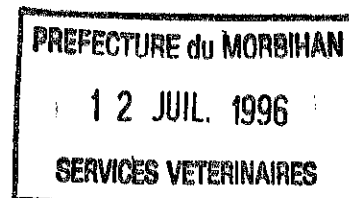


27 juin 1996

PREFECTURE DU MORBIHAN

REPUBLIQUE FRANCAISE

Direction des Actions Interministérielles
Bureau de l'Environnement
et de
l'Urbanisme



ARRETE D'AUTORISATION

Le Préfet 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 la loi n° 92-3 du 3 janvier 1992;

VU la loi n° 95-101 du 2 février 1995 relative au renforcement de la protection de l'environnement

VU le décret n° 92-1041 du 24 septembre 1992;

VU le décret n° 93-742 du 29 mars 1993;

VU l'arrêté du 1^{er} mars 1993 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux rejets de toute nature des I.C.P.E. soumises à autorisation;

VU l'Arrêté Préfectoral d'Autorisation du 9 Mars 1995 ;

VU la demande présentée par la Société UNICOPA dont le siège social est situé à Kérozar en MORLAIX, en vue d'être autorisée à exploiter sur le territoire de la commune de LANGUIDIC au lieu-dit "Le Moulin du Baudry" un établissement comportant un abattoir de volailles, un atelier de découpe et un atelier de traitement des déchets... par construction d'un nouveau complexe industriel ;

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 des Conseils Municipaux de SAINT-BARTHELEMY et BAUD ;

VU le rapport de l'Inspecteur des Installations Classées;

VU l'avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène en sa séance du **21 DEC. 1995**...

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

ARRETE

ARTICLE 1er : La Société UNICOPA dont le siège social est situé à Kérozar en MORLAIX, est autorisé à exploiter sur le territoire de la commune de ~~LANGUIDIC~~ au lieu-dit "Le-Moulin du Baudry" un abattoir de volailles. Cette unité comprend les installations suivantes :

Au titre I.C.P.E. :

RUBRIQUE	DESIGNATION DES ACTIVITES	REGIME
2210 <i>✗</i>	Abattoir de volailles 600.000 poulets/semaine 40.000 t/an en poids de carcasses.	Autorisation
2221 <i>✗</i>	Atelier de découpe et de conditionnement d'une capacité journalière maximale de 182 t/j ou 46.920 t/an.	Autorisation
<i>2730</i>	Traitement des déchets ou des sous-produits d'origine animale 26.400 t/an.	Autorisation
<i>2731</i>	Dépôt de déchets organiques.	Autorisation
361/A/1	Installations de réfrigération fonctionnant à l'ammoniac Puissance absorbée = 1697 kW.	Autorisation
1136/3	Stockage et emploi d'ammoniac de capacité totale 3 tonnes	Autorisation
2910/A/2	Chaudière au gaz de ville produisant 22 t/h de vapeur soit 12000 th/h soit 15,3 MW	Déclaration
253	Dépôt de gazoil (30 m3) et de fuel (100 m3)	Déclaration.

40ms

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 existant devra être porté, avant sa réalisation, à la connaissance du Préfet, avec tous les éléments d'appréciation.

ARTICLE 3 : EQUIPEMENTS. AMENAGEMENTS

1° - L'équipement électrique des installations sera réalisé conformément aux normes françaises en vigueur.

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

2° - Les murs et cloisons seront 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.

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

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 résiduelles 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 dispositif capable d'arrêter la projection des corps solides.

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 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 de l'article 8 ci-après, relatif 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, et sera éventuellement aéré.

5° - Le sol, le plafond, les murs, les tables de travail, les ustensiles, récipients et en général toutes 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. Les conduites d'eau non potables doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable ; il ne devra exister aucun poste d'eau non potable susceptible d'être utilisé en cours de fabrication.

6° - Sauf en cas d'incompatibilité avec la nature des activités envisagées, les locaux destinés à être affectés au travail doivent comporter à hauteur des yeux, des baies transparentes donnant sur l'extérieur. 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'éclairage 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'éclairage en éclairage artificiel :

Zone de travail/Eclairage 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.

7° - Les locaux abritant les chaudières 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 m² de surface minimale dont les portes distantes de 2 mètres au moins en disposition fermée, seront pare-flammes de degré 1 heure et munies d'un système de fermeture automatique.

Les buées seront captées par hottes débordant la chaudière, 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.

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 et celles de l'arrêté du 1^{er} mars 1993 lui sont applicables, notamment en ce qui concerne les normes d'émissions sonore en limite de propriété aux différentes périodes de la journée, les niveaux d'émergence, 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.

L'usage de tous les 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 les travailleurs.

ARTICLE 4 - RECUPERATION DES DECHETS

Les os et les déchets seront recueillis dans des récipients étanches avec angles inférieurs arrondis, lavables et désinfectables. Ils seront enlevés au moins une fois par jour et stockés au froid positif. Aussitôt après avoir été vidés, ces récipients seront nettoyés et désinfectés de manière à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs dans l'établissement.

Les déchets résultant de l'ensemble des activités de l'établissement seront recueillis, stockés et éliminés - ou fait éliminer - dans les conditions nécessaires pour assurer la protection de l'environnement, évitant les nuisances pour le voisinage et facilitant leur récupération et leur valorisation.

Les déchets ne pouvant être récupérés ou valorisés seront éliminés dans des installations régulièrement autorisées à cet effet au titre de la législation sur les Installations Classées pour la protection de l'environnement. Les déchets d'emballage non recyclables seront dirigés vers des unités de traitement autorisées. Leur incinération sur le site de l'établissement est interdite.

Dans l'attente de leur élimination, les déchets seront stockés dans les conditions assurant toute sécurité et ne présentant pas de risque de pollution.

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 apporter remède aux déficiences 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- 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 résistants 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° - Installation de réfrigération à l'ammoniac.

L'exploitant est tenu :

3-1 -de prévoir et de renforcer son aération naturelle ou sa 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.

3-2 - 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 et mise en service automatique de la ventilation additionnelle judicieusement calculée,

- au seuil d'alarme, en complément des prescriptions précédentes : déclenchement d'une alarme audible en tous points des installations, ateliers et bureau et mise hors tension de tous les circuits électriques présents dans la salle des machines, non prévue pour risque d'explosion, hormis ceux alimentant les compresseurs.

4° - Salle des machines

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

4-1 - 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.

4-2 - 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.

4-3 - 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" 1 heure.. Elles doivent pouvoir être ouvertes de l'intérieur en toutes circonstances.

4-4 - 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.

4-5 - de prévoir une ventilation naturelle ou mécanique suffisante pour éviter à l'intérieur des locaux tout risque consécutif à une stagnation de gaz.

4-6 - de compléter les commandes du (ou des) groupe(s) frigorigène(s), normalement disposés 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.

4-8 - d'interdire l'utilisation de flammes nues et d'autres sources de chaleur, sauf délivrance d'un permis de feu.

3-8 - d'interdire le stockage des bouteilles de fluide frigorigène.

5° - Chambres froides

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

5-1 - 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.

5-2 - de les doter, le cas échéant, de dispositifs d'alarme par détection automatique de fuites de fluide frigorigène.

5-3 - de ne pas laisser de salariés y travailler sans surveillance directe ou indirecte.

5-4 - 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.

6° - 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.

7° - 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.

8° - 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.

9° - 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 :

- les équipements nécessaires appropriés aux risques, et au milieu ambiant en nombre suffisant.
- 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.

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

10° - Information du personnel

Le chef d'entreprise est tenu :

10-1 - 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.

10-2 - 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 7 du présent article, soient bien au courant des manoeuvres d'urgence définies dans le paragraphe 8 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.

10-3 - 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.

11° - Contrôle de la sécurité

Le chef d'entreprise est tenu de prendre toutes les mesures qui s'imposent en fonction des anomalies ou des incidents constatés ou signalés, 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 de l'installation.

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 ou à l'agent chargé de la police de l'eau.

En cas de raccordement sur le réseau public, l'ouvrage doit être équipé d'un clapet anti-retour ou de tout autre dispositif équivalent.

ARTICLE 7 - EAUX PLUVIALES NON POLLUEES.

a) Les eaux pluviales normalement non polluées ne seront pas mélangées aux eaux résiduaires à traiter. Leur collecte sera assurée par un réseau séparatif aboutissant à un séparateur d'hydrocarbure avant rejet au milieu naturel.

b) La température de rejet dans le milieu naturel des eaux visées à l'alinéa précédent devra être inférieure à 30 °C.

ARTICLE 8 - EAUX USEES INDUSTRIELLES

Toutes les eaux polluées provenant de l'activité de l'installation seront collectées et rejoindront la station de traitement de l'établissement.

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.

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

Fréquence d'enlèvement de ces déchets : journalier.

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

Fréquence d'enlèvement de ces déchets : journalier.

1° - Charge polluante :

Après épuration le rejet dans le milieu extérieur devra respecter les caractéristiques suivantes :

ETE Concentration sur 24 H.	HIVER Concentration sur 24 H.
DBO5 < 15 mg/l	DBO5 < 15 mg/l
DCO < 100 mg/l	DCO < 100 mg/l
MES < 30 mg/l	MES < 30 mg/l
SEC < 50 mg/l	SEC < 50 mg/l
NTK < 8 mg/l	NTK < 12 mg/l
N-NH ₄ ⁺ < 4 mg/l	N-NH ₄ ⁺ < 6 mg/l
N-NO ₃ - < 16 mg/l	N-NO ₃ - < 24 mg/l
P total < 2 mg/l	P total < 2 mg/l

2° - Débit - pH -Température

Le débit journalier ne devra pas dépasser 1200 M3/j.

Le pH sera compris entre 5,5 et 8,5

La température sera toujours inférieure à 30°C.

La modification de couleur du milieu récepteur mesuré en un point représentatif de la zone de mélange ne doit pas dépasser 100 mg Pt/l.

3° - Dispositif de rejet.

L'exploitant installera en sortie de station 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.

4° - Auto contrôles.

L'exploitant doit précéder à une auto-surveillance comprenant les mesures suivantes sur un échantillon moyen représentatif d'une journée de travail prélevé en sortie de traitement.

Débit : en continu.

pH

DCO 1 fois/jour.

DBO5

MES 1 fois/semaine.

NTK

P total

SEC 1 fois/mois.

L'ensemble de ces résultats sera adressé le 15 de chaque mois, sous forme de tableau, en indiquant le tonnage abattu (en poids de carcasses) et le tonnage de matière première découpée au cours de la journée considérée, à l'Inspecteur des Installations Classées et au service de la Police de l'Eau.

5° - 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)

P total)

sur un échantillon moyen représentatif, prélevé sur 24 heures.

6° - Registre.

Seront consignés dans un registre :

- le volume quotidien de l'effluent rejeté dans le milieu récepteur,
- 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 pour y remédier.

Les résultats d'analyses, les enregistrements de débit, le registre 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 service chargé de la Police de l'Eau.

ARTICLE 9 - EPANDAGE DES BOUES RESIDUAIRES

1° - Les boues produites par le traitement physico-chimique des effluents de l'abattoir de l'atelier de découpe et de l'atelier de traitement des déchets ne dépasseront pas un tonnage annuel de 941 tonnes de matières sèches.

2° - Toutes les opérations de transport, stockage et épandage resteront sous la responsabilité de UNICOPA.

3° - Un stockage de 6 mois devra être prévu pour les boues.

Les ouvrages de stockage doivent être étanches.

Le déversement dans le milieu naturel des trop-pleins des ouvrages de stockage est interdit.

4° - L'ensemble des boues sera traité par épandage sur les terres agricoles incluses dans le périmètre d'épandage établi sous la responsabilité d'UNICOPA et décrit dans le dossier de demande d'autorisation.

Toute modification du plan d'épandage devra être portée à la connaissance du Préfet. En cas de résiliation de tout ou partie du ou des contrôles de mise à disposition de terres, l'exploitant devra soumettre à l'approbation du Préfet un plan d'épandage complémentaire accompagné des éléments d'appréciation nécessaires (bilan de fertilisation, nouveaux contrats ...).

Si le responsable se trouvait dans l'impossibilité de produire un complément suffisant au plan d'épandage, il pourrait être prescrit, après avis du C.D.H. une réduction de la production autorisée.

L'épandage devra être réalisé de telle sorte que la totalité des apports fertilisants organiques et minéraux ne dépasse pas les possibilités d'exportation des plantes. Il devra être pratiqué en fonction de l'aptitude des sols ; les boues seront épandues en priorité sur des terrains destinés à des cultures ; lors d'épandage sur des prairies un délai sanitaire avant le retour du bétail devra être observé. Celui-ci sera d'au moins un mois et demi l'été et deux mois l'hiver.

5° - L'épandage des boues doit satisfaire au règlement en vigueur, en particulier à l'arrêté ministériel du 1er Mars 1993.

Il est interdit :

du 15 novembre au 15 février de l'année suivante,

à moins de 100 mètres de toute habitation ou local occupé par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Lorsque l'épandage sera réalisé avec enfouissement rapide des boues, cette distance pourra être diminuée avec l'accord des propriétaires riverains sans toutefois être inférieure à 50 m,

à moins de 50 mètres des points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation des collectivités humaines ou des particuliers ;

à moins de 50 mètres des berges des cours d'eau, des puits, forages, sources, ainsi que des zones humides,

sur les terrains laissés nus sans aucune façon culturale,

sur les terrains affectés ou qui seront affectés aux cultures maraîchères dans un délai de 1 an.

De façon à limiter au maximum les effets des nuisances induites par l'épandage, il sera procédé à un arrêt des épandages à proximité des zones habitées, du vendredi matin au lundi 14 heures.

Des mesures identiques seront envisagées pour les jours fériés.

6° - Les opérations d'épandage se feront sous la responsabilité de la société UNICOPA VOLAILLES qui devra tenir à jour un cahier d'épandage où seront consignés notamment

- les dates d'épandage
- les quantités de boues épandues

- les parcelles réceptrices (numéro et superficie)
- la nature des cultures.

Ce cahier d'épandage est rempli sous la responsabilité solidaire de l'exploitant de l'installation et de l'exploitant des parcelles qui le paraphent tous deux à chaque opération.

Il est tenu en permanence à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

Afin de faciliter la mise en oeuvre des prescriptions ci-dessus et leur contrôle, l'industriel devra tenir à jour un tirage du plan d'épandage réalisé à l'échelle 1/50000^e ou à défaut au 1/2500^e ou au 1/2000^e faisant apparaître :

- les limites des zones d'épandage,
- les habitations ainsi que les locaux industriels et commerciaux,
- le réseau hydrographique, les points de captage et tout point d'eau.

7° - En tout état de cause, la nature, les caractéristiques et les quantités des produits épandus doivent rester compatibles avec la protection sanitaire et agronomique du milieu.

Un suivi agronomique et un bilan complet sont adressés annuellement.

L'organisme assurant le suivi agronomique sera chargé :

d'exploiter périodiquement les données fournies par le cahier d'épandage, ce qui permettra de vérifier la bonne conduite de cette pratique,

de vérifier la valeur fertilisante des boues par une analyse semestrielle portant sur les paramètres suivants: pH/Matière sèche/DCO/NTK/NH₄/N03/P total/Ca/Mg/K/Na.

de s'assurer de la qualité bactériologique des boues par des analyses trimestrielles portant sur des germes pathogènes, en particulier les salmonelles,

de réaliser des enquêtes agronomiques s'appuyant sur des analyses de sol, dans le but de suivre l'évolution des sols et des cultures.

Pour une même parcelle ces analyses seront renouvelés tous les 4 ans.

Les bilans de fertilisation, intégrant les données du cahier d'épandage ainsi que les analyses de sol seront communiqués aux agriculteurs concernés, sous forme de fiches, qui feront l'objet de commentaires détaillés au cours d'une réunion annuelle.

ARTICLE 10 - PROTECTION CONTRE L'INCENDIE

10-1° - Un plan de secours prévisionnel sera établi conjointement entre la DDISS et le Chef de l'établissement. L'exploitant devra créer une voie accessible aux engins d'incendie, ainsi qu'une aire de manoeuvre permettant leur croisement.

10-2° - Elle sera pourvue des matériels de lutte contre l'incendie et des appareils de protection respiratoire nécessaires.

10-3° - 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 circuit de sécurité.

Les portes des locaux sociaux, des vestiaires et des cages d'escaliers enclouonnés conduisant aux sorties, seront signalées par des blocs autonomes de type 3 à allumage automatique en cas de défaillance du circuit de sécurité (durée 1 heure).

Les portes à usage d'issues de secours seront munies de dispositifs d'ouverture instantanée depuis l'intérieur des locaux.

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

Les conducteurs du circuit "Sécurité Alarme" seront résistants au feu.

10-4° - 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.

10-5° - 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 audible de tout point du bâtiment.

10-6° -- 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 affichées à proximité des installations téléphoniques.

10-7° - Des extincteurs portatifs de type et capacité appropriés aux risques seront disposés, en nombre suffisant, en des endroits visibles et accessibles en toutes circonstances.

Dans les locaux où des risques de feux d'hydrocarbures ou de tableaux électriques et moteurs électriques sont à craindre, la défense contre l'incendie sera complétée par des extincteurs à poudre ou des extincteurs à CO₂ selon les cas, à raison de 18 litres de produit extincteur par 500m² de surface.

10-8° - Compte tenu du "Sprinklage" complet des bâtiments, il convient d'assurer la défense globale de l'établissement par l'installation de quatre poteaux d'incendie normalisés de 150 mm répartis de la manière suivante :

- P1 au droit de la station d'épuration branché en direct sur la canalisation communale en O 150.
- P2 : piqué sur une canalisation de 200 mm
- P3 : piqué sur une canalisation de 160 mm
- P4 : piqué sur une canalisation de 160 mm

et par l'aménagement d'une aire d'accès normalisée à l'étang (8 m x 4 m), permettant la mise en aspiration d'un engin de lutte contre l'incendie. L'étang situé à 350 m en passant par les espaces verts et à 600m environ par les circulation existantes assure une réserve d'eau de 3000 m³.

L'aire de manoeuvre sera suffisamment dégagée pour permettre l'accès facile à 4 engins-pompe sur une largeur de 14 mètres.

10-9° - Les robinets d'incendie prévus au dossier seront répartis judicieusement dans l'ensemble de l'établissement.

Ces appareils seront de type normalisé (NF S 61 201) de 40 mm équipés de lances avec robinets combinés diffuseurs de 12 mm.

Dans les locaux, tel que le stockage de cartons, les emplacements des RIA seront suffisamment rapprochés pour que chaque point du local soit couvert par l'action de deux lances.

10-10° - 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 la sécurité du travail.

ARTICLE 11 :

- L'exploitant devra tenir à disposition de l'inspecteur du travail, conformément à l'article R 235-5 du code du travail, un dossier comprenant :

- Les documents fixant les niveaux d'éclairage pendant les périodes de travail, des locaux , dégagement et emplacements et les éléments d'information nécessaires à la détermination des règles d'entretien du matériel d'éclairage en application du 2° de l'art. R 232-7-8 du code du travail.

- La notice d'instruction concernant les dispositions prises pour la ventilation et l'assainissement des locaux et les informations permettant au chef d'établissement d'entretenir les installations, d'en contrôler l'efficacité et d'établir la consigne d'utilisation prescrite au 2ème et 3ème alinéa de l'article R 232-5-9 du code du travail.

- La description et les caractéristiques des installations électriques réalisées ainsi que tous les éléments permettant à l'organisme chargé de procéder aux vérifications réglementaires de se prononcer sur la conformité des installations.

- Les dispositions prises :

a) pour le nettoyage des surfaces vitrées en élévation et en toiture en application de l'article R 235-3-2 du code du travail.

b) pour l'accès en couverture et notamment :

- les moyens d'arrimage pour les interventions de courte durée,
- les possibilités de mise en place rapide de garde corps ou de filets de protection pour les interventions importantes,
- les chemins de circulation permanents pour des interventions fréquentes.

c) pour faciliter l'entretien des façades et notamment les moyens d'arrimage et de stabilité d'échafaudage ou de nacelle.

d) pour faciliter les travaux d'entretien intérieur et notamment pour :

- les ravalements des halls de grande hauteur,
- les accès aux cabines d'ascenseurs,
- les accès aux canalisations en galerie technique et en vide sanitaire.

ARTICLE 12 :

1° - Tout incident ou accident susceptible d'entraîner des dommages pour l'environnement seront immédiatement signalés à l'Inspection des Installations Classées et au service chargé de la police de l'eau.

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 d'accident susceptible d'engendrer une pollution du milieu extérieur.

ARTICLE 13 :

- 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, ou qui entraînent une augmentation des rejets polluants supérieure à 10 %. En ce qui concerne les installations de réfrigération, une augmentation de plus de 20 % de la puissance constituera un changement notable.

- 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.

- Si la Société UNICOPA PIC PIC interrompait l'exploitation de ses installations, son Directeur devrait, sans délai, en faire la déclaration au Préfet qui délivrerait récépissé de cette déclaration.

ARTICLE 14 :

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 15 -

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.

Pour les tiers, personne physique ou morale, les communes intéressées, leur groupement ou leur syndicat, le délai de recours est de 4 ans à compter de la publication du présent arrêté.

Article 16 -

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 cas de force majeure.

Article 17 -

L'arrêté préfectoral d'autorisation en date du 9 mars 1995 est abrogé.

Article 18 - Un extrait du présent arrêté énumérant les prescriptions imposées et faisant connaître qu'une copie dudit arrêté est déposée aux archives des mairies de Languidic, Pluvigner, Baud, Camors, Quistinic, St-Barthélémy, et mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte de la mairie de Languidic pendant une durée minimum d'un mois. Procès-verbal de l'accomplissement de ces formalités sera établi par les soins du maire de la commune précitée 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 19 -

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

Article 20 -

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

Article 21 - Le Secrétaire Général de la Préfecture du Morbihan, le Maire de Languidic, 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 pour information à :

- M. le Sous-Préfet de Lorient
- MM. les Maires de Languidic, Baud, Camors, Pluvigner, Quistinic, St-Barthélémy
- M. le Directeur des Services Vétérinaires
6 avenue Edgar Degas - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales
Boulevard de la Résistance - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt
Boulevard de la Paix - 56000 Vannes
- Monsieur le Directeur Départemental de l'Equipeement
8 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 - 56034 Vannes Cédex
- Monsieur le Directeur de l'Agence de l'Eau Loire Bretagne
Avenue de Concy - B.P. 6407 - 45064 Orléans Cédex 02
- Monsieur le Directeur Régional de l'Environnement
6 Cours Raphaël Binet - 35000 Rennes

- M. Henri Kienlen - commissaire-enquêteur
7 rue du Manoir de Trussac - 56000 Vannes

- M. le Directeur de l'entreprise d'abattage industriel UNICOPA Volailles
Kerozar - BP 238 - 29205 MORLAIX

Vannes, le **27 JUIN 1996**

Le Préfet,

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


Hervé DUPLLENNE

Pour le préfet et par délégation,
le secrétaire général,

Gabriel AUBERT