

DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT  
ET DES RELATIONS  
AVEC LES COLLECTIVITES LOCALES  
**Mission de Coordination  
pour l'Environnement**

Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

ARRETE N° 3508 du 15 décembre 2000 autorisant  
la CAVAL à stocker des farines animales au lieu-dit  
« La Boulaie » commune de CHATILLON-sur-  
THOUET.

Le Préfet des Deux-Sèvres  
Chevalier de la Légion d'Honneur  
Chevalier de l'ordre National du Mérite

VU le Code de l'Environnement, Livre V, Titre 1er; relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

VU le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement et notamment son article 18 ;

VU la nomenclature annexée au décret du 20 mai 1953 modifié et complété ;

VU les arrêtés préfectoraux n° 2120 du 27 juin 1988 autorisant le GIE MATRAMA à exploiter des silos de stockage de céréales au lieu-dit « La Boulaie » commune de CHATILLON-sur-THOUET et le récépissé n°3080 du 22 octobre 1998 transférant au nom de la SA GILBANE de l'autorisation susvisée.

VU la demande en date du 29 novembre 2000 par laquelle la **Coopérative Agricole Vienne Anjou Loire (CAVAL)** dont le siège social est situé 7, avenue Jean Joxé, 49002 ANGERS sollicite, d'une part, le transfert à son nom de l'autorisation susvisée du 27 juin 1988, et d'autre part, l'autorisation de stocker des farines animales dans les trois bâtiments dont elle dispose au lieu-dit « La Boulaie », commune de CHATILLON-sur-THOUET. La superficie des trois bâtiments est de 35 212 m<sup>2</sup> offrant un volume de stockage de 130 000 m<sup>3</sup>.

VU l'avis de M. l'Inspecteur des installations classées ;

VU l'avis émis le 12 décembre 2000 par le Conseil départemental d'Hygiène ;

CONSIDERANT que l'établissement précité est rangé dans la catégorie des installations classées soumises à autorisation ;

LE pétitionnaire consulté ;

SUR proposition de M. le Secrétaire Général de la Préfecture,

## ARRETE

----

**Article 1<sup>er</sup>** : La CAVAL, dont le siège social est sis à ANGERS, est autorisée à reprendre l'exploitation des installations sises au lieu-dit « La Boulaie » sur la commune de CHATILLON-SUR-THOUET, autorisée par arrêté préfectoral du 27 Juin 1988 au nom du GIE MATRAMA, et transférée au bénéfice de la SA GILBANE par récépissé de déclaration n° 3080 du 22 Octobre 1998.

**Article 2** : Outre les prescriptions, évoquées dans l'arrêté préfectoral susvisé, relatives au stockage de céréales et de tout produit organique dégageant des poussières inflammables (rubrique n° 2160 1.a de la nomenclature des installations classées), la CAVAL est autorisée à stocker des farines animales dans les conditions suivantes.

### **Article 3 : Séparation des zones**

Durant la période de présence de farines animales, la zone de stockage est exempte de tout autre produit. Les issues en sont fermées, hormis les durées nécessaires aux passages des engins.

La zone de stockage de farines de viande ne peut être affectée à une autre utilisation qu'après retrait total des farines, nettoyage et désinfection des lieux.

### **Article 4 : Configuration des bâtiments**

Le sol doit être plat. Les parois et la toiture doivent être maintenues étanches à l'eau de manière à ne pas humidifier le stock de farine dont le taux d'humidité doit être maintenu le plus bas possible (< 15 %).

### **Article 5 : Accessibilité**

Les accès aux bâtiments et ses alentours immédiats sont maintenus dégagés de tous matériaux encombrants aux fins de ne pas gêner une éventuelle intervention d'urgence sur le stockage (maintien d'une largeur de passage pour les véhicules de secours et les engins de manutention notamment).

### **Article 6 : Configuration du stockage de farines**

Toutes dispositions sont prises pour empêcher le contact des farines avec les eaux, notamment les eaux de pluie et de ruissellement.

Le stock est mis à l'abri des entrées et circulations d'air le cas échéant en recouvrant ses flancs d'une bâche. Le haut du stock est arasé afin d'éviter le tirage thermique observé dans des stockages de forme conique. La hauteur du tas de farine ne dépasse pas 7 mètres. Le stockage est aménagé de manière à permettre le destockage et les interventions liées à la gestion du stock.

Les farines ayant un taux d'humidité notablement différent doivent être stockées séparément, pour éviter les risques d'échauffement.

Une aire au minimum est réservée pour le refroidissement éventuel des farines.

### **Article 7 : Qualité des farines**

Le taux d'humidité des farines est inférieur à 15 %. La température de la farine à l'arrivée sur le lieu de stockage doit être inférieure à 30°C. A défaut, la farine doit être étalée en couche mince (< 40 cm) avant sa mise en stock.

Les modalités de contrôle sont fixées dans des consignes écrites. Les résultats des contrôles sont consignés dans un registre, éventuellement informatisé, tenu à la disposition de l'Inspection des Installations Classées.

### **Article 8 : Transport – Véhicules**

Les farines sont transportées en bennes fermées ou bâchées.

Aucune bande transporteuse n'est utilisée pour la manipulation des farines.

Le chargement de tous types de véhicules en transit doit se faire avec le moteur à l'arrêt. Des pare-étincelles équipent les véhicules devant circuler sur le tas de farine (A défaut, ces véhicules sont conformes à l'article 20, alinéa 2 de l'arrêté ministériel du 29 Juillet 1998 relatif aux silos).

L'ensemble des engins motorisés présents dans le bâtiment de stockage et à proximité sont équipés d'un dispositif d'extinction embarqué. Les engins ayant manipulé des farines ne peuvent être affectés à un autre usage qu'après nettoyage et désinfection.

### **Article 9 : Exploitation**

Le déchargement se fait de manière à éviter toute dispersion des farines dans l'air.

Dans les zones de stockage, il est interdit de fumer ou d'apporter du feu sous une forme quelconque ou encore d'utiliser des matériels susceptibles de générer des points chauds ou des surfaces chaudes, sauf pour la réalisation de travaux ayant fait l'objet d'un permis de feu délivré et dûment signé par le responsable ou par la personne qu'il aura nommément désignée et par le personnel devant exécuter les travaux.

La température des farines est contrôlée au minimum chaque semaine par des systèmes de sondes thermométriques ou tout autre système équivalent. Ces mesures sont effectuées jusqu'à une profondeur de 3 à 4 mètres dans l'axe central du stock et au niveau des flancs en sondant tous les 20 à 40 m<sup>2</sup>. Si la température dépasse 35°C la fréquence des mesures est augmentée, si elle dépasse 60°C un refroidissement approprié est mis en place et l'inspection des Installations Classées est informée.

La fréquence des inspections visuelles et des contrôles est fixée dans des consignes écrites. Les résultats des contrôles sont consignés dans un registre tenu à la disposition de l'Inspection des Installations Classées.

Les personnes travaillant sur le tas de farine, à sa mise en forme ou au dépotage doivent porter des équipements de protection individuelle appropriés, en particulier des masques anti-poussières. Si une intervention doit avoir lieu sur un tas ayant monté en température, les intervenants doivent se prémunir du risque d'émissions d'ammoniac.

Des moyens de luttés efficaces contre la prolifération des insectes et des rongeurs sont mis en place avec une périodicité de traitement au moins mensuel.

Aucun des trois bâtiments ne contient d'autres produits combustibles, comburants ou inflammables. Les zones de stockage sont à accès réglementé.

### **Article 10 : Lutte contre l'incendie**

L'établissement doit être doté de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment :

- Un réseau public ou privé alimentant des poteaux d'incendie de 100 mm de diamètre dont un est implanté à 200 mètres au plus de l'établissement, d'un modèle incongelable et comportant des raccords normalisés. Ce réseau est capable de fournir le débit nécessaire à l'alimentation, à raison de 60 m<sup>3</sup>/heure chacun, des poteaux d'incendie.
- D'une réserve d'eau équipée d'un accès pour les pompiers.
- D'extincteurs répartis à l'intérieur des locaux, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction doivent être appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés.

- D'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours ;

Un plan d'intervention en cas d'incendie est établi en liaison avec le service « Prévention » de la Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours.

Les poteaux d'incendie ou prises d'eau diverses qui équipent le réseau doivent être incongelables et être munis de raccords normalisés. Ces équipements doivent pouvoir être accessibles en toute circonstance.

Les installations sont aménagées de façon à éviter toute perte de temps ou tout incident susceptibles de nuire à la rapidité de mise en œuvre des moyens des sapeurs-pompiers.

### **Article 11 : Lutte contre les odeurs**

En cas d'apparition d'odeurs persistantes à l'extérieur des bâtiments, un traitement adapté (par exemple un traitement désodorisant) est mis en place.

### **Article 12 : Traçabilité**

Chaque chargement de farines doit être accompagné d'un laissez-passer sanitaire numéroté et signé par la Direction des Services Vétérinaires compétente et d'un bordereau d'accompagnement également numéroté. Ce dernier document est complété successivement par le producteur, le transporteur et le destinataire.

Ces documents sont remis par le transporteur lors de sa livraison à l'entrepôt de la CAVAL ; le responsable de l'entrepôt doit attester de la réception des chargements en renvoyant quotidiennement à la Direction des Services Vétérinaires copie des talons des laissez-passer et des bordereaux après signature par ses soins. Le responsable de l'entrepôt doit tenir un registre permettant d'assurer la traçabilité de l'ensemble des lots reçus, stockés et réexpédiés.

A la fin de chaque trimestre l'exploitant adresse à l'inspection des installations classées le bilan global des tonnages reçus et réexpédiés, accompagné de tout commentaire ou observation sur l'activité au cours de la période considérée.

Le bordereau d'accompagnement doit au moins comporter :

- L'origine du produit,
- Le type de produit,
- La quantité.

### **Article 13 : Documents**

L'exploitant tient à disposition de l'Inspection des Installations Classées :

- Les certificats de conformités des engins manipulant des farines de viandes, céréales ou tous autres produits organiques dégageant des poussières inflammables.
- Les consignes et registres de contrôle des farines à l'arrivée sur site (article 6).
- Le suivi de température des farines défini à l'article 8 (consignes et registre).
- Les modalités de lutte contre les insectes et rongeurs.
- Le plan d'intervention établi avec les services d'incendie et de secours.
- Les documents de traçabilité mentionnés à l'article 11.

ARTICLE 14.- Toute extension de l'installation ainsi que son transfert sur un autre emplacement devront faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

ARTICLE 15.- L'exploitant est tenu de se conformer à toutes les mesures qu'il serait reconnu nécessaire de lui imposer par la suite pour la sauvegarde des intérêts mentionnés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976 modifiée.

ARTICLE 16.- L'installation est soumise à l'inspection des installations classées conformément aux dispositions du Code de l'Environnement.

ARTICLE 17.- Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés.

ARTICLE 18.-

1°) une copie de l'arrêté d'autorisation sera déposée à la mairie ;

2°) un extrait dudit arrêté, énumérant notamment les prescriptions auxquelles l'installation est soumise, sera affiché à la mairie pendant une durée minimum d'un mois ; procès-verbal de l'accomplissement de ces formalités sera dressé par les soins du maire et transmis au Préfet ;

Le même extrait sera affiché en permanence de façon visible dans l'installation par les soins du bénéficiaire de l'autorisation ;

3°) un avis sera inséré, par les soins du Préfet et aux frais de l'exploitant, dans deux journaux locaux diffusés dans tout le département.

ARTICLE 19.- Délai et voie de recours

La présente autorisation peut être déférée devant le Tribunal Administratif de Poitiers. Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant. Ce délai commence à courir du jour où la présente autorisation a été notifiée.

ARTICLE 20.- Le Secrétaire Général de la Préfecture, le Sous-Préfet de PARTHENAY, le Maire de CHATILLON-sur-THOUET, le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement, le Lieutenant-Colonel, Commandant le Groupement de Gendarmerie des Deux-Sèvres, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont ampliation leur sera adressée ainsi qu'à la CAVAL.

NIORT, le 15 décembre 2000  
Pour le Préfet,  
Le Secrétaire Général de la Préfecture,  
Olivier MAGNAVAL