
SERVICE
DES ETABLISSEMENTS CLASSES

8.2.66

Arrêté n° 30 ECV

LE PREFET DU JURA
Chevalier de la Légion d'Honneur,

- VU la loi du 19 Décembre 1917, modifiée notamment par le décret n° 64-303 du 1er Avril 1964, relative aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;
- VU les décrets des 24 Décembre 1919, 13 Août 1952, 20 Mai 1953, 15 Avril 1958 et 17 Octobre 1960, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée ;
- VU la loi du 8 Août 1962 complémentaire de la loi d'orientation agricole, notamment son article 21 et les instructions ministérielles prises pour son application ;
- VU la demande par laquelle la Coopérative Agricole Fromagère du Mont-Rivel sollicite l'autorisation de construire et d'exploiter, sur le territoire de la commune de VANNOZ, une porcherie d'élevage et d'engraissement susceptible d'héberger 500 porcs, et une fromagerie qui traitera annuellement environ 3 000 000 de litres de lait.
- VU les plans d'ensemble et des lieux environnants ;
- VU le résultat de l'enquête de Commodo et Incommodo à laquelle il a été procédé ;
- VU l'avis du Directeur des Services Agricoles, en date du 24 Octobre 1965 ;
- VU le rapport du Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Etablissements Classés à LONS-le-SAUNIER, en date du 16 Décembre 1965 ;
- VU l'avis du Conseil départemental d'Hygiène, en date du 22 Décembre 1965 ;

A R R E T E

ARTICLE 1er. - La Coopérative Agricole Fromagère du Mont-Rivel est autorisée à construire et à exploiter, sur le territoire de la commune de VANNOZ, une porcherie d'élevage et d'engraissement susceptible d'héberger 500 porcs, et une fromagerie qui traitera annuellement environ 3 000 000 de litres de lait.

1000000

.../...

ARTICLE 2.- L'autorisation est accordée sous les réserves suivantes :

1°) Les bâtiments seront situés et installés 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°) A l'intérieur, les murs seront revêtus de ciment lisse sur une hauteur de 1,60 m à partir du sol ; sur tout le reste de leur étendue, ils seront enduits en maçonnerie ainsi que le plafond.

Les angles des murs avec le plancher seront aménagés en gorges arrondies.

3°) Le sol sera imperméable et toujours maintenu en bon état d'étanchéité ; il sera disposé en pente légère pour l'écoulement facile des liquides.

4°) Les établissements seront approvisionnés en quantité suffisante en eau potable, avec prises de raccord pour permettre d'effectuer des lavages abondants de toutes les parties des installations.

5°) L'éclairage diurne sera assuré par des châssis vitrés en nombre suffisant ; en ce qui concerne la porcherie, ces châssis seront à charnière horizontale, pourvus de joues latérales et leur surface devra être égale au 1/20 de la superficie des locaux d'hébergement.

6°) Pour la porcherie, l'aération devra être effectuée grâce à des cheminées d'aération en nombre suffisant dont l'extrémité supérieure dépassera le faite du toit ; l'arrivée d'air sera assurée par des tuyaux prévus dans les murs et pourvus de grillage à leur entrée.

Pour ce même établissement, les loges comprendront des aires de couchage en briques creuses.

7°) Les eaux résiduaires des maisons d'habitations, des W.C aboutiront dans une fosse de décantation située au Sud-Ouest de la porcherie où les eaux subiront un dégrillage et une décantation avant d'être rejetées dans le réseau d'égoûts de la ville de CHAMPAGNOLE.

Les eaux de laiteries, qui seront peu chargées puisque tout le petit lait ira à l'alimentation des porcs, pourront également suivre ce circuit.

.../...

8°) Les purins de la porcherie seront collectés dans une fosse étanche d'une capacité minimum de 200 m³ ; cette fosse, sans canal de trop plein, sera vidangée aussi souvent qu'il sera nécessaire et toutes dispositions seront prises pour que cette vidange soit faite dans des conditions telles qu'elle ne puisse incommoder les habitants de CHAMPAGNOLE : en particulier, cette vidange ne pourra être effectuée pendant la saison touristique (15 Juillet au 1er Septembre).

Si la coopérative a la possibilité de pratiquer l'aspersion sur des terrains avoisinants, elle devra s'équiper largement en tuyaux d'épandage ; dans le cas contraire, elle devra mettre à la disposition des cultivateurs un réservoir de 2,5 m³ pour qu'ils puissent effectuer facilement cette vidange. Si les propriétaires se refusaient à utiliser ce purin, il appartiendrait à la Société de faire vidanger la fosse par ses propres moyens et trouver des terrains d'épandage.

9°) En ce qui concerne la porcherie, les excréments seront balayés, récoltés et déposés sur une fumière imperméable couverte de 100 m², entourée d'une murette de 1,50 m de haut et, si possible, susceptible d'être vidée par gravité.

Tout lavage intempestif, tout "balayage par eau" des excréments provoque un remplissage trop rapide de la fosse, puis un engorgement

La vidange de la fumière sera également interdite du 15 Juillet au 1er Septembre.

10°) En ce qui concerne la fromagerie :

a) les abords, le sol, les murs, les plafonds, les tables de travail, appareils, ustensils, récipients et en général tous les objets utilisés dans l'établissement seront toujours entretenus en bon état de propreté.

b) 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 dans l'établissement.

c) Tout le matériel utilisé pour le travail des produits laitiers, (récipients, appareils divers) sera construit en matériaux imperméables, imputrescibles, à surfaces lisses et de nettoyage facile.

d) Des lavabos et water-closets convenablement installés, 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 les produits dérivés du lait.

11°) Aussi bien pour la porcherie que pour la fromagerie, toutes dispositions seront prises pour éviter de gêner le voisinage par les odeurs et les bruits, de même pour empêcher l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs ainsi que pour en assurer la destruction.

12°) Il sera 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 et à la sécurité publique, à la production agricole et à la beauté des sites.

13°) Tous moteurs, de quelque nature qu'ils soient, et tous appareils, ventilateurs, machines, 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 et les trépidations.

14°) Les établissements seront pourvus de moyens de secours appropriés contre l'incendie, tels que postes d'eau, extincteurs, tas de sable meuble avec pelles, etc.

15°) Les locaux de la porcherie seront blanchis et désinsectisés au moins une fois par an .

ARTICLE 3.- La présente autorisation sera caduque si les établissements dont il s'agit n'ont pas été mis en activité dans un délai de deux ans ou si l'exploitation est interrompue pendant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

ARTICLE 4.- L'administration se réserve la faculté de prescrire ultérieurement toutes modifications que le fonctionnement ou la transformation des établissements rendrait nécessaires dans l'intérêt de la salubrité et de la sécurité publiques et ce sans que la Coopérative Agricole Fromagère du Mont-Rivel puisse prétendre, de ce chef, à aucune indemnité ou aucun dédommagement.

ARTICLE 5.- Il est expressément défendu à la Coopérative Agricole Fromagère du Mont-Rivel de donner extension à ses établissements et d'apporter des modifications à l'état des lieux sans en avoir obtenu l'autorisation.

ARTICLE 6.- Le titulaire devra toujours être en possession de cet arrêté et le présenter à toute réquisition.

.../...

ARTICLE 7.- Dans le cas où les établissements dont il s'agit changeraient d'exploitant, le successeur ou son représentant devrait en faire la déclaration dans le mois qui suivrait la prise en possession.

ARTICLE 8.- Un extrait de l'arrêté énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée et faisant connaître qu'une copie dudit arrêté, déposée aux archives de la Mairie, est mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte de la Mairie et inséré aux frais de la Coopérative Agricole Fromagère du Mont-Rivel dans un journal d'annonces légales du département par les soins de Monsieur le Maire de VANNOZ.

ARTICLE 9.- MM. le Secrétaire Général de la Préfecture, le Maire de VANNOZ, le Commandant de Gendarmerie, le Directeur des Services Vétérinaires, Inspecteur des Etablissements Classés à LONS-le-SAUNIER, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont une copie sera déposée aux archives communales de VANNOZ, pour être communiquée, sur place, à toute personne qui en fera la demande.

LONS-le-SAUNIER, le 8 FEVR 1966

LE PREFET,



Pour ampliation
Pour le Secrétaire Général
et par délégation
L'Attaché Chef de Bureau,

Handwritten signature of Henri Galland

Henri GALLAND