

PRÉFECTURE DE LA VIENNE

Direction des relations avec les
collectivités locales et du cadre de vie
Bureau de l'Environnement et du Cadre
de Vie

Affaire suivie par :
Jean-Pierre MERIOT
tel.: 05.49.55.71.24

A R R E T E n° 2001-D2/B3-290 en date du **17 JUIL. 2001**
complémentaire à l'arrêté n° 95-D2/B3-108 du 19 juillet 1995 et
autorisant Monsieur le Directeur de la société Union-Poitou-
Anjou à exploiter, sous certaines conditions, au lieu-dit " La
Pazioterie ", commune de Coulombiers , un stockage de farines
animales, activité soumise à la réglementation des installations
classées pour la protection de l'environnement.

**Le Préfet de la Région Poitou-Charentes,
Préfet de la Vienne,
Officier de la légion d'honneur,
Commandeur de l'ordre national du mérite,**

Vu le code de l'environnement ;

Vu le décret n° 77-1133 en date du 21 septembre 1977 modifié ;

Vu le décret n° 85-453 du 23 avril 1985 modifié;

Vu la demande présentée le 31 mai 2001 par Monsieur le Directeur de la société Union-Poitou-Anjou pour
l'exploitation, au lieu-dit " La Pazioterie ", commune de Coulombiers, d'un stockage de farines animales,
activité relevant de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu l'ensemble des pièces du dossier ;

Vu le rapport de synthèse de l'Inspecteur des Installations Classées ;

Vu l'avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène le 21 juin 2001;

Vu les observations émises par la société, dans un courrier du 9 juillet 2001, sur le projet d'arrêté qui lui a
été notifié;

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture de la Vienne,

ARRETE

Article 1 : Autorisation

UNION POITOU ANJOU dont le siège social est sis au Futuroscope est autorisé à stocker des farines animales dans son établissement situé à Coulombiers lieu-dit "La Pazioterie", autorisé par arrêté préfectoral du 19 juillet 1995 susvisé, sous réserve du strict respect des dispositions imposées par le présent arrêté et par l'arrêté d'autorisation initial.

Article 2 : Produits stockés

La présente autorisation porte sur une quantité de 40 000 tonnes de farines animales bas risque qui seront stockées dans les 2 silos plats. Durant la période de présence de farines animales, le site est exempt de tout autre produit entrant dans la composition de l'alimentation humaine ou animale. A cette fin les cellules métalliques seront vidées préalablement à la réception des farines, les issues de ce silo fermées et la fosse de réception banchée.

Article 3 : Configuration du bâtiment

Le sol du bâtiment doit être plat et imperméable. La toiture, la structure porteuse et le sol sont incombustibles. Les parois et la toiture doivent être maintenues étanches à l'eau de manière à ne pas humidifier le stock de farine. Une surveillance hebdomadaire du bâtiment sera effectuée. Le bâtiment devra être équipé d'un dispositif d'extinction.

Article 4 : Accessibilité

Les installations doivent être entourées d'une clôture réalisée en matériaux résistants et incombustibles d'une hauteur minimale de 2 mètres. Elle doit être implantée et aménagée de façon à faciliter toute intervention ou évacuation en cas de nécessité (passage des engins de secours). Un accès principal et unique muni d'un portail fermant à clé doit être aménagé pour les conditions normales de fonctionnement, tout autre accès devant être réservé à un usage secondaire et exceptionnel.

Les bâtiments devront être munis de portes sur chaque pignon permettant le passage de véhicules poids lourds et d'engin de manutention.

Les portes des bâtiments et le portail d'accès au site seront fermés à clé en dehors des heures de fonctionnement du site.

Article 5 : Surveillance du site.

Le site sera placé sous le contrôle permanent, pendant ses heures de fonctionnement, d'une personne nommément désignée par l'exploitant. Celle-ci s'assurera du respect des procédures mises en place et contrôlera l'accès du site.

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 circulation d'air, le cas échéant en recouvrant ses flancs d'une bâche. Afin d'éviter toute possibilité d'échauffement, les produits seront stockés en couches minces et compactées au fur et à mesure des réceptions. 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 déstockage et les interventions liées à la gestion du stock.

Une aire de 300 m² au minimum est réservée dans chaque bâtiment pour le refroidissement éventuel des farines.

Article 7 : Qualité des farines animales

Les farines réceptionnées sur le site doivent respecter les critères suivants :

- taux d'humidité inférieur ou égal à 10 %,
- température inférieure à 30°C,
- taux de matière grasse inférieur à 12 % (avec une marge de 2 %),
- total humidité + matière grasse inférieur ou égale à 22 %.

Tout lot dont la température est supérieure à 30 °C et inférieure à 50 °C nécessitera l'isolement en couche mince au sol afin de laisser le produit refroidir à une température inférieure à 30 °C. Ce lot pourra ensuite être stocké.

Tout lot ne respectant pas ces critères d'admission sera refusé.

Article 8 : Contrôle des farines

Le contrôle du taux d'humidité et de la température sera effectué systématiquement sur chaque lot réceptionné.

Un prélèvement aléatoire mensuel sera réalisé et transmis à un laboratoire tiers afin d'en déterminer le taux de matière grasse.

Les modalités de contrôle sont fixées dans des consignes écrites. Les résultats sont consignés dans un registre, éventuellement informatisé, tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.

Article 9 : 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).

Les 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.

Dans les bâtiments de stockage il est interdit de faire pénétrer plus de trois véhicules de transport simultanément, sur lesquels les opérations suivantes seront effectuées :

- le premier sera débâché, les prises d'échantillons et de températures seront réalisées et le véhicule sera en attente des résultats,
- le second sera en cours de déchargement (si les résultats de contrôle sont positifs),
- le troisième sera nettoyé (par des procédés à sec) et rebâché avant sa sortie du bâtiment.

Article 10 : Exploitation

Le déchargement et le chargement se font de manière à limiter toute dispersion des farines dans l'air.

Dans la zone de stockage, il est interdit de fumer ou d'apporter du feu sous quelque forme que ce soit, 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 du site ou par la personne qu'il aura nommément désignée et par le personnel devant exécuter les travaux. Le stockage devra être exploité de manière à éviter les points chauds ou sources de chaleur en contact avec les farines. En particulier, le matériel électrique ne doit pas être en contact direct avec les farines. La température des farines est contrôlée au minimum chaque semaine par des systèmes de sonde thermométrique ou tout autre système équivalent. Ces mesures sont effectuées dans l'axe central du stock et au niveau des flancs en sondant tous les 20 à 40 m². La mesure sera effectuée à une profondeur égale à la moitié de la hauteur du tas. La température devra être consignée dans un registre. Si la température dépasse 35 °C ou si elle dépasse de plus de 20 °C la température ambiante, la fréquence des mesures sera augmentée (plusieurs fois par semaine). Il en va de même s'il est noté un accroissement continu de la température, non expliqué par la température ambiante. Si elle dépasse 60 °C un refroidissement approprié sera mis en place et l'inspection des Installations Classées sera informée. Dans de tels cas, les consignes devront être d'utiliser l'aire de refroidissement, de repérer le noyau de combustion, de l'extraire du tas et de l'isoler.

Les personnes travaillant sur le tas de farine, à sa mise en forme ou au déchargement devront porter des équipements de protection individuelle appropriée, en particulier des masques anti-poussière. Si une intervention doit avoir lieu sur un tas ayant montré un signe d'échauffement ou de combustion, les intervenants devront se doter de protection individuelle pour éviter l'inhalation de produits toxiques (possibilité d'émission d'ammoniac).

Le bâtiment de stockage ne contient pas d'autres produits combustibles, comburants ou inflammables. La zone de stockage est à accès réglementé.

Article 11 : Lutte contre l'incendie

Un plan d'intervention en cas d'incendie est établi en liaison avec les services départementaux d'incendie et de secours.

Les emplacements des bouches d'incendie, des colonnes sèches ou des extincteurs sont matérialisés sur les sols et bâtiments (par exemple au moyen de pictogrammes). Les bouches, poteaux incendie ou prises d'eau diverses qui équipent le réseau doivent être incongelables et doivent être munies de raccords normalisés. Ils doivent être judicieusement répartis dans l'installation. Ces équipements doivent pouvoir être accessibles en toute circonstance.

Un bassin étanche destiné au confinement des eaux d'extinction d'un incendie sera créé sur le site. Ce bassin d'une capacité de 500 M3 sera doté d'une vanne facilement accessible permettant sa mise en service en cas de besoin.

Article 12 : 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 13 : Lutte contre les rongeurs et les insectes

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

Article 14 : 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 UNION POITOU ANJOU ; 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.

Le bordereau d'accompagnement doit au moins comporter :

- l'original du produit,
- le type de produit,
- la quantité.

Article 15 : Suivi des stocks.

L'exploitant tient en permanence à jour un registre d'admission et des sorties des farines sur lequel il consigne, pour chaque chargement :

Pour les entrées :

- la nature et le tonnage de farines,
- l'établissement fournisseur,
- la date de la réception,
- l'identité du transporteur,
- le numéro d'ordre du laissez-passer sanitaire,
- l'identification de l'unité de stockage dans laquelle le lot est stocké.

Pour les sorties :

- la nature et le tonnage de déchets,
- l'établissement destinataire,
- la date de sortie,
- l'identité du transporteur,
- le numéro d'ordre du laissez-passer sanitaire,
- l'identification de l'unité de stockage dans laquelle le lot est stocké.

Afin de permettre un suivi régulier des flux et de la situation de ces dépôts, un tableau de bord conforme au modèle joint en annexe 2 et rendant compte de l'évolution des stocks sera à renseigner par l'opérateur et à adresser aux services vétérinaires départementaux et à l'inspection des Installations classées de façon hebdomadaire.

L'état des stocks au premier jour du mois devra également figurer dans ce registre.

Article 16 : Nettoyage et désinfection des locaux

Le nettoyage et la désinfection des locaux doivent être effectués à l'aide de désinfectants autorisés.

Les effluents liquides (eaux de lavage du matériel de stockage) devront être récupérés et traités de façon à répondre aux normes relatives à la réglementation environnementale.

Le changement d'affectation des locaux ayant reçu des farines animales ne pourra être réalisé qu'après avoir reçu mon autorisation. Pour ce faire, l'exploitant produira un rapport détaillé sur les travaux de nettoyage réalisés.

ARTICLE 17 Documents

L'exploitation tient à disposition de l'inspection des installations classées :

- Les certificats de conformité des engins manipulant des farines animales,
- Les consignes et registres de contrôle des farines à l'arrivée sur le site (articles 8),
- Le suivi de température des farines défini à l'article 10 (consigne 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 aux articles 14 et 15.

ARTICLE 18

Des prescriptions complémentaires pourront à tout instant être imposées à l'exploitant dans les conditions prévues à l'article 18 du décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié.

ARTICLE 19

Les droits des tiers sont et demeurent réservés.

ARTICLE 20

L'administration conserve la faculté de retirer la présente autorisation en cas d'inexécution des conditions qui précèdent.

ARTICLE 21

La présente décision peut être déférée au Tribunal Administratif de Poitiers :

- Pour l'exploitant, le délai de recours est de deux mois. Ce délai commence à courir du jour où le présent arrêté a été notifié ;
- Pour les tiers, le délai de recours est de quatre ans.

ARTICLE 22

Conformément aux dispositions de l'article 21 du décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 :

1° - Un extrait du présent arrêté énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée, sera affiché pendant un mois à la porte de la mairie de Coulombiers et précisera, notamment, qu'une copie de ce document est déposée à la mairie pour être mise à la disposition des intéressés. Procès-verbal de l'accomplissement de cette formalité sera dressé par les soins du Maire et adressé au Préfet.

2° - L'exploitant devra, également, afficher un extrait de cet arrêté dans l'installation en cause.

3° - Un avis sera inséré par les soins du Préfet et aux frais du demandeur dans deux journaux diffusés dans tout le département.

ARTICLE 23

Le Secrétaire Général de la Préfecture de la Vienne, le Maire de Coulombiers et l'Inspecteur des Installations Classées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera adressée :

- à Monsieur le Directeur de la société Union-Poitou-Anjou, Avenue du Téléport Astérama 1 B.P. 159 86960 Futuroscope Cedex.

- aux Directeurs Départementaux de l'Équipement, des Affaires Sanitaires et Sociales, de l'Agriculture et de la Forêt, des Services d'Incendie et de Secours, au Directeur Régional de l'Environnement et au Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement.

Fait à POITIERS, le 17 JUIL. 2001