

DIRECTION DE LA RÉGLEMENTATION

Vannes, le - 5 NOV. 1991

4ème Bureau

Environnement et Cadre de Vie

B.P. 501

24, place de la République
56019 VANNES Cédex

Tél. : 97.54.84.00

RLB/ILD

8662

ARRETE D'AUTORISATION

LE PREFET DU MORBIHAN
Chevalier de la Légion d'Honneur
Officier de l'Ordre National du Mérite

VU la loi n° 64-1245 du 16 décembre 1964 modifiée relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution ;

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 des législations susvisées ;

VU le décret du 20 mai 1953 modifié portant nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU l'arrêté d'autorisation délivré le 19 mars 1990 à la SA Soprat située à La Vraie Croix, en vue d'être autorisée à poursuivre, à cette adresse, l'exploitation d'un atelier de transformation de viandes et abats et des installations de réfrigération ;

VU la demande présentée par la société Soprat dont le siège social est situé au lieu-dit "Bel Air" à La Vraie-Croix en vue d'être autorisée à réaménager et étendre ses installations en vue de porter sa capacité maximale journalière de production à 40 T de produits cuits et 70 T de produits surgelés ;

VU l'étude d'impact et les plans annexés ;

VU le dossier de l'enquête à laquelle il a été procédé sur cette demande ;

VU l'avis des services techniques consultés ;

VU l'avis du conseil municipal des communes de La Vraie Croix, Larré et Elven ;

.../...

VU le rapport de l'Inspecteur des Installations Classées ;

VU l'avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène en sa séance du 18 septembre 1991 ;

Considérant que les délais d'instruction de cette affaire ont été prorogés par arrêté en date du 13 septembre 1991 ;

SUR proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture du Morbihan ;

A R R E T E

ARTICLE 1ER - La société Soprat dont le siège social est situé au lieu-dit "Bel Air" à La Vraix Croix est autorisée à exploiter, à cette adresse, une unité de transformation de produits carnés comprenant les installations suivantes :

RUBRIQUE	ACTIVITE	CLASSEMENT
367-1° 220	Atelier de salaison et transformation de produits carnés dont : - un atelier de fabrication de produits congelés d'une capacité maximale de production de 70 000 kg/jour. - un atelier de fabrication de produits cuits d'une capacité maximale de production de 40 000 kg/jour.	AUTORISATION
361-A-1° 2920	Installation de réfrigération à l'ammoniac d'une puissance de 1 200 KW.	AUTORISATION
361-B-1°	Installation de réfrigération au fréon 22 d'une puissance de 860 KW.	AUTORISATION
	Installation de production d'air comprimé de 130 KW.	DECLARATION
	Installation de production d'eau présurisée à 100 bars de 75 KW.	DECLARATION
		.../...

153 bis B-2° 8910	Installation de combustion d'une puissance globale de 4,4 MW consommant du fioul lourd n° 2 dont la teneur en soufre est inférieure à 1 g/MJ.	DECLARATION
253-C 1432	Dépôts aériens de liquides inflammables (30 000 litres + 50 000 litres fioul domestique + 40 000 litres de fuel lourd).	DECLARATION
3-1° 1985	Atelier de charges ordinaires d'accumulateurs n'ayant pas de plaques à réformer d'une puissance de 11 KW	DECLARATION

L'établissement comprend en outre, une installation de combustion fonctionnant au gaz naturel, trois groupes électrogènes, un atelier de réparation et d'entretien des véhicules, des dépôts d'azote, de dioxyde de carbone et de gaz propane, une pompe à vide et des transformateurs qui n'atteignent pas les seuils de classement définis par la nomenclature des installations classées ou qui n'y sont pas visés.

ARTICLE 2 - Les installations seront implantées, aménagées et exploitées conformément aux dispositions décrites dans le dossier de la demande, lesquelles seront appropriées de telle façon qu'il soit satisfait aux prescriptions énoncées ci-après.

Tout projet de modification des installations, de leur mode d'utilisation ou de leur voisinage de nature à entraîner un changement notable de la situation existante devra être porté, avant sa réalisation, à la connaissance du Préfet, avec tous les éléments d'appréciation.

ARTICLE 3 - EQUIPEMENTS, AMENAGEMENTS

1°) L'installation électrique sera entretenue en bon état ; elle sera périodiquement contrôlée par un technicien compétent. Les rapports de contrôle seront tenus à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

L'équipement électrique des installations pouvant présenter un risque d'explosion doit être conforme à l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 portant réglementation des installations électriques des établissements, réglementés au titre de la législation sur les installations classées, susceptibles de présenter des risques d'explosion (J.O. - N.C. du 30 avril 1980).

2°) Les murs et cloisons seront en maçonnerie pleine et revêtus de matériaux imperméables, durs, résistants aux chocs et à surface lisse, sur toute la hauteur susceptible d'être souillée : cette hauteur sera de 1,75 m au moins à partir du sol. Dans le reste de leur étendue ils seront enduits en maçonnerie ainsi que sur le plafond et, soit blanchis à la chaux, toutes les fois que cela sera nécessaire et au moins deux fois par an, en mai et en novembre, soit recouverts d'une peinture vernissée de teinte claire.

Les angles de raccordement des murs entre eux, avec le sol et avec le plafond, seront aménagés en gorges arrondies.

Les dimensions de l'atelier devront être suffisantes pour permettre l'exécution du travail dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

3°) Le sol de l'atelier sera garni d'un revêtement imperméable et la pente en sera réglée de manière à conduire les eaux résiduaires et les eaux de lavage vers un orifice pourvu d'un siphon et raccordé à la canalisation souterraine. Cet orifice sera muni d'un panier grillagé ou de tout autre dispositif capable d'arrêter la projection des corps solides.

Toutes dispositions seront prises pour qu'il ne puisse y avoir, en cas d'accident tel que la rupture de récipient, déversement direct de matières dangereuses ou insalubres vers les égouts ou les milieux naturels (rivières, lacs, etc...). Leur évacuation éventuelle après accident devra être conforme aux prescriptions des articles 8 et 9 ci-après, relatifs à l'évacuation des eaux résiduaires de l'établissement.

4°) L'atelier ne devra renfermer ni tuyaux aboutissant à des fosses d'aisances, ou servant à l'évacuation des W.C. à l'égout, ni servir de passage aux gargouilles destinées à l'évacuation des eaux, à moins que ces tuyaux ne soient en métal dur, sans joint ni tampon dans le local.

L'atelier ne pourra communiquer directement avec les cabinets d'aisances. Il ne pourra servir au logement des animaux quels qu'ils soient, il sera éventuellement aéré.

5°) Le sols, le plafond, les murs, les tables de travail, les ustensiles, récipients et en général toutes les parties de l'établissement ainsi que tous les objets seront toujours maintenus en bon état de propreté et d'entretien. L'établissement sera abondamment pourvu d'eau potable sous pression ; il ne devra exister aucun poste d'eau non potable.

6°) Les locaux destinés à être affectés au travail doivent comporter à hauteur des yeux, des baies transparentes donnant sur l'extérieur, sauf en cas d'incompatibilité avec la nature des activités envisagées.

Il conviendra, chaque fois que cela est possible, de privilégier le recours à la lumière du jour.

En tout état de cause, l'éclairage doit être conçu et réalisé de manière à éviter la fatigue visuelle ainsi que les affections de la vue qui en résultent, dans les conditions suivantes :

6-1 - Valeurs mini d'éclairement au plan de travail ou au sol :

<u>Intérieur</u> - Circulation intérieure	40 lux
- Escaliers, entrepôts	60 lux
- Locaux de travail, vestiaires, sanitaires	120 lux
- Locaux aveugles avec travail permanent	200 lux
<u>Extérieur</u> - Voies de circulation	10 lux
- Travaux permanents	40 lux

6-2 - Rapports de niveau d'éclairement en éclairage artificiel :

Zone de travail/Eclairement général)
 Locaux contigus entre eux) entre 1 et 5.

6-3 - Les rayonnements solaires gênants, les éblouissements et les effets stroboscopiques devront être évités.

6-4 - Les organes de commande seront d'accès facile, avec voyants dans les locaux aveugles.

6-5 - Les appareils ne seront pas en saillie dans les passages, ou alors au-dessus de 2 m.

Les locaux abritant les chaudières et appareils d'échaudage et de cuisson seront construits en matériaux incombustibles et coupe-feu de degré 2 heures. Ils seront sans communication directe avec les ateliers ou magasins de l'établissement ; lorsqu'une communication sera inévitable, elle se fera par un sas de 3 mètres carrés de surface minimale dont les portes, distantes de 2 mètres au moins en position fermée, seront pare-flammes de degré 1 heure et munies d'un système de fermeture automatique.

Les buées seront captées par des hottes débordant les chaudières, ou par tout autre moyen reconnu efficace, et elles seront entraînées vers une cheminée s'élevant au-dessus de l'immeuble. La structure des conduits de fumée sera coupe-feu 2 heures lorsqu'ils traverseront des locaux occupés ou habités par des tiers ; on veillera particulièrement à l'étanchéité et à la résistance des joints.

7°) Les os et les déchets seront recueillis dans des récipients métalliques étanches avec angles intérieurs arrondis et munis de couvercles à fermeture jointive et hermétique. Ils seront enlevés au moins une fois par jour. Aussitôt après avoir été vidés, ces récipients seront nettoyés et désinfectés de manière à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs dans l'établissement.

8°) Toutes dispositions seront prises pour éviter de gêner le voisinage par les odeurs.

9°) Toutes dispositions efficaces seront prises en permanence pour empêcher l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs, ainsi que pour en assurer la destruction.

10°) Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses, des buées, des suies, des poussières ou des gaz odorants, toxiques ou corrosifs, susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou à la sécurité publique, à la production agricole, à la bonne conservation des monuments et à la beauté des sites.

11°) L'installation sera construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits aériens ou vibrations mécaniques susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées lui sont applicables, notamment en ce qui concerne les normes d'émission sonore en limite de propriété aux différentes périodes de la journée, la méthodologie d'évaluation des effets sur l'environnement des bruits émis par une ou plusieurs sources appartenant à ces installations et les points de contrôle qui permettront la vérification de la conformité de l'installation.

Les émissions sonores des véhicules, matériels et engins de chantier utilisés à l'intérieur de l'établissement devront répondre aux règlements en vigueur, en particulier aux exigences du décret n° 69-380 du 18 avril 1969, et des textes pris pour son application.

L'usage de tous appareils de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut-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.

Les locaux où doivent être installés des machines ou appareils susceptibles d'exposer les travailleurs à un niveau d'exposition sonore quotidien supérieure à 85 dB (A) doivent être conçus, construits ou aménagés, compte-tenu de l'état des techniques, de façon à réduire la réverbération du bruit sur les parois de ces locaux lorsque la réverbération doit occasionner une augmentation notable du niveau d'exposition des travailleurs et à limiter la propagation du bruit vers les autres locaux occupés par des travailleurs.

ARTICLE 4 - RECUPERATION DES DECHETS

Les déchets de parage et de fabrication seront récupérés dans des bacs et conservés dans un local rigoureusement fermé jusqu'à leur enlèvement par une entreprise agréée.

ARTICLE 5 - INSTALLATION DE REFRIGERATION

Les prescriptions suivantes concernent l'ensemble des installations de réfrigération de l'établissement.

1°) Information sur les matériels

Le chef d'établissement doit tenir à la disposition des organismes de contrôles :

- Un plan détaillé des installations frigorifiques ainsi que des canalisations principales de fluide frigorigène, assorti d'un livret technique comportant les informations nécessaires à la manutention, l'installation, la conduite, le réglage et la maintenance,
- Un registre mentionnant la liste des appareils, leur type, leur capacité, leurs dates d'épreuves, ainsi que la qualité des matériaux qui les composent,
- Les rapports des vérifications périodiques et les justifications des travaux et modifications effectués pour porter remède aux défauts constatés.

2°) Installations frigorifiques

En ce qui concerne les installations frigorifiques, dont l'accès est limité aux seules personnes autorisées, l'exploitant est tenu :

2-1 . D'équiper son (ou ses) compresseur(s) :

- d'un pressostat de sécurité, de manière à l' (ou les) arrêter avant que la pression maximale en service ne soit atteinte, l'action de ce pressostat devant être à sécurité positive.

Cet appareil doit être distinct du pressostat de fonctionnement. Son action doit donner lieu à réarmement.

- d'un séparateur de liquide ou d'un dispositif équivalent, l' (ou les) empêchant d'aspirer le fluide frigorigène en phase liquide ou l' (ou les) arrêtant dès que ce risque se présente. L'équipement comprendra un dispositif de préalarme, visuel ou sonore, ainsi qu'un arrêt de niveau haut.

2-2 . De protéger les éléments constitutifs ou groupes d'éléments isolables, contre les excès de pression, par des dispositifs limiteurs de pression appropriés, indéréglables et fiables.

2-3 . D'équiper son installation de manomètres et de thermomètres disposés judicieusement pour permettre un contrôle permanent aisé de la pression et de la température régnant dans les éléments principaux.

2-4 . D'assurer la protection des organes dans lesquels circule le fluide frigorigène contre les heurts, notamment dans les aires de circulation des chariots automoteurs, à l'aide des dispositifs matériels résistant aux chocs.

2-5 . D'équiper son installation d'un dispositif matériel permettant d'effectuer les purges d'huile sans dégagement notable de fluide dans les lieux de travail.

3°) - Salle des machines

3-1 - Prescriptions générales

En ce qui concerne son équipement général, l'exploitant est tenu :

a - de s'assurer qu'elle ne comporte ni ouverture autre que les portes, ni paroi permettant à une éventuelle fuite de fluide frigorigène de se répandre dans les locaux voisins.

b - de l'équiper d'issues de secours telles qu'une au moins (deux si le local se trouve en sous-sol) assure un accès facile et de préférence direct à l'air libre.

c - de n'utiliser comme portes de communication avec les autres locaux de l'installation que des portes bien ajustées, et, dans le cas de l'ammoniac, présentant une résistance au feu moins de degré "coupe-feu" une heure. Elles doivent pouvoir être ouvertes de l'intérieur en toutes circonstances.

d - de l'équiper d'un éclairage de sécurité permettant, en cas d'incendie, de faire les manoeuvres d'urgence et d'assurer l'évacuation du personnel.

e - de prévoir une ventilation naturelle ou mécanique suffisante pour éviter à l'intérieur des locaux tout risque consécutif à une stagnation de gaz.

f - de compléter les commandes du (ou des) groupe(s) frigorigène(s), normalement disposées à l'intérieur de la salle des machines, par un ou plusieurs dispositifs d'arrêts d'urgence extérieurs à cette salle, dont un au moins sera placé au rez-de-chaussée.

g - d'interdire l'utilisation de flammes nues et d'autres sources de chaleur, sauf délivrance d'un permis de feu.

h - d'interdire le stockage des bouteilles de fluide frigorigène.

3-2 - Prescriptions complémentaires applicables aux installations de réfrigération à l'ammoniac

L'exploitant est tenu :

a - de prévoir et de renforcer l'aération naturelle ou la ventilation mécanique par une ventilation additionnelle. Cette ventilation sera entraînée par un dispositif prévu pour fonctionner sans danger dans une atmosphère explosive. En plus de sa commande principale de la salle des machines, cette ventilation sera commandée par :

- le (ou les) détecteur(s) d'ammoniac,
- un bouton-poussoir placé à l'extérieur de la salle des machines à chacune de ses issues et, en outre,
- un bouton-poussoir placé au rez-de-chaussée, si la salle des machines est implantée à un niveau différent, au sous-sol par exemple.

b - de doter cette installation de détecteurs d'ammoniac fiables, à double seuil de déclenchement, placés judicieusement.

Ces détecteurs auront les fonctions suivantes :

- au seuil de préalarme :
 - * déclenchement d'une alarme avec source d'alimentation indépendante de l'installation électrique des compresseurs,
 - * mise en service automatique de la ventilation additionnelle judicieusement calculée.
- au seuil d'alarme, en complément des prescriptions précédentes :
 - * déclenchement d'une alarme sonore, audible en tous points des installations, ateliers et bureaux,
 - * mise hors tension de tous les circuits électrique présents dans la salle des machines, non prévus pour risque d'explosion, hormis ceux alimentant les compresseurs.

4°) - Chambre froides

L'exploitant est tenu, en ce qui concerne les chambres froides :

4-1 - de prendre toutes les dispositions nécessaires pour que les accès aux sorties et aux dispositifs d'appel au secours restent signalés, accessibles et utilisables en toutes circonstances, afin de permettre aux personnes y travaillant de s'orienter et de sortir sans danger,

4-2 - de les doter, le cas échéant, de dispositifs d'alarme par détection automatique de fuites de fluide frigorigène,

4-3 - de ne pas laisser de salariés y travailler sans surveillance directe ou indirecte,

4-4 - de s'assurer après la fin du travail ou de l'intervention, par tout moyen adapté à l'entreprise, qu'il ne séjourne plus personne dans les chambres froides.

5°) - Autres locaux ou enceintes d'utilisation du froid

Dans les ateliers de fabrication où on utilise des circuits directs pour réfrigération de bacs, de réacteurs, etc ..., il est obligatoire de s'assurer de la compatibilité entre le fluide frigorigène et le milieu réfrigéré.

6°) - Conduite et entretien de l'installation

La conduite et l'entretien d'une installation frigorifique ne seront confiés qu'à un personnel spécialement formé et bien instruit des risques auxquels il est exposé.

Le chef d'entreprise doit mettre à la disposition de ce personnel d'une façon permanente :

- un schéma clair de l'installation frigorifique proprement dite accompagné d'une description sommaire du procédé utilisé et de son fonctionnement, ainsi que la matérialisation des zones dangereuses,

- les consignes de sécurité ainsi que les informations essentielles sur les moyens de protection adaptés,

- un schéma descriptif de la (ou des) ventilation(s) mécanique(s) du local,

- les consignes de démarrage (première mise en service ou remise en service après un arrêt prolongé ou après une vidange de l'installation),

- les consignes de marche normale de l'installation,

- les consignes d'entretien courant de l'installation,

- une liste de pannes avec leurs remèdes,

- les mesures à prendre en cas de marche anormale, par exemple : pression de liquéfaction trop élevée, pression d'évaporation trop faible,
- les mesures à prendre pour rechercher une petite fuite de fluide frigorigène,
- les consignes d'exploitation et de dégivrage des chambres froides.

Il devra être prévu un stock de maintenance de pièces détachées qu'il est indispensable d'avoir à sa disposition, afin d'assurer la permanence de la sécurité, conformément à une liste périodiquement tenue à jour, en fonction des avaries et incendies rencontrés.

7°) Mesures d'urgence

Le chef d'entreprise doit établir à l'intention du personnel de surveillance des consignes d'arrêt d'urgence fixant clairement les manoeuvres à effectuer sans délai :

- en cas de fuite notable de fluide frigorigène,
- en cas d'incendie.

8°) Equipement de protection et de secours

En dehors des moyens appropriés de lutte contre l'incendie, le chef d'entreprise doit mettre à la disposition du personnel travaillant dans une installation frigorifique :

- des appareils de protection respiratoire qui seront :
 - * placés dans des armoires clairement désignées, d'accès facile et en un endroit ne risquant pas d'être condamné par une fuite de fluide frigorigène, mais néanmoins à proximité immédiate des postes de travail des personnels concernés,
 - * soumis à un contrôle périodique rigoureux,
 - * de nature à ne pas être détériorés par le froid.
- des gants en nombre suffisant, appropriés au risque et au milieu ambiant,
- des brancards pour évacuer d'éventuels blessés ou intoxiqués,
- des vêtements étanches pour l'équipe d'intervention (combinaisons et cagoules adaptées aux risques présentés par le fluide frigorigène). .../...

Dans le cas d'une installation de réfrigération à l'ammoniac, il est de plus nécessaire de disposer :

- d'une armoire à pharmacie contenant les médicaments nécessaires pour les premiers soins à dispenser, notamment dans le cas de brûlures cutanées ou oculaires provoquées par l'ammoniac,

- de points d'eau incongelable pour pouvoir immédiatement combattre les brûlures dues à l'ammoniac.

9°) - Information et formation du personnel

Le chef d'entreprise est tenu :

9-1 - d'instruire périodiquement le personnel susceptible d'être exposé aux risques dus au fonctionnement de l'installation et à l'utilisation du fluide frigorigène :

- * de la disposition et, le cas échéant, de la manoeuvre des issues de secours,
- * de la conduite à tenir en cas d'alerte au gaz ou d'alerte au feu,
- * de l'utilisation des équipements de protection contre le feu et contre le fluide frigorigène.

9-2 - de former une équipe d'intervention (au sein de l'effectif ou de chaque poste si l'entreprise travaille en continu) dont les membres choisis en fonction de leur aptitude et déjà instruits conformément au paragraphe 1 du présent article, soient bien au courant des manoeuvres d'urgence définies dans le paragraphe 7 ci-dessus, et des premiers secours.

Il est nécessaire que :

- * cette équipe soit avertie des propriétés spécifiques de fluide frigorigène et de ses risques ainsi que des premiers soins particuliers à prodiguer,

- * la répartition des tâches nécessitées par les manoeuvres d'urgence soit faite nommément, pour que chacun sache exactement ce qu'il aura à faire en cas d'incident grave.

9-3 - de soumettre cette équipe d'intervention à un entraînement périodique, au moins semestriel, pour réduire les risques d'hésitation, de confusion, ou même de panique.

10°) - Contrôle de la sécurité

Le chef d'entreprise est tenu de :

- vérifier ou faire vérifier la fiabilité du ou des détecteurs de fuite d'ammoniac, notamment le seuil de déclenchement de l'alarme, selon une périodicité fixée suivant les prescriptions du constructeur et de l'installateur,

- de prendre toutes les mesures qui s'imposent en fonction des anomalies ou des incidents constatés ou signalés.

ARTICLE 6 - PRELEVEMENT DES EAUX

Tous les compteurs seront relevés tous les jours et les chiffres et dates relevés seront consignés dans un registre ou portés sur tout autre support d'information (bande enregistreuse) qui devra être présenté, à sa demande, à l'Inspecteur des Installations Classées.

ARTICLE 7 - EAUX DE REFROIDISSEMENT, EAUX PLUVIALES NON POLLUEES (EAUX DE TOITURES)

a) 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 séparatif.

b) La température de rejet dans le milieu naturel des eaux visées à l'alinéa précédent, éventuellement mélangées avec les effluents de sortie de la station d'épuration devra toujours être inférieure à 30 °C.

L'établissement comprendra au minimum :

- 1 - un dégrillage autonettoyant,
- 2 - un poste de relèvement,
- 3 - un tamis destiné à récupérer les matières en suspension d'une finesse de tamisage appropriée aux particules solides présentes dans l'effluent,
- 4 - un dégraisseur.

Ces ouvrages seront de capacité suffisante pour traiter l'ensemble des effluents de l'établissement. Ils seront toujours maintenus en parfait état de fonctionnement. Leurs abords devront être entretenus en permanence de telle sorte qu'aucun débris ou déchet ne séjourne sur le sol.

ARTICLE 8 - EAUX DE NETTOYAGE, EAUX PLUVIALES POLLUEES

Toutes les eaux polluées, provenant de l'activité de l'installation et toutes les eaux pluviales polluées seront collectées et rejoindront le réseau communal et la station d'épuration de La Vraie Croix.

Les déchets de dégrillage-tamisage seront collectés dans un récipient étanche ou sur une aire bétonnée qui comprendra un réseau de collecte des liquides d'égouttage relié au réseau communal, puis stockés.

Fréquence d'enlèvement de ces déchets : journalier.

Les graisses récupérés au niveau des dégraisseurs seront collectées et conservées en vue d'une valorisation éventuelle.

Fréquence d'enlèvement de ces déchets : journalier.

ARTICLE 9 - PRESCRIPTIONS DES REJETS LIQUIDES

Sans préjudice des dispositions régissant les rapports entre l'exploitant de l'établissement et les responsables du réseau d'assainissement urbain, les eaux déversées dans le réseau après prétraitement devront répondre aux caractéristiques suivantes :

Flux polluant journalier

DEBIT	:	720 m ³ /jour
DEBIT	:	Horaire moyen : 63 m ³ /heure
	:	de pointe : 90 m ³ /heure
DBO5	:	1 000 kg/jour
DCO	:	1 600 kg/jour
MES	:	650 kg/jour
SEC	:	108 kg/jour
NTK	:	55 kg/jour
Pt	:	8,5 kg/jour

Le Ph sera compris entre 6,5 et 8,5.

La température sera toujours inférieure à 30° C.

Concentration sur 24 heures

Ces normes valent quel que soit le volume de production de l'établissement.

DBO5	:	1 390 mg/l
DCO	:	2 220 mg/l
MES	:	900 mg/l
SEC	:	150 mg/l
NTK	:	80 mg/l
Pt	:	12 mg/l

Projet Convention

800
9000
500
150

Elles seront débarrassées des matières flottantes, déposables ou précipitables qui, directement ou indirectement, après mélange avec d'autres effluents seraient susceptibles d'entraver le bon fonctionnement des ouvrages.

L'industriel prendra toutes dispositions nécessaires pour que la charge des effluents pouvant lui être attribuée après traitement par la station d'épuration communale réponde aux normes ci-après :

Paramètres	Concentration sur 24 h (échantillon non décanté)	flux sur 24 h
DBO5	30 mg/l	21,6 kg/j
DCO	90/mg/l	64,8 kg/j
MES	30 mg/l	21,6 kg/j
NTK	10 mg/l	7,2 kg/j
Pt	2 mg/l	1,4 kg/j

b) Dispositif de rejet

L'exploitant installera un canal de mesure muni d'un débitmètre accessible et aménagé de manière à permettre l'exécution de prélèvements de l'effluent ainsi que la mesure de son débit dans de bonnes conditions. L'accès devra toujours être possible pour les agents chargés du contrôle.

c) Autocontrôles

L'exploitant doit procéder à une auto-surveillance comprenant les mesures suivantes sur un échantillon moyen représentatif d'une journée de travail prélevé en amont de la station d'épuration :

Débit : en continu.

Ph)
 DCO) 1 fois par jour —
 MES)
 DBO5 : 1 fois par semaine —
 SEC : 1 fois par semaine
 NTK : 1 fois par mois *révisé*
 Pt : 1 fois par mois

.../...

L'exploitant prendra toutes dispositions nécessaires pour connaître ou mesurer les valeurs de la DCO en sortie de station d'épuration. A cet effet, ces valeurs devront être au nombre de deux par semaine et mesurées sur un échantillon représentatif d'un jour ouvré.

L'ensemble de ces résultats sera adressé le 5 de chaque mois, sous forme de tableau, en indiquant le tonnage fabriqué au cours de la journée considérée, à l'Inspecteur des Installations Classées et au service chargé de la Police de l'Eau (Direction des Services Vétérinaires et Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt).

d) Contrôles administratifs

Il sera procédé, tous les 4 mois, sous contrôle de l'administration, aux frais de l'exploitant, et par un laboratoire choisi par l'Inspecteur des Installations Classées, à une mesure de :

Débit
Ph
DCO
DBO5
MES
SEC
NTK
Pt

sur un échantillon moyen représentatif, prélevé sur 24 heures en amont de la station d'épuration.

Selon les mêmes fréquences et modalités, il sera procédé à un contrôle des rejets de la station sur la base d'une mesure de :

Débit
DCO
DBO5
MES
NTK
Pt

e) Registre

Seront consignés dans un registre :

- le volume quotidien de l'effluent rejeté dans le réseau d'assainissement,
 - les résultats des analyses périodiques,
 - le tonnage traité correspondant à ces différentes mesures,
 - la nature et la durée des incidents ou accidents de fonctionnement ayant pu survenir et les moyens pris pour y remédier.
- .../...

Les résultats d'analyses, les enregistrements de débit, le registre ci-dessus seront conservés au moins trois ans par l'exploitant et seront présentés ou envoyés à toute demande de l'Inspecteur des Installations Classées ou du chef de service chargé de la Police de l'Eau.

ARTICLE 10 - PROTECTION CONTRE L'INCENDIE

1°) Une équipe de première intervention sera formée au sein du personnel. Elle sera pourvue des matériels de lutte contre l'incendie et des appareils de protection respiratoire nécessaires.

Elle disposera des moyens de diffusion de l'alarme nécessaire à sa mission et se réunira tous les trois mois à l'occasion des exercices prévus par la législation en vigueur.

2°) Signalisation des sorties : les directions à prendre pour rejoindre les sorties normales et de secours seront signalées par des pancartes, lettres blanches sur fond vert, judicieusement réparties sur les itinéraires d'évacuation.

Ces pancartes seront éclairées par des lampes branchées sur un circuit de sécurité.

Les conducteurs électriques et appareils d'éclairage utilisés seront installés selon les normes de l'UTE.

3°) L'alimentation des circuits de sécurité sera indépendante des autres circuits.

Elle sera secourue par un ou plusieurs appareils à démarrage automatique en cas de défaillance de l'alimentation du secteur.

4°) Alarme : Il conviendra d'installer en différents points de l'établissement et notamment près des sorties, des boutons poussoirs, éventuellement sous verre dormant, permettant la mise en oeuvre d'un système sonore d'alarme.

5°) Les planchers haut et bas ainsi que les murs latéraux du local "chaufferie" seront construits en matériaux incombustibles, présentant un degré coupe-feu 2 heures.

6°) La baie d'accès sera équipée d'une porte s'ouvrant de l'intérieur vers l'extérieur.

7°) Cette porte sera munie d'une serrure anti-panique ou d'un dispositif équivalent permettant son ouverture instantanée par simple poussée.

8°) La vanne de barrage-gaz, le dispositif de commande à coupure des circuits électriques seront indentifiés à l'extérieur du local.

9°) Des extincteurs portatifs de type et capacité appropriés aux risques seront disposés, en nombre suffisant, en des endroits visibles et accessibles en toutes circonstances.

- 10°) - Le numéro d'appel des sapeurs-pompiers,
- L'adresse du Centre de Secours le plus proche et son numéro d'appel,
- Les dispositions immédiates à prendre pour assurer la sécurité du personnel et la sauvegarde de l'établissement,

seront affichés à proximité des installations téléphoniques.

11°) Il convient d'assurer la défense globale de l'établissement par l'installation de deux poteaux d'incendie répondant à la norme NF 561-213 implantés à 200 m maximum des bâtiments et judicieusement répartis.

12°) Obligation est faite d'ouvrir un registre de sécurité indiquant la composition de l'équipe de sécurité, les dispositions concernant l'alarme et l'alerte des secours extérieurs, les différentes consignes de sécurité, la nature et l'emplacement des moyens de secours contre l'incendie, les dates des exercices périodiques de sécurité, les permis de feu délivrés pour travaux, etc ...

Le registre mentionnera également les schémas des circuits d'éclairage de sécurité et les dates de vérification des différents appareils visés par la sécurité du travail.

ARTICLE 11

1°) Tout incident ou accident susceptible d'entraîner des dommages pour l'environnement seront immédiatement signalés à l'Inspection des Installations Classées et au gestionnaire de la station d'épuration.

2°) Le chef d'entreprise établira à l'intention du personnel de surveillance des consignes fixant clairement la conduite à tenir en cas d'incident ou accident susceptible d'engendrer une pollution du milieu extérieur.

3°) Est considéré comme un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, toute transformation ou extension qui porte la capacité maximale de production visée à l'article 1 à 110 % de sa valeur actuelle. En ce qui concerne les installations de réfrigération, une augmentation de plus de 20 % de la puissance constituera un changement notable.

4°) Il est expressément défendu au pétitionnaire de donner toute extension à son établissement et d'y apporter toute modification de nature à augmenter les inconvénients de son établissement, avant d'en avoir obtenu l'autorisation. .../...

5°) Si les établissements Soprat interrompaient l'exploitation de leurs installations, ils devraient, sans délai, en faire la déclaration au Préfet qui délivrerait récépissé de cette déclaration.

ARTICLE 12 - En aucun cas, ni à aucune époque, ces conditions ne pourront faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le livre II du code du travail et des décrets réglementaires pris en exécution dudit livre, dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs, ni être opposées aux mesures qui pourraient être régulièrement ordonnées dans ce but.

ARTICLE 13 - L'autorisation faisant l'objet du présent arrêté qui ne vaut pas permis de construire, est accordée sous réserve du droit des tiers. La présente décision ne pourra être déférée qu'au tribunal administratif. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant. Ce délai commence à courir du jour où la présente décision a été notifiée.

Cet arrêté annule et remplace l'arrêté d'autorisation du 19 mars 1990.

ARTICLE 14 - Le présent arrêté cessera de produire effet si l'installation n'a pas été mise en service dans un délai de trois ans ou si elle n'est pas exploitée pendant deux années consécutives sauf le cas de force majeure.

ARTICLE 15 - Un extrait du présent arrêté énumérant les prescriptions auxquelles l'autorisation est soumise et faisant connaître qu'une copie dudit arrêté est déposée aux archives des mairies de La Vraie Croix, Sulniac, Larré, Elven, Tréfléan, et mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte de la mairie pendant une durée minimum d'un mois. Procès-verbal de l'accomplissement de ces formalités sera établi par les soins des maires des communes précitées et adressé à la Préfecture du Morbihan.

Le même extrait sera affiché en permanence de façon visible dans l'établissement par les soins du bénéficiaire.

Un avis sera inséré par les soins du Préfet du département du Morbihan, aux frais de l'exploitant, dans deux journaux d'annonces légales du département.

ARTICLE 16 - Copie du présent arrêté ainsi qu'un exemplaire visé des plans déposés par l'établissement seront remis à M. le Directeur de la Soprat qui devra toujours les avoir en sa possession et les présenter à toute réquisition.

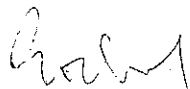
ARTICLE 17 - Les installations soumises à déclaration excepté les installations de réfrigération qui sont réglementées par l'article 5 ci-dessus seront aménagées et exploitées conformément aux dispositions des arrêté-types correspondant à leur rubrique de classement dans la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement et annexés au présent arrêté.

ARTICLE 18 - Le Secrétaire Général de la Préfecture du Morbihan, les Maires des communes visées à l'article 15 et le Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations Classées et le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, au titre de la Police de l'Eau, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Ampliation du présent arrêté sera adressée à :

- MM. les Maires de La Vraie Croix, Sulniac, Larré, Elven, Tréfléan
- M. le Directeur des Services Vétérinaires
6 Avenue Edgar Degas - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt
Boulevard de la Paix - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales
Boulevard de la Résistance - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental de l'Equipement - SATE
22 rue du Commerce - 56019 Vannes Cédex
- M. le Directeur Départemental des Services Incendie et de Secours
Rue Jean Jaurès - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental du Travail et de l'Emploi
Parc Pompidou - Rue de Rohan - Case postale 3457 - 56034 Vannes Cédex
- M. le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement
9 rue du Clos Courtel - 35043 Rennes Cédex
- M. le Directeur de l'Agence de Bassin Loire-Bretagne
BP 6339 - 45063 Orléans Cédex 02
- M. le Directeur de la société Soprat
Bel Air - 56250 La Vraie Croix

POUR AMPLIATION
Pour le Préfet
et par délégation
Le Chef de Bureau,



Daniel TABARD

VANNES, le - 5 NOV. 1991

Pour le Préfet
et par délégation,
Le Secrétaire Général

Philippe CHERVET