

PREFECTURE DU MORBIHAN

REPUBLIQUE FRANCAISE

1ère Direction
Administration Générale
et Règlementation

4ème Bureau
Protection de la Nature
et de l'Environnement

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 du 24 Avril 1989, par lequel la S.A. BERNARD a été autorisée à exploiter, au lieu dit "Kerbéthune" à MOREAC (56500 LOCMINE) :
- un abattoir industriel de porcs (50.000 T/an),
 - un atelier de découpe (30.000 T/an),
 - une salaisonnerie (10.000 T/an),
- VU la demande formulée par la S.A. BERNARD en vue d'être autorisée à accroître les capacités :
- d'abattage à 100.000 T/an,
 - de découpe à 90.000 T/an,
- 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 Moréac, Locminé, Plumelin, Bignan, Remungol, St Allouestre et Moustoir'Ac,

VU le rapport de l'inspecteur des installations classées,

VU l'avis émis par le conseil départemental d'hygiène en sa séance du

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

ARRETE :

ARTICLE 1er - La S.A. BERNARD, dont le siège social est situé au lieu dit "Kerbéthune" en Moréac, est autorisée à exploiter à cette adresse, un abattoir industriel de porcs, une découpe de porcs et une salaison, comprenant les activités classées décrites ci-dessous :

1 - ACTIVITES SOUMISES A AUTORISATION

1.1. Nomenclature du 20 Mai 1953

N° 1/1b :

Abattoir de porcs d'une capacité de 510 tonnes par jour au maximum avec une production de 100.000 tonnes par an.

N° 58/2 :

Stabulation d'une capacité de 2.200 porcs.

N° 84 :

Atelier de boyauderie travaillant un volume maximal de 25 tonnes par jour.

N° 89/2 :

Installations comprenant :

- une centrifugeuse de boues d'épuration d'une puissance maximale de 30 Kw,
- des machines de travail de la viande, de types hachoirs, cutters, barattes, mélangeurs, poussoirs,..., dont la puissance totale installée atteint 2.650 Kw.

N° 114bis/1 :

Dépôt de chairs, cadavres et débris carnés accueillant 4 tonnes par jour repris quotidiennement par un équarrisseur agréé.

N° 167/c :

Installation de traitement des résidus d'épuration comprenant :

- une unité de déshydratation et de chaulage de boues d'épuration,
- une unité de compostage des boues d'épuration et des refus de tamisage.

N° 182/3/b :

Fabrication de compost à usage agricole à base de boues d'épuration et de refus de tamisage, la quantité maximale produite étant de 5.250 tonnes de produit brut par an.

N° 183/A/1b :

Dépôt de compost à base de matières organiques d'origine animale et végétale en entrepôt couvert d'une capacité maximale de 2.600 tonnes (6 mois de production).

N° 185 :

Installation de cuisson de sang d'égouttage, de cruor et de têtes servant à la production de farines destinées à l'alimentation animale.

N° 325/1 :

Dépôt d'os vert accueillant 25 tonnes par jour repris quotidiennement par un équarrisseur agréé.

N° 361/A/1 :

Installation de réfrigération fonctionnant à l'ammoniac comprenant 2 unités pour une puissance développée totale de 3.800 Kw.

N° 361/B/1 :

Installations de réfrigération fonctionnant aux fréons R22 et R502 et développant une puissance totale de 685 Kw.

N° 367/1 :

Ateliers de salaisonnerie d'une capacité journalière maximale de 60 tonnes avec une production de 10.000 tonnes par an.

N° 371/2 :

Dessication de sang frais non défibriné et de cruor dans un cuiseur à double enveloppe d'une capacité de 8.000 litres et chauffé à 110° C par de la vapeur d'eau.

N° 372 :

Atelier de centrifugation de sang frais pour l'extraction du plasma.

N° 373 :

Installation de stockage de sang non desséché d'une capacité de 30,5 m3 vidangée quotidiennement.

N° 387 bis :

Installation de stockage de 40.000 l de suif liquide évacué quotidiennement.

1.2. Nomenclature du 7 Juillet 1992

N° 136/3 :

Dépôt d'ammoniac liquéfié de 40 tonnes répartis dans le réseau réfrigérant et dans 3 réservoirs de 4 tonnes, 6, 5 tonnes, 5 tonnes et 3 réservoirs de 8 tonnes.

2 - ACTIVITES SOUMISES A DECLARATION

2.1 Nomenclature du 20 Mai 1953

N° 3/1 :

Ateliers de charges comprenant 12 chargeurs pour une puissance maximale totale de 43 KVA.

N° 85 :

Dépôts de boyaux salés accueillant 6 tonnes par jour avec une reprise quotidienne par un établissement agréé.

N° 153bis/A/2 :

Installation comprenant :

- une chaufferie de deux chaudières et une chaudière extérieure de réchauffage de ballons d'eau chaude, chacune fonctionnant au gaz naturel pour une puissance développée totale de 7,4 MW,
- une installation de 6 groupes électrogènes de 1.600 KVA unitaire développant une puissance thermique totale maximale de 9,5 MW et utilisant du fioul domestique.

N° 153bis/B/2 :

Chaufferie comportant deux chaudières fonctionnant au fioul lourd n° 2 et développant une puissance maximale de 4,4 MW.

N° 157/2 :

Traitement de 6,5 tonnes de gras et pannes par jour pour la production de suif, la production étant reprise tous les jours par un établissement agréé.

N° 211 :

Dépôt de propane liquide sous 6 bars comprenant une cuve enterrée de 70 m³.

N° 244 :

Atelier de fumage comprenant 4 cellules pour un volume de fumage total de 99 m³.

N° 361/B/2 :

Installations de production d'air comprimé comprenant 3 compresseurs et développant une puissance absorbée totale de 180 Kw.

Installations de production d'eau comprenant 7 centrales haute pression et développant une puissance absorbée totale de 111 Kw.

2.2. Nomenclature du 7 Juillet 1992

- Néant -

3 - ACTIVITES NON SOUMISES A DECLARATION

- Dépôt aérien liquide inflammable de fioul lourd n° 2 (coefficient 15) d'une capacité de 40 m³.
- Installations de production électrique comprenant 6 transformateurs de 1.600 KVA unitaire.

ARTICLE 2 – L'autorisation visée à l'article 1 ci-dessus, est accordée sous les conditions suivantes :

I – CAPACITES DE PRODUCTION

Les capacités annuelles ne devront pas dépasser :

- en abattage : 100.000 Tonnes,
- en découpe : 90.000 Tonnes,
- en salaison : 10.000 Tonnes.

La capacité mensuelle d'abattage ne devra pas dépasser 8.500 Tonnes plus d'un mois/an. En aucun cas, la capacité mensuelle de pointe ne devra excéder 12.000 Tonnes.

Les capacités maximales en journée de pointe, ne devront pas dépasser :

- en abattage : 510 Tonnes, ce qui correspond à 6.000 porcs abattus,
- en découpe : 510 Tonnes,
- en salaison : 60 Tonnes.

II – ORGANISATION DE LA PRODUCTION

L'établissement fonctionne sur 260 jours dans l'année; ce qui correspond à 52 semaines x 5 jours sur une base de travail de 8 h par jour.

Les horaires de fonctionnement (production et nettoyage) des différents ateliers (abattoir, découpe, salaison), devront être clairement définis.

III – IMPLANTATION – AMENAGEMENT

L'abattoir, l'atelier de découpe et la salaison seront implantés et installés conformément aux plans joints à la demande d'autorisation.

L'établissement devra être clos de toutes parts, toutes les opérations devront être soustraites à la vue du public.

Toutes les constructions seront établies en matériaux durs et incombustibles.

Les revêtements intérieurs des murs devront consister en un enduit imperméable, lisse et facile à nettoyer.

Les sols seront pourvus d'un revêtement imperméable et auront une pente suffisante pour assurer l'écoulement des liquides vers les amorces siphonnées et grillagées de canalisations souterraines et étanches, aménagées pour leur évacuation.

Les angles fournis par la rencontre des murs entre eux et avec le sol, seront arrondis afin de faciliter le nettoyage.

IV – MAITRISE DES REJETS LIQUIDES

4.1 – Caractéristiques des réseaux

L'usine devra être équipée de 3 réseaux distincts et effectivement séparés, destinés à collecter :

- 1*) Les eaux pluviales et de ruissellement, ainsi que les eaux de refroidissement.
- 2*) Les eaux usées industrielles dirigées vers les ouvrages de prétraitement.
- 3*) Les eaux issues des sanitaires du personnel rejoignant les effluents industriels en aval du prétraitement.

4.2 – Réduction de la charge polluante

L'exploitant devra mettre en oeuvre des mesures destinées à réduire la charge polluante avant prétraitement, grâce à une politique d'économie d'eau dans chaque atelier, et par la réduction à la source des flux de pollution.

4.2.1. – Economies d'eau

Des aménagements ainsi que certaines habitudes sont à mettre en place :

- L'installation de compteurs d'eau dans chaque atelier avec un contrôle journalier des consommations d'eau chaude ou froide.
- La responsabilisation et la formation des employés et des agents du nettoyage.
- Un nettoyage à sec des sols par balayage et raclage avant d'utiliser l'eau.
- L'emploi de pistolets-douches, ainsi que de laveurs haute pression, permettant un lavage en discontinu des surfaces.
- Le recyclage des eaux propres ou peu souillées.
- La surveillance de l'état du matériel pour déceler les fuites rapidement.

4.2.2. – Réduction de la pollution à la source

Les mesures suivantes sont à envisager :

a) Récupération et stockage du sang :

– Le sang sera obligatoirement collecté. La saignée des animaux s'effectuera à l'aplomb d'un bac de saignée.

De façon à être efficace, le temps de saignée et d'égouttage minimum sera de 3 mn par porc.

Ces bacs de saignée seront conçus de telle façon que les eaux de lavage ne pourront pas s'y écouler; ils seront munis d'une bonde double pour permettre soit l'évacuation du sang dans la citerne, soit celle des eaux de lavage dans le réseau d'eaux usées.

– Les bacs de saignée seront reliés directement aux cuves de stockage du sang.

– Le sang sera stocké dans des conditions satisfaisantes (récipient à température contrôlée); la température pouvant être modulée en fonction de la destination.

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

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

– L'épandage du sang est interdit. Le sang stocké devra être obligatoirement dirigé vers un établissement de transformation agréé ou vers un équarrissage.

b) Mise en place d'équipements spécifiques :

Les équipements suivants seront installés et maintenus en bon état de fonctionnement :

– Deux unités de dégraissage placées en amont du prétraitement et destinées à traiter les effluents chargés en graisse issue de la boyauderie et de la salaison.

– Des paniers à mailles fines seront placés sur les siphons du hall d'abattage afin de recueillir la majeure partie des éléments grossiers.

– Un tamis spécifique pour recueillir la majeure partie des matières en suspension, issues de la stabulation et de l'aire de lavage des bétailières.

V - PRETRAITEMENT ET PREEPURATION DES EFFLUENTS

Le déversement des effluents se fera dans un réseau aboutissant à une station de prétraitement et de préépuración qui devra permettre de garantir en permanence, le flux de pollution défini plus loin.

Le déversement des eaux résiduaires après prétraitement et préépuración, s'effectuera dans un réseau aboutissant à la station communale de la ville de Locminé. Toutes mesures seront prises afin qu'en aucune circonstance, les effluents ne se déversent dans le milieu naturel.

5.1 - Flux de pollution

5.1.1. - Charge polluante

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

2.500 Kg/jour de DBO5
 7.590 Kg/jour de DCO
 960 Kg/jour de MES
 180 Kg/jour de graisses (SEC)
 440 Kg/jour de NTK
 100 Kg/jour de Phosphore total (PT)
 860 Kg/jour de Chlorures

5.1.2. - Concentration sur 24 heures

DBO5 =	1.790 mg/l
DCO =	5.420 mg/l
MES =	685 mg/l
SEC =	130 mg/l
NTK =	315 mg/l
PT =	71 mg/l
CHLORURES =	615 mg/l

5.1.3. - Débit

Le débit sera régulé sur 7 jours, grâce à l'installation d'un bassin tampon de 800 m³, relié à trois cellules bétonnées d'un volume unitaire de 1.000 m³.

Ainsi, le débit journalier ne devra pas dépasser 1.400 m³ avec un débit de pointe de 70 m³/h.

5.2. – Mesures et contrôles5.2.1. – Canal de mesure

L'exploitant installera, en aval du bassin tampon, un canal de mesure de débit aisément 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.

L'évolution du flux polluant admis dans la station d'épuration, sera réalisé sur la base d'un échantillon prélevé sur 24 h. consécutives et représentatif du débit quotidien constaté au cours de la semaine de travail.

5.2.2. – Autosurveillance

L'exploitant doit procéder à une autosurveillance comprenant les mesures suivantes sur un échantillon moyen représentatif d'une journée de travail :

Débit : en continu

pH)	
DCO)	1 fois par jour
MES)	
DBO5)	
SEC)	1 fois par semaine
NTK)	
P)	1 fois par mois
CHLORURES)		

L'exploitant prendra, en outre, toutes dispositions nécessaires pour connaître ou mesurer journallement les valeurs de la DCO en sortie de station d'épuration.

L'ensemble de ces résultats sera adressé le 5 de chaque mois à l'inspecteur des installations classées, ainsi qu'au service chargé de la police des eaux (D.D.A.F.), sous forme de tableau, en indiquant le tonnage abattu au cours de la journée considérée.

5.2.3. – Contrôles Administratifs

Il sera procédé, tous les 4 mois, sous contrôle de l'administration, aux frais de l'exploitant, et par un laboratoire choisi en accord avec l'inspecteur des installations classées, à une mesure de :

—
Débit
pH
DBO5 et DCO
MES
SEC
NTK

sur un échantillon moyen représentatif prélevé sur 24 h. consécutives

5.2.4. – Registre

Seront consignés dans un registre :

- le volume quotidien de l'effluent dans le réseau,
- 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 des agents du service chargé de la police des eaux (D.D.A.F.).

5.3 – Capacité de la station communale

Les rejets ne doivent pas être la cause de dysfonctionnement de la station communale. Dans le cas contraire, l'exploitant devra prendre toutes les mesures nécessaires pour rendre le rejet de l'établissement compatible avec les capacités de la station.

VI – VALORISATION ET TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS ET DECHETS

6.1. – Sous-produits issus de l'abattage et de la découpe des animaux

Ce sont les produits non valorisables en alimentation humaine :

- Les os et onglons, les corps gras seront récupérés dans des bacs étanches et stockés dans un local réfrigéré.

- Les poils et les soies récoltés au niveau de l'épileuse seront transférés dans une benne de stockage étanche placée dans un local fermé et indépendant.

- Ces sous-produits seront traités par un établissement agréé ou un équarrissage conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

- Les fumiers et lisiers, raclés à sec lors du nettoyage de la stabulation seront traités par compostage avec les boues de décantation et les refus de tamisage des eaux usées.

6-2 – Déchets et sous produits issus de la salaison

Les chutes et les refus de chaînes, récupérés à sec dans les salles de travail seront regroupés dans un local réfrigéré. Ils seront traités par un établissement agréé ou un équarrissage, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

Les cartons et emballages des matières premières, ainsi que les chutes et refus d'emballage de l'atelier de conditionnement, seront regroupés dans une benne. Ces déchets seront recyclés dans des entreprises agréées. Le brûlage des déchets dans l'enceinte de l'établissement est interdit.

6.3 – Déchets issus du traitement des eaux usées

Les ouvrages de prétraitement et de préépuration génèrent trois types de déchets :

- les graisses extraites par flottation,
- les débris organiques retenus par le tamisage,
- les boues issues de la décantation des effluents.

6.3.1. – Les Graisses

Les graisses seront collectées dans des bacs étanches et traitées au sein d'un établissement agréé.

6.3.2. – Les refus de tamisage et les boues de décantation

Les refus de tamisage ainsi que les fumiers, seront mélangés aux boues de décantation pour être compostés dans l'enceinte de l'établissement.

a) Production

La quantité totale de refus et fumiers à composter, ne devra pas dépasser 351 Tonnes de MS par an avant traitement.

La quantité maximale de boues produites ne devra pas dépasser 814 Tonnes de MS par an.

b) Traitement par compostage.

Le procédé mis en place sera un compostage par retournement d'andains mécanisés avec insufflation d'air.

La composition du compost produit devra se rapprocher des valeurs suivantes (Norme NF U 44.051).

Matière sèche	: 45 à 50 %	Azote total	: 1,4 %
Matière organique	: 40 à 45 %	Acide phosphorique (P205)	: 0,8 %
pH	: 6,5 à 7	Potasse (K20)	: 0,3 %
Rapport C/N	: 17	Magnésie	: 0,14 %

La capacité de stockage devra permettre de stocker le compost produit en 8 mois d'activité.

De façon à s'assurer de la qualité et du suivi de cette production, l'exploitant devra :

1) Exploiter périodiquement les données fournies par la tenue d'un cahier de compostage, où seront consignés les principaux paramètres de production, de commercialisation et de stockage; ce qui permettra de vérifier la bonne conduite de cette pratique.

2) Vérifier régulièrement la qualité de la production par :

- des mesures de la température,
- des analyses chimiques du produit fabriqué (Matière organique, C/N, N, P,...),
- des tests de maturité (traces de sulfures, test de croissance de cresson),
- des analyses bactériologiques (germes témoins de contamination fécale).

3) Prendre toutes les précautions nécessaires pour que les nuisances dues aux odeurs soient réduites au maximum.

Les résultats de ce suivi devront être tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

VII – PREVENTION DES NUISANCES

7.1 – Prévention des odeurs

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

7.2 – 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 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 communications 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.

VIII – PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX INSTALLATIONS DE REFRIGERATION

8.1 – 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 de vérifications périodiques dont il est fait mention au paragraphe 10 du présent article et les justifications des travaux et modifications effectués pour porter remède aux défauts constatés.

8.2 - Installations frigorifiques

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

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 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 - 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.

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.

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 de dispositifs matériels résistant aux chocs.

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.

8.3 - Salle des machines

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 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.

2 – Prescriptions complémentaires applicables aux installations de réfrigération à l'ammoniac.

L'exploitant est tenu :

a) – 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, 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.

8.4 – Chambres froides

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

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,

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

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

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.

8.5 – 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.

8.6 – 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 disposition, afin d'assurer la permanence de la sécurité, conformément à une liste périodiquement tenue à jour, en fonction des avaries et incendies rencontrés.

8.7 – 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.

8.8 – 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,

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

8.9 – Information et formation du personnel

Le chef d'entreprise est tenu :

- 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.

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.

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.

8-10 – 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.

IX – PROTECTION CONTRE L'INCENDIE

9.1 – Plan de secours

L'exploitant devra :

- a) répartir des aires de manoeuvre permettant le croisement d'engins sur l'ensemble de la rocade,

- b) créer une voie accessible aux engins d'incendie, ainsi qu'une aire de manoeuvre afin de permettre l'aspiration éventuelle dans la réserve de 2.700 m³,

- c) appliquer les dispositions de la circulaire n° 465 du 10 décembre 1951, relative à la création et à l'aménagement des points d'eau,

- d) prendre contact avec le chef de corps du CSP de Pontivy (service prévention), pour affiner le dispositif tactique et établir le plan d'intervention.

9.2 – Locaux

Les locaux, les vestiaires, les bureaux et les différents ateliers qui composent l'usine seront construits et aménagés de façon à faciliter l'évacuation du personnel en cas de danger, conformément aux prescriptions de la section III, article R 233-14 et suivants.

9.3 – Etude de première intervention

Une étude de première intervention sera formée au sein du personnel. Elle sera pourvue de matériel 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.

9.4 – Escaliers encloisonnés

Les escaliers encloisonnés seront limités par des murs coupe-feu de degré 1 heure, les portes palières seront de degré pare-flamme 1/2 heure et équipées de ferme-porte.

La partie supérieure de chaque escalier sera équipée d'une gaine aboutissant à un châssis ouvrant pour évacuation des fumées.

La mise en oeuvre se fera par une commande "tirez-lâchez" placée au niveau du seuil extérieur près de la sortie.

9.5 – Locaux et ateliers présentant des risques particuliers

Les locaux et ateliers qui présentent des risques particuliers en cas d'incendie seront isolés des locaux voisins par des murs ou cloisons résistant au feu.

Dans le cas où les nécessités de l'exploitation interdisent un tel compartimentage et dans le but de limiter les effets d'un incendie et de faciliter la lutte contre le feu et l'évacuation du personnel, il est recommandé de découper les zones dangereuses en "cantons de désenfumage" délimités par des retombées de cloisons pare-flammes descendant jusqu'à une hauteur compatible avec l'activité des ateliers à protéger.

En partie haute des ateliers présentant des risques particuliers d'incendie, des châssis ouvrants de désenfumage à ouverture automatique et éventuellement doublés de commandes manuelles occuperont le 1/100ème au moins de la superficie du local carton, mesurée en projection horizontale.

9.6 – Circuit électrique

Réaliser des installations électriques conformément aux normes françaises en vigueur.

9.7 – Signalisation des sorties

Les directions à prendre pour rejoindre les sorties normales et de secours seront signalées par les pancartes lettre blanche 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 et règlements en vigueur.

Les conducteurs du circuit "Sécurité-alarme" seront résistants au feu.

9.8 – L'alimentation

L'alimentation des circuits de sécurité sera indépendante des autres circuits.

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

9.9 – Portes des locaux

Les portes des locaux sociaux, des vestiaires et des cages d'escaliers encloisonnés 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.

9.10 – 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.

9.11 – Consignes de sécurité

Afficher bien en évidence des consignes précises indiquant :

- le numéro d'appel téléphonique des sapeurs-pompiers,
- l'adresse du centre de secours le plus proche,
- les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre pour assurer la sécurité du personnel et la sauvegarde de l'établissement.

9.12 – Robinets d'incendie

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

9.13 – Extincteurs

Disposer en nombre suffisant, en des endroits visibles et accessibles en toutes circonstances, des extincteurs portatifs de type et de capacité appropriés aux risques. 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 500 m² de surface.

9.14 – Poteaux d'Incendie

L'implantation de quatre poteaux d'incendie de diamètre 150 mm (équipés de deux sorties de diamètre 100 mm), conformes à la norme (NFS 61.213), qui seront piqués sur une canalisation de 200 mm, assurant un bouclage périphérique de l'ensemble de l'établissement.

* Le réseau pourra être alimenté par la réserve de 2.700 m³ située en contrebas de l'usine.

* Les poteaux seront disposés aux abords de la voie échelle qui ceinturera l'ensemble de l'établissement, et éloignés des parois verticales d'une distance au moins égale à la hauteur de toute partie du bâtiment.

9.15 – Registre de Sécurité

Obligation est faite d'ouvrir un registre de sécurité concernant 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 les 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.

X - DISPOSITIONS CONCERNANT LA SECURITE ET LA SANTE

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

- Les documents fixant les niveaux d'éclairement pendant les périodes de travail, des locaux, dégagements 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 325-3-2 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'échaffaudage 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 ou en vide sanitaire.

ARTICLE 3 – L'exploitant est tenu de déclarer sans délai à l'inspecteur des installations classées, les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement de cette installation, qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976;

ARTICLE 4 –

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 à l'article 2 à 105 % de leurs valeurs actuelles.

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'agrément de l'administration.

3 – Si les Etablissements BERNARD interrompaient l'exploitation de leurs installations, ils devraient, sans délai, en faire la déclaration au préfet qui délivrerait récépissé de cette déclaration.

ARTICLE 5 – 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 6 – 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.

Les installations soumises à déclaration seront aménagées et exploitées conformément aux prescriptions des arrêtés-types correspondants, dans la mesure où celles-ci ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté.

ARTICLE 7 – 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 8 – 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 Moréac, Locminé, Plumelin, Bignan, Remungol, St Allouestre et Moustoir'Ac, et mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte de la (des) mairies (s) 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 Morbihan, aux frais de l'exploitant, dans deux journaux d'annonces légales du département.

ARTICLE 9 – Copie du présent arrêté ainsi qu'un exemplaire visé des plans déposés de l'établissement seront remis à la société BERNARD qui devra toujours les avoir en sa possession et les présenter à toute réquisition.

ARTICLE 10 – Le secrétaire général de la préfecture du Morbihan, les maires des communes visées à l'article 34, le directeur des services vétérinaires, inspecteur des installations classées, ainsi que le directeur départemental de l'équipement et le directeur départemental de l'agriculture et de la pêche (services chargés de la police des eaux), sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, et de s'opposer à la mise en activité de l'établissement jusqu'à ce que les conditions ci-dessus prescrites aient été exécutées.

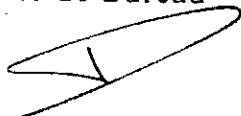
Ampliation du présent arrêté sera adressée à :

- M. le Sous-Préfet de Pontivy
- MMrs les Maires de Moréac, Locminé, Plumelin, Bignan, Remungol, St Allouestre et Moustoir'Ac
- M. le Directeur des Services Vétérinaires - Inspecteur des Installations Classées
Avenue Edgar Degas - 56000 Vannes
- M. le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Pêche.
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'Equipeement
SATE - POS 1 - 22 rue du Commerce - 56019 Vannes Cédex
- M. le Directeur Départemental de l'Equipeement
Service Maritime et de la Navigation
Boulevard Adolphe Pierre - 56100 Lorient
- M. le Directeur Départemental de l'Equipeement
Subdivision de Locminé-- 1, place de Bretagne - 56500 Locminé
- 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
Boulevard de la Paix - 56000 Vannes
- M. le Directeur de l'Agence du Bassin Loire Bretagne
Avenue de Buffon - B.P. 6339 - 45063 Orléans Cédex
- M. le Directeur de la Société BERNARD.

Vannes, le 10 DEC. 1993

Le Préfet,

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



Hervé DUPLÉNNE

Pour le Préfet,
et par délégation,
Le Secrétaire Général

Philippe CHERVET