

Abrogé par AP n° 1758 bis
du 14/8/1984

PREFECTURE DE LA HAUTE-SAONE

Service du Développement Economique
et des Investissements

3ème Section

Protection de la Nature
et Environnement

REPUBLIQUE FRANCAISE

ARRETE S3/I/75 n° 850 du 28 mars 1975
portant autorisation d'exploitation d'une laite-
rie-fromagerie à CHARCENNE par les Etablissements
MILLERET.

LE PREFET DE LA HAUTE-SAONE,
Chevalier de la Légion d'Honneur,

- VU la loi du 19 décembre 1917 modifiée par celles du 20 avril 1932,
21 novembre 1942 et 2 août 1961 ;
- VU les décrets des 3 août 1932, 28 juin 1943, 20 mai 1953, 15 avril 1958,
17 octobre 1960 et 1^{er} avril 1964 ;
- VU la nomenclature des Etablissements Classés annexée au décret du
20 mai 1953 complétée ;
- VU la demande en date du 31 juillet 1974, par laquelle M. Jacques MILLERET,
Président Directeur Général des Etablissements MILLERET et Cie sollicite
l'autorisation d'exploiter à CHARCENNE au lieu-dit "Le Moulin", une
laiterie-fromagerie ;
- VU le plan des lieux ;
- VU le procès-verbal de l'enquête de commodo et incommodo ordonnée par
arrêté préfectoral en date du 26 septembre 1974 ;
- VU l'avis du Commissaire-Enquêteur en date du 25 octobre 1974 ;
- VU l'avis de la Direction Départementale de l'Equipement en date du
8 novembre 1974 ;
- VU l'avis de la Direction Départementale de l'Agriculture en date du
24 octobre 1974 ;
- VU l'avis de la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale
en date du 15 octobre 1974 ;
- VU l'avis de l'Inspection des Services d'Incendie et de Secours en date
du 15 octobre 1974 ;
- VU la délibération du 21 octobre 1974 par laquelle le Conseil Municipal
de CHARCENNE décide la mise à l'étude d'un projet de construction d'une
station d'épuration des eaux usées ;
- VU l'avis du Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Etablisse-
ments Classés en date du 15 novembre 1974 ;
- VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date du 19 décembre 1974 ;
- SUR la proposition du Secrétaire Général de la Haute-Saône ;

.../...

- A R R E T E -

ARTICLE 1er - M. Jacques MILLERET, Président Directeur Général des Etablissements MILLERET et Cie est autorisé à exploiter sur le territoire de la commune de CHARCENNE au lieu-dit "Le Moulin", une laiterie-fromagerie rangée dans la 2ème classe des établissements dangereux, insalubres ou incommodes par référence à la rubrique 242 1° de la nomenclature.

ARTICLE 2 - L'autorisation est accordée sous réserve du respect des prescriptions suivantes

1° L'établissement sera situé et installé conformément au plan joint à la déclaration.

Tout projet de modification de ce plan devra, avant sa réalisation, faire l'objet d'une déclaration au préfet ;

2° Les murs et cloisons de tous les locaux où sont manipulés le lait et ses produits seront en maçonnerie pleine et 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 mètre au moins à partir du sol. Dans le reste de leur étendue, ils seront enduits en maçonnerie ainsi que le plafond.

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

Les dimensions des locaux devront être suffisantes pour permettre l'exécution du travail dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité ;

3° Les sols des locaux ainsi que les abords des salles de travail seront garnis 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 autre dispositif capable d'arrêter la projection des corps solides ;

4° L'atelier ne devra renfermer ni tuyaux aboutissant à des fosses d'aisances, ou servant à l'évacuation des water-closets 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 ;

5° Les abords, le sol, les murs, les plafonds, les tables de travail, appareils, ustensiles, récipients et en général tous les objets utilisés dans l'établissement seront toujours entretenus en bon état de propreté. L'établissement sera abondamment pourvu en eau potable sous pression ; il ne devra exister aucun poste d'eau non potable.

L'atelier sera convenablement aéré et éclairé. Toute prise d'air sur une courette est interdite.

Le matériel inutilisé ne sera entreposé qu'après un parfait lavage ;

6° Les déchets tels que laits aigres, etc, seront recueillis dans des récipients métalliques étanches avec angles intérieurs ^{arrondis} et munis de couvercles à fermeture jointive et hermétique. Ils seront ^{enlevés} au moins une fois par jour. Aussitôt après avoir été vidés, ces récipients seront nettoyés et désinfectés, de manière à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs ;

7° Aucun objet ne devra gêner la circulation et le nettoyage dans les salles de travail du lait et des produits ; aucun matériel autre que les moteurs, machines ou récipients nécessaires au fonctionnement de l'entreprise ne devra séjourner dans ces salles.

Seuls pourront être maintenus aux abords des locaux de travail, les récipients strictement en service, à l'exclusion de tout matériel inutilisé ;

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° Des lavabos et water-closets convenablement installés et en nombre suffisant seront mis à la disposition du personnel. Ils seront constamment tenus en bon état de propreté et ne devront pas communiquer directement avec les salles où sont manipulés ou entreposés le lait et les produits laitiers ;

11° 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 publiques, à la production agricole, à la bonne conservation des monuments et à la beauté des sites ;

12° Tous moteurs de quelque nature qu'ils soient, et tous appareils, ventilateurs, machines, transmissions et transmissions, actionnés par ces moteurs, seront installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse être de nature à compromettre la santé, la sécurité et la tranquillité du voisinage par le bruit ou les trépidations ;

13° L'établissement sera pourvu de moyens de secours appropriés contre l'incendie, tels que poste d'eau, seaux-pompes, extincteurs, seaux de sable, tas de sable meuble avec pelles, etc. ;

14° L'installation électrique sera entretenue en bon état ; elle sera périodiquement contrôlée par un technicien compétent. Les rapports de contrôle seront tenus à la dispositions de l'Inspecteur des Etablissements Classés.

ARTICLE 3 - Tout déversement de sérum au milieu naturel ou dans le réseau public d'assainissement est interdit. Les eaux de lavage devront, dès sa mise en service, être dirigées sur la station d'épuration communale. *admettre*

ARTICLE 4 - Les conditions fixées ci-dessus ne devront en aucun cas ni à aucune époque faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le Livre II du Code du Travail.

ARTICLE 5 - Toute modification en l'état des lieux, toute extension de l'exploitation, tout transfert, devra faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

En cas de changement d'exploitant, le successeur ou son représentant devra en faire la déclaration au Préfet dans le mois suivant.

ARTICLE 6 - Le présent arrêté d'autorisation cessera de produire effet si l'établissement n'est pas exploité pendant deux années consécutives, sauf le cas de force majeure.

ARTICLE 7 - Les droits des tiers sont et demeurent réservés.

L'Administration se réserve le droit de prescrire ultérieurement toute mesure qu'elle jugera nécessaire dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité publiques.

ARTICLE 8 - L'établissement dont il s'agit est soumis à la surveillance du Service Départemental des Etablissements Classés, organisé conformément aux dispositions de l'article 28 du décret du 1er avril 1964 modifiant l'article 21 de la loi du 19 décembre 1917.

Le permissionnaire devra être en possession du présent arrêté d'autorisation et le présenter à toute demande de l'Administration.

ARTICLE 9 - Une copie sera déposée aux archives de la Mairie.

Un extrait sera publié aux frais du pétitionnaire par affichage en Mairie et dans un journal d'annonces légales du Département.

ARTICLE 10 - Le Secrétaire Général de la Haute-Saône, l'Inspecteur des Etablissements Classés sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté.

FAIT à VESOUL, le 28 mars 1975

LE PREFET,
POUR LE PREFET,
LE SECRETAIRE GENERAL DELEGUE

POUR AMPLIATION

POUR LE SECRETAIRE GENERAL ET PAR DELEGATION
L'ATTACHE CHEF DE LA 3ème SECTION

Laurens-Berge
J. LAURENS-BERGE

