la mairie pendant une durée minimum d'un mois avec mention de la possibilité pour les tiers de consulter sur place, le texte des prescriptions. Le procès-verbal de l'accomplissement de cette formalité sera dressé par les soins du maire.

Un avis sera inséré, par les soins du préfet, et aux frais de l'exploitant, dans deux journaux locaux ou régionaux, diffusés dans tout le département.

**ARTICLE 13°/** Les droits des tiers sont expressément réservés.

.../...

**ARTICLE 14°/** Le Secrétaire Général de la Préfecture de la Haute-Garonne,  
Le Sous-Préfet de SAINT-GAUDENS,  
Le Maire de SAINT-GAUDENS,  
Le Directeur des Services Vétérinaires, inspecteur  
des installations classées,  
Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales,

sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté  
qui sera notifié à M. le Maire de SAINT-GAUDENS.

TOULOUSE, le

**23 MARS 1990**

Pour le Préfet,  
Le Secrétaire Général de la Préfecture  
de la Haute-Garonne,

**François FILMATE**

Pour am, n :  
Pour le Préfet,  
L'Attaché principal  
Chef de bureau délégué,



**J.-C. ARVIEU**

PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ANNEXEES A L'ARRETE PREFECTORAL

DU 23 MARS 1990

I - LOCALISATION

Article 1er : Implantation

L'abattoir sera implanté et installé conformément aux plans joints à la demande d'autorisation.

II - CARACTERISTIQUES DE L'ETABLISSEMENT

Article 2. : Capacité

La capacité journalière maximale de l'abattoir sera de 50 tonnes de carcasses.

Article 3. : Activités

a) la ventilation du tonnage journalier abattu en pointe se répartira ainsi :

	Têtes	Tonnes
Gros bovins et équidés.....	70	24,5
Porcs.....	200	17
Ovins et Caprins.....	250	5
Veaux.....	30	3,5

b) l'exploitant exercera les autres activités suivantes :

<u>Activités</u>	<u>Numéro et rubrique de la nomenclature des Installations Classées</u>
Stabulation des animaux avant abattage.....	58-1° et 2° : établissement renfermant des veaux, bovins et porcs.
Traitement primaire des boyaux...	84 - Travail des boyaux frais.
Stockage momentané des déchets...	114 Bis-1° : chairs; cadavres, débris ou issues provenant de l'abattage des animaux.
Stockage des peaux.....	339 : Dépôts de peaux fraîches ou cuirs verts.
Installation de réfrigération....	361 : Installation de réfrigération ou de compression.

.../...

Premier travail des viandes et abats. 367 : Salaison et préparation des viandes et abats.

Article 4. : Mode d'exploitation

- a) le nombre de jours d'abattage dans l'année est fixé à 255 jours.
- b) l'exploitation des locaux de stabulation se fera sans utilisation de paille pour toutes les espèces animales.

III - AMENAGEMENT ET EXPLOITATION DE L'ABATTOIR

Article 5. : La fosse à purin ou à lisier

L'écoulement du purin ou du lisier provenant des locaux de stabulation sera collecté par un réseau séparé jusqu'à une fosse spécialement aménagée.

La fosse doit être couverte, étanche et facilement accessible pour permettre des prélèvements et la vidange.

La capacité de la fosse sera de 100 m<sup>3</sup>.

Elle sera vidée en tant que de besoin.

Les eaux d'égouttage seront collectées et envoyées dans la fosse à lisier.

Le lavage des locaux de stabulation ne se fera qu'après un nettoyage à sec par un raclage. Ces eaux de lavage seront évacuées vers les eaux résiduelles.

Article 6. : La fumière

La fumière sera abritée et aménagée sur une superficie de 60 m<sup>2</sup>.

Article 7. : Etanchéité

Tous les sols de l'abattoir (locaux de stabulation, couloirs de circulation, hall d'abattage) toutes les installations d'évacuation (caniveaux à purin, canalisation, etc...) ou de stockage (fosse à purin, fumière...) seront imperméables et maintenus en parfait état d'étanchéité.

Les murs intérieurs des locaux de l'abattoir proprement dit seront imperméables sur une hauteur de trois mètres au moins et maintenus en parfait état d'étanchéité.

Les raccordements des murs et du sol devront s'effectuer par gorges arrondies pour faciliter le nettoyage.

Article 8. : Récupération et stockage du sang

- a) le sang sera obligatoirement collecté.

La saignée des animaux s'effectuera à l'aplomb d'un bac de saignée.

La forme et les dimensions du bac de saignée devront permettre la récupération immédiate de 90 % du sang.

Le temps de saignée et d'égouttage sera au minimum de :

- 3 minutes pour les grands bovins et les équidés,
- 5 minutes pour les veaux,
- 2 minutes 30 secondes pour les moutons,
- 3 minutes pour les porcs.

Les bacs seront équipés de manière à empêcher la formation de caillots.

Ils seront munis d'une double bonde pour permettre soit l'évacuation du sang dans une citerne, soit celle des eaux de lavage dans le réseau d'eaux usées.

Les bacs de saignée et d'égouttage seront disposés par rapport au sol de manière à éviter un écoulement dans les bacs des eaux de lavage des sols.

b) les bacs seront reliés directement à la cuve de stockage de sang ;

- capacité de la citerne à sang : 1200 Litres,
- nombre de vidange par semaine : 2.

c) le sang sera stocké dans un local spécial et réfrigéré à + 1°C.

#### Article 9. : Destination du sang

Les volumes de sang obtenus par l'établissement seront comptabilisés sur la base d'une fréquence identique à celle des enlèvements ; ces données seront tenues à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Les installations pourront permettre de mesurer des données qualitatives concernant ce produit (densité, teneur en matières sèches).

#### Article 10. : Elimination des matières stercoraires

a) le transfert des matières stercoraires se fera à sec ou de manière pneumatique ou tout autre moyen qui exclut l'eau en tant que fluide porteur.

b) les matières stercoraires seront stockées et égouttées naturellement sur une aire abritée faute d'une autre valorisation ou d'un autre traitement.

Les eaux d'égouttage des matières stercoraires rejoindront les eaux résiduelles de l'établissement avant le tamisage ou la fosse à lisier.

#### Article 11. : Récupération et stockage des autres produits annexes d'abattage

Les corps gras, os, pattes, onglons, soies de porcs seront récupérés et entreposés en cas de stockage dans des bacs roulants dans un local réfrigéré à + 4°.

Les bacs seront évacués par une société spécialisée ayant reçu l'agrément des services vétérinaires.

Ils seront correctement lavés et désinfectés après chaque vidange.

#### Article 12. : Cuirs et peaux

-----

Les cuirs et peaux seront conservés dans un local fermé et à température contrôlée (+ 15° C maximum).

La pente des sols devra être suffisante pour éviter la stagnation des eaux salées.

Les eaux d'écoulement seront collectées et rejoindront le réseau général d'évacuation des eaux usées.

#### Article 13. : Installations de réfrigération

-----

- a) les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle des gaz, ceux-ci soient évacués au-dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage.

La ventilation sera assurée, si nécessaire, par un dispositif mécanique de façon à éviter à l'intérieur des locaux toute stagnation de poches de gaz et de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

- b) les locaux seront munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur en nombre suffisant pour permettre en cas d'accident l'évacuation rapide du personnel.
- c) l'établissement sera muni de masques de secours efficaces en nombre suffisant, maintenus toujours en bon état et dans un endroit d'accès facile. Le personnel sera entraîné et familiarisé avec l'emploi et le port de ces masques.
- d) si les locaux sont en sous-sol, un conduit d'au moins 0,16 mètres carrés de section les desservira.

Le conduit débouchera au niveau du sol pour permettre la mise en oeuvre, en cas de fuite, des groupes électro-ventilateurs des sapeurs-pompiers. Ce conduit pourra être constitué par les gaines de ventilation normale des locaux, à condition qu'elles soient de section suffisante et qu'elles puissent être raccordées au niveau du sol au matériel des sapeurs-pompiers.

- e) une ventilation permanente de tout le local devra être assurée de façon à éviter à l'intérieur de celui-ci la stagnation de poches de gaz.
- f) il est interdit de fumer dans le local de compression et dans les abords immédiats, d'y allumer ou d'y introduire une flamme et d'y effectuer des travaux de réparation susceptibles de produire des étincelles.

Lorsque de tels travaux seront nécessaires, ils ne pourront être exécutés qu'après que le chef de station ou son préposé auront contrôlé que les consignes de sécurité sont observées ; ces diverses consignes seront affichées en caractères apparents.

- g) les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés devront satisfaire à la réglementation des appareils à pression de gaz.



- h) il sera tenu un cahier mentionnant les dates de remplissage des circuits en fluide réfrigérant et les quantités ajoutées à chaque fois.

#### Article 14. : Prélèvements des eaux

Un compteur général placé à l'entrée de l'établissement permettra de mesurer la consommation périodique des installations.

Un relevé mensuel sera réalisé et consigné dans un registre qui devra être présenté, à sa demande, à l'inspecteur des installations classées.

#### Article 15. : Eaux de refroidissement

##### Eaux pluviales non polluées

- a) l'installation ne comprendra pas de refroidissement en circuit ouvert.
- b) les purges des eaux de refroidissement et les eaux pluviales normalement non polluées ne seront pas mélangées aux eaux résiduelles à traiter. Leur collecte sera assurée par un réseau particulier.
- c) la température de rejet dans le milieu naturel des eaux visées à l'alinéa précédent devra être inférieure à 30° C.

#### Article 16. : Eaux de nettoyage - eaux pluviales polluées

Toutes les eaux polluées provenant de l'activité de l'installation et toutes les eaux pluviales polluées, seront collectées et subiront un prétraitement avant d'être envoyées dans la station d'épuration de la Société Cellulose du Rhône et d'Aquitaine.

Une convention liant la commune de SAINT-GAUDENS et la SOCIETE CELLULOSE DU RHONE ET D'AQUITAINE prévoiera le fonctionnement sans interruption de la station d'épuration de la Cellulose du Rhône et d'Aquitaine même lors de la fermeture annuelle de l'usine.

Tout doit être mis en oeuvre pour limiter le volume des eaux résiduelles :

- emploi de pistolets douches, de robinets à retour automatique,
- vérification périodique de l'état des postes de distribution de l'eau,
- nettoyage mécanique avant le nettoyage à l'eau des sols et des murs.

#### Article 17. : Eaux résiduelles de l'atelier de triperie

Les eaux issues du traitement de la triperie seront dirigées vers la station de pré-traitement où elles seront dégraissées.

#### LIMITATION DES REJETS

#### Article 18. : Prétraitement des effluents

Les eaux résiduelles passeront obligatoirement dans une station de

prétraitement qui comprendra un poste de dégrillage tamisage et un poste de dégraissage pour obtenir une teneur en substances extractibles par le chloroforme inférieure à 150 mg/litre.

- a) les déchets de dégrillage tamisage seront collectés dans des récipients étanches ou sur une aire bétonnée qui comprendra un réseau de collecte des liquides d'égouttage relié en tête de station.

Ces déchets seront enlevés quotidiennement et envoyés à la décharge tous les deux jours.

- b) les graisses récupérées au niveau du dégraisseur seront collectées dans des bacs étanches qui seront stockés dans le local des déchets réfrigéré avant d'être enlevés.

L'enlèvement de ces déchets sera effectué 3 fois par semaine.

#### Article 19. : Prescriptions des rejets liquides

Déversement dans un réseau public muni d'une station d'épuration.

- a) flux de pollution :

1. Charge :

Sans préjudice des dispositions régissant les rapports entre l'exploitant de l'abattoir et le propriétaire du réseau d'assainissement urbain, le flux de pollution déversé dans ledit réseau devra toujours être inférieur à :

450 Kg/jour DB05  
900 Kg/jour DCO  
450 Kg/jour MES  
45 Kg/jour SEC

2. Débit :

Le débit moyen de rejet ne devra pas dépasser 300 m<sup>3</sup> par période de 24 heures consécutives et le débit maximal sera de 19 litres à la seconde.

3. La température de l'effluent sera inférieure à 30° C.

- b) contrôles :

Des mesures de débit et des analyses permettant de connaître les paramètres de l'effluent rejeté seront faites chaque mois aux frais de l'exploitant.

#### Article 20. :

L'exploitant prendra toutes les précautions nécessaires pour que les nuisances dues aux odeurs soient réduites au maximum.

#### Article 21. : Prévention contre le bruit

L'installation doit être construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits ou de vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voi-

sinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis par les installations relevant de la loi sur les installations classées pour la protection de l'environnement lui sont applicables.

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier, utilisés à l'intérieur de l'établissement, doivent être conformes à la réglementation en vigueur (les engins de chantier au décret du 18 avril 1969).

L'usage de tous appareils de communications par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, hauts-parleurs, etc.) gênants pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.

Le contrôle des niveaux acoustiques dans l'environnement se fera en se référant au tableau suivant qui fixe les points de contrôle et les valeurs correspondantes des niveaux-limites admissibles.

POINT de mesure	EMPLACEMENT	TYPE DE ZONE	NIVEAUX ADMISSIBLES		
			jour	Période intermédiaire	nuît
1	Point de rencontre de la rue Leconte Delisle, du marché à bestiaux et de la limite de l'abattoir	Zone à prédominance d'activités commerciales, industrielles, zones agricoles, situées en zone rurale non habitée ou comportant des écarts ruraux	65	60	55
1	Point de rencontre de la rue Leconte Delisle, de l'enceinte de l'abattoir et de la parcelle n° 1291		65	60	55
1	En bordure de la voie ferrée en face la salle d'abattage des porcs		65	60	55

L'inspection des installations classées peut demander que des contrôles de la situation acoustique soient effectués par un organisme ou une personne qualifiés dont le choix sera soumis à son approbation. Les frais sont supportés par l'exploitant.

L'inspecteur des installations classées peut demander à l'exploitant de procéder à une surveillance périodique de l'émission sonore en limite de propriété de l'installation classée. Les résultats des mesures sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Pour amplification :

Pour le Préfet,

L'Attaché principal

Chef de bureau délégué

#### Article 22. : Traitement des déchets

L'ensemble des déchets produits dans l'établissement devra être traité dans une installation autorisée dans les conditions fixées par la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976.

Pour le Préfet,  
Le Secrétaire Général de la Préfecture  
de la Haute-Garonne,

François MILLIATRE



PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ANNEXEES A L'ARRETE PREFECTORAL

DU

23 MARS 1990

I - LOCALISATION

Article 1er : Implantation

L'abattoir sera implanté et installé conformément aux plans joints à la demande d'autorisation.

II - CARACTERISTIQUES DE L'ETABLISSEMENT

Article 2. : Capacité

La capacité journalière maximale de l'abattoir sera de 50 tonnes de carcasses.

Article 3. : Activités

a) la ventilation du tonnage journalier abattu en pointe se répartira ainsi :

	Têtes -----	Tonnes -----
Gros bovins et équidés.....	70	24,5
Porcs.....	200	17
Ovins et Caprins.....	250	5
Veaux.....	30	3,5

b) l'exploitant exercera les autres activités suivantes :

<u>Activités</u>	<u>Numéro et rubrique de la nomenclature des Installations Classées</u> -----
Stabulation des animaux avant abattage.....	58-1° et 2° : établissement renfermant des veaux, bovins et porcs.
Traitement primaire des boyaux...	84 - Travail des boyaux frais.
Stockage momentané des déchets...	114 Bis-1° : chairs; cadavres, débris ou issues provenant de l'abattage des animaux.
Stockage des peaux.....	339 : Dépôts de peaux fraîches ou cuirs verts.
Installation de réfrigération....	361 : Installation de réfrigération ou de compression.

.../...

Premier travail des viandes et abats. 367 : Salaison et préparation des viandes et abats.

#### Article 4. : Mode d'exploitation

- a) le nombre de jours d'abattage dans l'année est fixé à 255 jours.
- b) l'exploitation des locaux de stabulation se fera sans utilisation de paille pour toutes les espèces animales.

### III - AMENAGEMENT ET EXPLOITATION DE L'ABATTOIR

#### Article 5. : La fosse à purin ou à lisier

L'écoulement du purin ou du lisier provenant des locaux de stabulation sera collecté par un réseau séparé jusqu'à une fosse spécialement aménagée.

La fosse doit être couverte, étanche et facilement accessible pour permettre des prélèvements et la vidange.

La capacité de la fosse sera de 100 m<sup>3</sup>.

Elle sera vidée en tant que de besoin.

Les eaux d'égouttage seront collectées et envoyées dans la fosse à lisier.

Le lavage des locaux de stabulation ne se fera qu'après un nettoyage à sec par un raclage. Ces eaux de lavage seront évacuées vers les eaux résiduelles

#### Article 6. : La fumière

La fumière sera abritée et aménagée sur une superficie de 60 m<sup>2</sup>.

#### Article 7. : Etanchéité

Tous les sols de l'abattoir (locaux de stabulation, couloirs de circulation, hall d'abattage) toutes les installations d'évacuation (caniveaux à purin, canalisation, etc...) ou de stockage (fosse à purin, fumière...) seront imperméables et maintenus en parfait état d'étanchéité.

Les murs intérieurs des locaux de l'abattoir proprement dit seront imperméables sur une hauteur de trois mètres au moins et maintenus en parfait état d'étanchéité.

Les raccordements des murs et du sol devront s'effectuer par gorges arrondies pour faciliter le nettoyage.

#### Article 8. : Récupération et stockage du sang

- a) le sang sera obligatoirement collecté.

La saignée des animaux s'effectuera à l'aplomb d'un bac de saignée.

La forme et les dimensions du bac de saignée devront permettre la récupération immédiate de 90 % du sang.

Le temps de saignée et d'égouttage sera au minimum de :

- 3 minutes pour les grands bovins et les équidés,
- 5 minutes pour les veaux,
- 2 minutes 30 secondes pour les moutons,
- 3 minutes pour les porcs.

Les bacs seront équipés de manière à empêcher la formation de caillots.

Ils seront munis d'une double bonde pour permettre soit l'évacuation du sang dans une citerne, soit celle des eaux de lavage dans le réseau d'eaux usées.

Les bacs de saignée et d'égouttage seront disposés par rapport au sol de manière à éviter un écoulement dans les bacs des eaux de lavage des sols.

b) les bacs seront reliés directement à la cuve de stockage de sang ;

- capacité de la citerne à sang : 1200 Litres, }
- nombre de vidange par semaine : 2. }

c) le sang sera stocké dans un local spécial et réfrigéré à + 1°C.

#### Article 9. : Destination du sang

Les volumes de sang obtenus par l'établissement seront comptabilisés sur la base d'une fréquence identique à celle des enlèvements ; ces données seront tenues à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Les installations pourront permettre de mesurer des données qualitatives concernant ce produit (densité, teneur en matières sèches).

#### Article 10. : Elimination des matières stercoraires

a) le transfert des matières stercoraires se fera à sec ou de manière pneumatique ou tout autre moyen qui exclut l'eau en tant que fluide porteur.

b) les matières stercoraires seront stockées et égouttées naturellement sur une aire abritée faute d'une autre valorisation ou d'un autre traitement.

Les eaux d'égouttage des matières stercoraires rejoindront les eaux résiduaires de l'établissement avant le tamisage ou la fosse à lisier.

#### Article 11. : Récupération et stockage des autres produits

##### annexes d'abattage

Les corps gras, os, pattes, onglons, soies de porcs seront récupérés et entreposés en cas de stockage dans des bacs roulants dans un local réfrigéré à + 4°.

Les bacs seront évacués par une société spécialisée ayant reçu l'agrément des services vétérinaires.

Ils seront correctement lavés et désinfectés après chaque vidange.

#### Article 12. : Cuirs et peaux

-----

Les cuirs et peaux seront conservés dans un local fermé et à température contrôlée (+ 15° C maximum).

La pente des sols devra être suffisante pour éviter la stagnation des eaux salées.

Les eaux d'écoulement seront collectées et rejoindront le réseau général d'évacuation des eaux usées.

#### Article 13. : Installations de réfrigération

-----

- a) les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle des gaz, ceux-ci soient évacués au-dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage.

La ventilation sera assurée, si nécessaire, par un dispositif mécanique de façon à éviter à l'intérieur des locaux toute stagnation de poches de gaz et de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

- b) les locaux seront munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur en nombre suffisant pour permettre en cas d'accident l'évacuation rapide du personnel.
- c) l'établissement sera muni de masques de secours efficaces en nombre suffisant, maintenus toujours en bon état et dans un endroit d'accès facile. Le personnel sera entraîné et familiarisé avec l'emploi et le port de ces masques.
- d) si les locaux sont en sous-sol, un conduit d'au moins 0,16 mètres carrés de section les desservira.

Le conduit débouchera au niveau du sol pour permettre la mise en oeuvre, en cas de fuite, des groupes électro-ventilateurs des sapeurs-pompiers. Ce conduit pourra être constitué par les gaines de ventilation normale des locaux, à condition qu'elles soient de section suffisante et qu'elles puissent être raccordées au niveau du sol au matériel des sapeurs-pompiers.

- e) une ventilation permanente de tout le local devra être assurée de façon à éviter à l'intérieur de celui-ci la stagnation de poches de gaz.
- f) il est interdit de fumer dans le local de compression et dans les abords immédiats, d'y allumer ou d'y introduire une flamme et d'y effectuer des travaux de réparation susceptibles de produire des étincelles.

Lorsque de tels travaux seront nécessaires, ils ne pourront être exécutés qu'après que le chef de station ou son préposé auront contrôlé que les consignes de sécurité sont observées ; ces diverses consignes seront affichées en caractères apparents.

- g) les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés devront satisfaire à la réglementation des appareils à pression de gaz.

- h) il sera tenu un cahier mentionnant les dates de remplissage des circuits en fluide réfrigérant et les quantités ajoutées à chaque fois.

#### Article 14. : Prélèvements des eaux

Un compteur général placé à l'entrée de l'établissement permettra de mesurer la consommation périodique des installations.

Un relevé mensuel sera réalisé et consigné dans un registre qui devra être présenté, à sa demande, à l'inspecteur des installations classées.

#### Article 15. : Eaux de refroidissement

##### Eaux pluviales non polluées

- a) l'installation ne comprendra pas de refroidissement en circuit ouvert.
- b) 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.
- c) la température de rejet dans le milieu naturel des eaux visées à l'alinéa précédent devra être inférieure à 30° C.

#### Article 16. : Eaux de nettoyage - eaux pluviales polluées

Toutes les eaux polluées provenant de l'activité de l'installation et toutes les eaux pluviales polluées, seront collectées et subiront un prétraitement avant d'être envoyées dans la station d'épuration de la Société Cellulose du Rhône et d'Aquitaine.

Une convention liant la commune de SAINT-GAUDENS et la SOCIÉTÉ CELLULOSE DU RHONE ET D'AQUITAINE prévoiera le fonctionnement sans interruption de la station d'épuration de la Cellulose du Rhône et d'Aquitaine même lors de la fermeture annuelle de l'usine.

Tout doit être mis en oeuvre pour limiter le volume des eaux résiduaires :

- emploi de pistolets douches, de robinets à retour automatique,
- vérification périodique de l'état des postes de distribution de l'eau,
- nettoyage mécanique avant le nettoyage à l'eau des sols et des murs.

#### Article 17. : Eaux résiduaires de l'atelier de triperie

Les eaux issues du traitement de la triperie seront dirigées vers la station de pré-traitement où elles seront dégraissées.

#### LIMITATION DES REJETS

#### Article 18. : Prétraitement des effluents

Les eaux résiduaires passeront obligatoirement dans une station de



prétraitement qui comprendra un poste de dégrillage tamisage et un poste de dégraissage pour obtenir une teneur en substances extractibles par le chloroforme inférieure à 150 mg/litre.

- a) les déchets de dégrillage tamisage seront collectés dans des récipients étanches ou sur une aire bétonnée qui comprendra un réseau de collecte des liquides d'égouttage relié en tête de station

Ces déchets seront enlevés quotidiennement et envoyés à la décharge tous les deux jours.

- b) les graisses récupérées au niveau du dégraisseur seront collectées dans des bacs étanches qui seront stockés dans le local des déchets réfrigéré avant d'être enlevés.

L'enlèvement de ces déchets sera effectué 3 fois par semaine

#### Article 19. : Prescriptions des rejets liquides

Déversement dans un réseau public muni d'une station d'épuration.

- a) flux de pollution :

##### 1. Charge :

Sans préjudice des dispositions régissant les rapports entre l'exploitant de l'abattoir et le propriétaire du réseau d'assainissement urbain le flux de pollution déversé dans ledit réseau devra toujours être inférieur à

450 Kg/jour DBO5  
900 Kg/jour DCO  
450 Kg/jour MES  
45 Kg/jour SEC

art 34 de l'OM 1/03/93  
L, normes inférieures

##### 2. Débit :

Le débit moyen de rejet ne devra pas dépasser 300 m<sup>3</sup> par période de 24 heures consécutives et le débit maximal sera de 19 litres à la seconde.

##### 3. La température de l'effluent sera inférieure à 30° C.

- b) contrôles :

Des mesures de débit et des analyses permettant de connaître les paramètres de l'effluent rejeté seront faites chaque mois aux frais de l'exploitant.

#### Article 20. :

L'exploitant prendra toutes les précautions nécessaires pour que les nuisances dues aux odeurs soient réduites au maximum.

#### Article 21. : Prévention contre le bruit

L'installation doit être construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits ou de vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voi-

sinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis par les installations relevant de la loi sur les installations classées pour la protection de l'environnement lui sont applicables.

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier, utilisés à l'intérieur de l'établissement, doivent être conformes à la réglementation en vigueur (les engins de chantier au décret du 18 avril 1969).

L'usage de tous appareils de communications par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, hauts-parleurs, etc.) gênants pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.

Le contrôle des niveaux acoustiques dans l'environnement se fera en se référant au tableau suivant qui fixe les points de contrôle et les valeurs correspondantes des niveaux-limites admissibles.

POINT de mesure	EMPLACEMENT	TYPE DE ZONE	NIVEAUX ADMISSIBLES		
			jour	Période intermédiaire	nuit
1	Point de rencontre de la rue Leconte Delisle, du marché à bestiaux et de la limite de l'abattoir	Zone à prédominance d'activités commerciales, industrielles, zones agricoles, situées en zone rurale non habitée ou comportant des écarts ruraux	65	60	55
1	Point de rencontre de la rue Leconte Delisle, de l'enceinte de l'abattoir et de la parcelle n° 1291		65	60	55
1	En bordure de la voie ferrée en face la salle d'abattage des porcs		65	60	55

L'inspection des installations classées peut demander que des contrôles de la situation acoustique soient effectués par un organisme ou une personne qualifiés dont le choix sera soumis à son approbation. Les frais sont supportés par l'exploitant.

L'inspecteur des installations classées peut demander à l'exploitant de procéder à une surveillance périodique de l'émission sonore en limite de propriété de l'installation classée. Les résultats des mesures sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Pour amplification :

Pour le Préfet,

L'Attaché principal

Chef de bureau délégué

#### Article 22. : Traitement des déchets

L'ensemble des déchets produits dans l'établissement devra être traité dans une installation autorisée dans les conditions fixées par la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976.

Le Secrétaire Général de la Préfecture de la Haute-Garonne,



ARMEU

FRANÇOIS BILLET