

PREFECTURE DU MORBIHAN

REPUBLIQUE FRANCAISE

DIRECTION DE LA REGLEMENTATION

4ème Bureau
Environnement et Cadre de Vie

B.P. 501 24, place de la République
 56019 VANNES Cedex

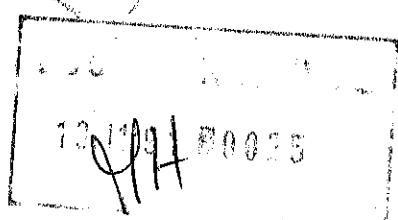
Tél. : 97.54.84.00

RLB/AF

8662

Vannes, le - 8 NOV. 1991

Galinia
Sérent



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 préfectoral en date du 08 décembre 1978 autorisant la Société Avicole de Sérent à exploiter un abattoir de volailles d'une capacité d'environ 24 000 poulets par jour ;

VU la demande présentée par la Société Avicole de La Croix Ballais dont le siège social est situé au lieu-dit "La Croix Ballais" en Sérent en vue de procéder à cette adresse, à l'augmentation de la capacité d'abattage de son établissement afin de la porter à 200 000 poulets par jour ;

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 Sérent, Plumelec, St Guyomard et Trédion ;

.../...

.../...

- 2 -

VU l'avis émis par le conseil départemental d'hygiène en sa séance du 15 octobre 1990 ;

Considérant que les délais d'instruction de cette affaire ont été prorogés par arrêtés en date des 20 novembre 1990, 20 février, 17 mai et 13 août 1991 ;

Considérant le changement de raison sociale du pétitionnaire ;

SUR proposition de M. le secrétaire général de la préfecture du Morbihan,

A R R E T E

I - DESIGNATION DU BENEFICIAIRE - IMPLANTATION

ARTICLE 1ER ~ La Société GALINA dont le siège social est situé Zone Industrielle de La Croix Ballais à 56460 Sérent, est autorisée à exploiter à cette adresse, un établissement entrant dans la catégorie des installations classées pour la protection de l'environnement comprenant les activités et les équipements décrits ci-dessous, sous réserve de se conformer aux prescriptions du présent arrêté.

II - CARACTERISTIQUES DE L'ETABLISSEMENT

ARTICLE 2 - Activités et équipements

N° Nomenclature	Objet	A ou D
I.I.B. 110 1136 -> 153 bis C	Abattage de volailles de 200 000 poulets/jour 1,68 MW	A D A
253.C	Installation de combustion susceptible de consommer des produits dont la teneur en soufre rapportée au PCI est supérieure à 1 g/MJ : la puissance totale étant de 1.68 MW	D
	Dépôt aérien de 10 m ³ de fioul domestique de 80 m ³ de fioul lourd destinés à l'alimentation de cette chaufferie	
	Dépôt enterré de gazoil de 20 m ³ et une installation de distribution de carburant de 0,84 m ³ /h	NC
	Dépôt aérien de propane liquéfié de 4 m ³	
359.2.	Préparation d'extraits d'organes animaux de 10 000 kg/jour	A

361.B.	Installation de réfrigération fonctionnant au fréon 22 d'une puissance installée de 700 KW $763 \text{ kW} + 81,2 = 844,7 \text{ kW}$ Dépôt de sang de 10 000 litres	A
373		A

ARTICLE 3 - Capacités

Les capacités de production hebdomadaire seront progressivement augmentées en fonction des possibilités d'épuration offertes par les ouvrages communaux d'assainissement afin d'atteindre à terme (mi année 1992) :

- en abattage : 1 300 tonnes/semaine (1 000 000 poulets) au maximum soit 67 500 tonnes/an
- en préparation d'extraits d'organes animaux : 50 tonnes/semaine au maximum

L'établissement fonctionnera sur 250 jours dans l'année à raison de 5 jours par semaine.

III - AMENAGEMENT ET EXPLOITATION DE L'ABATTOIR

ARTICLE 4 - Modalités de réception et d'abattage des volailles

Les volailles seront sacrifiées dans les meilleurs délais. Les camions de volailles vivantes, en attente de déchargement, seront parqués sur une aire couverte ou ombragée. L'aire de déchargement des volailles sera telle qu'un point bas recueillera les eaux de lavage des quais et matériels de transport. Un réseau d'évacuation dirigera les effluents vers les installations de prétraitement. Les volailles mortes et tous déchets solides seront collectés dans des bacs ou des bennes d'équarrissage.

ARTICLE 5 - Récupération et stockage du sang

Le sang sera récupéré et stocké dans une cuve de capacité suffisante pour recevoir le sang (10 m³). Les eaux de rinçage des goulottes rejoindront le dispositif de prétraitement.

ARTICLE 6 - Récupération des plumes et des boyaux

Les plumes égouttées sont stockées en trémies, en attendant leur expédition journalière vers l'usine de traitement.

Les boyaux sont stockés dans une cuve tampon avant leur traitement par broyage et autolyse pour fabrication d'un co-produit.

ARTICLE 7 - Récupération et stockage des autres produits annexes d'abattage

Tous autres sous-produits ou déchets seront récupérés dans des bacs et conservés dans un local fermé.

ARTICLE 8 - Installations de réfrigération

1°) Information sur les matériels - Le chef d'établissement doit tenir à la disposition des organismes de contrôle :

- 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 défectuosités constatées.

2°) Installations frigorifiques

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

2-I - 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 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-I- 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 au 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 à d'éventuelles 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 électriques présents dans la salle des machines, non prévus pour risque d'explosion, hormis ceux alimentant les compresseurs.

4°) - Chambres froides

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

4-I- 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 la 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 manœuvres 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 respiratoires 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 manœuvre 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 I du présent article, soient bien au courant des manœuvres 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 manœuvres 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 9 – Prélèvement des eaux

Tous les compteurs seront relevés tous les jours et les chiffres et dates des 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 10 – Eaux de refroidissement, eaux pluviales non polluées (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 équipé d'un regard accessible aux agents chargés des contrôles.

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 être inférieure à 30° C.

IV - LIMITATION DES REJETS

ARTICLE 11 - 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 rejoindront les installations de prétraitement d'une capacité telle que les rejets au réseau communal soient conformes aux prescriptions de l'article 12.

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

Fréquence d'enlèvement de ces déchets : journalier.

Les graisses récupérées au niveau des dégraissieurs seront collectées et conservées en vue d'une valorisation éventuelle, (ou enlevées par l'équarisseur).

Fréquence d'enlèvement de ces déchets : journalier.

Un dispositif de rétention doit empêcher tout rejet intempestif des produits de désinfection et de lessivage ainsi que de l'acide phosphorique vers les eaux pluviales ou le tout à l'égout.

ARTICLE 12 - Prescriptions des rejets liquides après prétraitement des effluents de l'ensemble de l'établissement

I - CONCENTRATION ET QUALITE DES REJETS

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

PARAMETRES	SUR 24 HEURES	SUR 2 HEURES
DBO5	1 860 mg/l	2 050 mg/l
DCO	3 725 mg/l	4 100 mg/l
MES	1 165 mg/l	1 280 mg/l
NTK	200 mg/l	220 mg/l
SEC	150 mg/l	150 mg/l
P. Total	44 mg/l	50 mg/l

Le Ph devra toujours être compris entre 5,5 et 8,5.
La température sera toujours inférieure à 30° C.

2 - FLUX POLLUANT JOURNALIER

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

PARAMETRES	Valeurs limites maximales pour la production maximale autorisée
VOLUME	1 960 m ³
DBO5	3 640 kg/j
DCO	7 300 kg/j
MES	2 280 kg/j
NTK	392 kg/j
SEC	294 kg/j
P. Total	86 kg/j

Ce flux polluant ne pourra être rejeté que cinq jours par semaine.

ARTICLE 13 - Concentration et flux rejetés dans le milieu récepteur (Rivière La Clacie) :

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 suivantes :

.../...

- 13 -

1°) en concentration

PARAMETRES	Valeurs limites maximales sur un échantillon moyen non décanté prélevé sur 24 H
DBO5	30 mg/l
DCO	75 mg/l
MES	30 mg/l
NTK	10 mg/l
P. Total	2 mg/l

2°) en flux

PARAMETRES	Valeurs maximales
VOLUME	1 400 m ³ /j
DBO5	42 kg/j
DCO	105 kg/j
MES	42 kg/j
NTK	14 kg/j
P. Total	3 kg/j

ARTICLE 14 – Dispositif de rejet

L'exploitant installera un dispositif permettant de relever en continu les débits de rejet dans le réseau communal et d'effectuer des prélèvements de rejet en continu. L'accès à ce dispositif devra toujours être possible pour les agents chargés du contrôle.

.../...

ARTICLE 15 - Autocontrôles

L'exploitant doit procéder à une auto-surveillance comprenant les mesures suivantes sur un échantillon moyen représentatif du rejet en station d'épuration communale :

- Débit : 1 fois par jour
- Ph : 1 fois par jour
- DCO : 1 fois par jour
- MES : 1 fois par jour
- DBO5 : 1 fois par semaine
- NTK : 1 fois par semaine
- SEC : 1 fois par mois
- P : 1 fois par mois

En outre, l'exploitant prendra toutes dispositions nécessaires pour connaître ou mesurer le débit et 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, sous forme de tableau, le 5 de chaque mois à l'inspecteur des installations classées et au service chargé de la Police des Eaux (Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt).

Devront apparaître dans le tableau :

- le tonnage (en carcasses) abattu pour chaque journée.
- le tonnage de carcasses découpées (exprimé en produits bruts).
- le tonnage de sous-produits traités (exprimé en produits bruts).

ARTICLE 16 - Contrôles administratifs

Il sera procédé, tous les deux mois la première année, tous les trois mois les années suivantes, 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
NTK
SEC
P. Total

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 d'épuration sur la base d'une mesure de :

débit
DBO5
DCO
MES
NTK
P. Total

ARTICLE 17 - Registre

Seront consignés dans un registre :

- 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 à toute demande de l'inspecteur des installations classées ou du chef de service chargé de la Police des Eaux.

V - MESURES DIVERSES

ARTICLE 18 - Prévention des odeurs

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

ARTICLE 19 - Prévention des bruits

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 par une ou plusieurs sources appartenant à ces installations et les points de contrôle qui permettront la vérification de la confirmité 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.

VI - PROTECTION CONTRE L'INCENDIE

ARTICLE 20 - 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.

Cette équipe de première intervention (d'au moins 4 personnes) doit être entraînée à la manœuvre du matériel d'extinction, et à la conduite à tenir (évacuation, alerte et guidage de secours public, secourisme) en cas d'incident. Des gants, bottes et masques anti-poussière doivent compléter leur équipement en cas d'intervention sur l'acide phosphorique.

Elle disposera des moyens de diffusion, de l'alarme nécessaire à la 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 salles de plumage et stockage des plumes seront recoupées des locaux attenants, par des murs coupe-feu de degré 2 heures au moins, en outre, elles seront équipées de portes de communication de degré coupe-feu $\frac{1}{2}$ heure munies de ferme-portes.

6°) 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.

7°) La baie d'accès sera équipée d'une porte s'ouvrant de l'intérieur vers l'extérieur.

8°) Cette porte sera munie d'une serrure anti-panique ou d'un dispositif équivalent permettant son ouverture instantanée par simple poussée.

9°) La vanne de barrage-gaz, le dispositif de commande à coupure des circuits électriques seront identifiés à l'extérieur du local.

10°) Des extincteurs portatifs de type et capacité appropriés aux risques seront disposés, en nombre suffisant, en des endroits visibles et accessibles en toutes circonstances.

11°) - 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.

12°) Il convient d'assurer la défense globale de l'établissement par l'installation d'un poteau d'incendie normalisé de 100 mm, d'un débit horaire de 60 m³ à moins de 250 m de l'établissement, en restant suffisamment éloigné des façades du bâtiment à protéger.

13°) 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.

VII - NUISANCES ACCIDENTELLES - AGRANDISSEMENT - CESSATION

ARTICLE 21 - L'exploitant est tenu de déclarer sans délai à l'inspecteur des installations classées, les accidents survenus du fait du fonctionnement de ses installations qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article 1er de la loi du 19 juillet susvisée.

ARTICLE 22 -

1°) Est considéré comme un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, toute transformation ou extension qui porte les capacités maximales visées aux articles 2 et 3 à 110 % de leur valeur actuelle.

2°) 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.

3°) Si les établissements GALINA interrompaient l'exploitation de leurs installations, ils devraient, sans délai, en faire la déclaration au préfet du Morbihan qui délivrerait récépissé de cette déclaration.

ARTICLE 23 - 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 24 - 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 peut 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.

En outre, cet arrêté annule et remplace celui en date du 08 décembre 1978.

Les installations visées à l'article 2 sises dans cet établissement et qui relèvent du régime de la déclaration devront être exploitées en conformité avec les arrêtés-types correspondants annexés au présent arrêté.

ARTICLE 25 - 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 26 - 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 Sérent, Plumelec, St Guyomard et Trédion et mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte des mairies 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 27 - Copie du présent arrêté ainsi qu'un exemplaire visé des plans déposés de l'établissement seront remis à la Société GALINA qui devra toujours les avoir en sa possession et les présenter à toute réquisition.

ARTICLE 28 - Le Secrétaire Général de la préfecture du Morbihan, les maires des communes visées à l'article 26, le Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Installations Classées, le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt au titre de la Police des Eaux, 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 Sérent, Plumelec, St Guyomard et Trédion
- M. le Directeur des Services Vétérinaires
6 avenue Edgar Degas - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt
Bld de la Paix - 56000 Vannes

- M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales
Bld de la Résistance - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental de l'Equipement
SATE POS 2 - rue du Commerce - 56019 Vannes Cédex
- M. le Directeur Départemental de l'Equipement
Subdivision de Malestroit - 1 avenue du Cdt Ameil
56140 Malestroit
- M. le Directeur Départemental des Services d'Incendie et de Secours
rue Jean Jaurès - 56000 Vannes
- M. l'Inspecteur du Travail chargé du Service Départemental de l'Inspection
du Travail et de la Protection Sociale Agricole
11 bld de la Paix - 56000 Vannes
- 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
Avenue de Buffon - B.P. 6339 - 45063 Orléans Cédex
- M. le Directeur de la Sté GALINA - Zone Industrielle La Croix Ballais
56460 Sérent

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



Daniel TABARD

VANNES, le - 8 NOV. 1991

Pour le Préfet
et par délégation,
Le Secrétaire Général

Philippe CHERVET