

Division
des Travaux
et de l'Équipement

2^o Bureau

A R R E T E

Etablissements dangereux
insalubres ou incommodes

Le PREFET d'ILLE ET VILAINE
Inspecteur général de l'administration
en mission extraordinaire
Officier de la légion d'honneur

Commune de ST-AUBIN d'AUBIGNE

Abattoir intercommunal

n° 5 739

VU la loi du 19 décembre 1917 relative aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes modifiée par les lois des 20 avril 1932 et 21 novembre 1942, l'ordonnance n° 58-381 du 24 septembre 1958 et le décret n° 58-1458 du 27 décembre 1958

VU le décret du 17 décembre 1918 sur la réglementation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes ;

VU le décret n° 53-578 du 20 mai 1953 portant nomenclature des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, modifié et complété par les décrets des 15 avril 1958 et 17 octobre 1960 ;

VU le décret n° 55-433 du 16 avril 1955 portant codification sous le nom de Code Rural des textes législatifs concernant l'agriculture ;

VU l'instruction de M. le ministre du commerce du 6 juillet 1953 relative au rejet des eaux résiduaires par les établissements classés comme dangereux, insalubres ou incommodes en application de la loi du 19 décembre 1917 ;

VU l'arrêté préfectoral du 30 juillet 1954 sur la pollution des eaux des étangs, canaux et cours d'eau ;

VU la demande en date du 29 janvier 1963 présentée par la commune de SAINT-AUBIN d'AUBIGNE en vue d'être autorisée à ouvrir et exploiter un abattoir intercommunal à SAINT-AUBIN d'AUBIGNE en bordure de la route départementale n° 106 ;

VU le procès-verbal de l'enquête de commodo vel incommodo à laquelle il a été procédé du 18 mars au 17 avril 1963 et l'avis du commissaire enquêteur ;

.../...

VU les plans des installations projetées et des lieux environnants dans un rayon de 250 mètres ;

VU l'avis de l'inspecteur des établissements classés en date du 13 février 1963 ;

VU l'avis de l'urbaniste en chef, directeur des services départementaux du ministère de la construction en date du 16 mars 1963 ;

VU l'avis du conseil municipal de SAINT-AUBIN d'AUBIGNE dans sa séance du 18 mai 1963 ;

VU l'avis favorable émis par le conseil départemental d'hygiène lors de sa réunion du 28 juin 1963 ;

A r r ê t e :

ARTICLE 1er - La commune de SAINT-AUBIN d'AUBIGNE est autorisée à installer et à exploiter un abattoir intercommunal à SAINT-AUBIN d'AUBIGNE, route départementale n° 106.

ARTICLE 2 - Cette autorisation est accordée sous réserve de l'observation des prescriptions ci-après, quant à l'emplacement, l'entretien et l'état de fonctionnement de l'établissement :

- 1°) l'établissement sera situé et installé conformément aux plans joints à la demande d'autorisation. Tout projet de modification essentielle de ces plans devra, avant sa réalisation, faire l'objet d'une demande d'autorisation au préfet.
- 2°) Le local d'abatage sera suffisamment isolé de toute cause d'insalubrité (local d'hébergement des animaux, fumiers, cabinets d'aisance, etc
- 3°) Le sol de ce local devra être rigoureusement étanche et construit en matériaux résistants et de façon à éviter toute fissuration.

La surface du sol de l'abattoir sera assez rugueuse afin de permettre la circulation sans risque, de glissades mais il ne devra pas toutefois présenter des aspérités, cavités ou cannelures empêchant l'écoulement des eaux ;

Afin de permettre le nettoyage, il devra comporter des pentes appropriées ainsi que des caniveaux ouverts amenant les eaux vers des bacs de décantation retenant les déchets des abatages.

Ces bacs de capacité réduite seront rendus complètement étanches par un enduit intérieur imperméable et lisse et munis de couvercles assurant une fermeture hermétique.

Ils seront exclusivement affectés à l'usage de l'abattoir et ne devront avoir aucune communication avec d'autres fosses (fosse d'aisance, à purin).

Les caniveaux souterrains jusqu'aux bacs de décantation seront évités ; leur longueur devra être réduite au minimum.

4°) Les murs devront être conçus de façon à représenter un obstacle suffisant à la pénétration de la chaleur.

Ils devront comporter intérieurement et sur une hauteur d'au moins 2 mètres à partir du sol, un revêtement résistant au choc, imperméable, lisse et imputrescible de façon à permettre un nettoyage parfait.

Leur partie supérieure pourra n'être recouverte que d'un enduit ordinaire suffisamment résistant avec application de peinture et permettant une désinfection périodique.

5°) Les plafonds seront suffisamment isothermes pour éviter les excès de chaleur en été ainsi que les condensations en période froide ; ils seront de couleur claire de façon à augmenter la luminosité du local.

Tous les angles des murs ainsi que ceux formés avec le sol et le plafond devront être arrondis de façon à faciliter le nettoyage.

6°) L'aération des locaux de l'abattoir devra être assurée la partie supérieure et de manière à s'opposer à la souillure des viandes par les poussières et les insectes et permettre une bonne conservation des sous-produits traités.

7°) Les locaux de l'abattoir seront entretenus dans un état de parfaite propreté.

../..

A cet effet :

- l'établissement sera pourvu en abondance d'eau potable et obligatoirement rattaché au service d'eau.
- chaque local de l'abattoir devra être muni d'au moins un robinet de puisage à débit suffisant, et équipé d'un raccord pour arrosage à la lance ;
- des douches de lavage devront être aménagées en dehors des locaux pour permettre les nettoiemnts extérieurs.
- la quantité d'eau nécessaire pour l'abattage et l'habillage devra être au minimum, par jour, de 500 litres par animal abattu.

L'installation de deux réseaux de distribution d'eau l'un pour l'eau potable, l'autre pour les eaux de lavage, est formellement interdite.

8°) Les résidus liquides et eaux de lavage seront recueillis dans les bacs de décantation.

Après décantation, les eaux résiduaires seront obligatoirement rejetées au réseau d'égouts conformément aux prescriptions de l'instruction du ministre du commerce en date du 6 juin 1953 relative à l'évacuation des eaux résiduaires des établissements dangereux, insalubres ou incommodes.

Cette réserve devra être considérée comme essentielle au sens de l'article 34 de la loi du 19 décembre 1917 modifiée.

Le rejet à l'égout de ces eaux résiduaires après traitement et décantation sera réalisé par un réseau souterrain qui devra également collecter les effluents de la fosse septique et les eaux usées provenant des toitures.

Les égouts d'eaux résiduaires devront comporter une surface intérieure parfaitement lisse, analogue à celle du grès vernissé.

9°) Les déchets de lavage recueillis dans les bacs de décantation seront, après vidange de ceux-ci, prélevés chaque jour et jetés au fumier.

10°) Les déchets d'abattage ne pourront en aucun cas aller à l'égout. Ils seront recueillis dans une fosse étanche, en attendant d'être envoyés à l'équarrissage.

.../...

11°) Le sang sera recueilli dans une cuve spéciale étanche n'ayant aucun raccordement avec le réseau d'égouts.

Il sera pompé chaque jour et envoyé à l'équarrissage en récipients étanches.

12°) La fumière (fosse ou plateforme à fumier) sera destinée à recevoir les litières, les produits de nettoyage des locaux réservés au logement des animaux ainsi que les déchets recueillis après vidange dans les bacs de décantation et éventuellement les déchets de vidange et de premier nettoyage des boyaux.

Elle sera constituée par une aire étanche de résistance suffisante pour pouvoir supporter le passage d'un tonnerre chargé. A la partie inférieure et sous l'aire sera aménagée une fosse rigoureusement étanche.

La fumière sera vidangée quand cela sera nécessaire afin d'éviter les débordements.

Afin de permettre l'écoulement des urines et excréments entraînés par les eaux de lavage des locaux de stabulation des animaux vers la fumière, les égouts de ces locaux au lieu d'être raccordés aux égouts d'eaux usées de l'abattoir pourront avantageusement être reliés directement à la fosse à purin de la fumière. Des regards de visite devront faciliter l'entretien des canalisations et nettoyage des fossés.

13°) Toutes dispositions devront être prises pour que l'évacuation au dehors des fumées et buées provenant des ateliers d'échaudage et de cuisson ou du brûloir ne soit une source d'incommodité pour le voisinage et pour éviter les incendies. Le brûloir en particulier sera construit en matériaux résistant au feu.

14°) Lorsque les locaux auront contenu des animaux atteints ou suspects de maladie contagieuse, aussitôt après l'abatage des sujets, ils seront nettoyés et désinfectés sous la surveillance et la direction du maire et des agents du service d'inspection, conformément aux prescriptions des arrêtés ministériels en vigueur.

Le personnel employé devra se soumettre aux mesures de désinfection jugées nécessaires.

..//..

15°) L'agencement de l'abattoir devra permettre, lors de son fonctionnement, de respecter strictement les dispositions réglementaires édictées en vue de sauvegarder l'hygiène et la sécurité des travailleurs.

16°) Les chambres frigorifiques devront être disposées et aménagées de façon à rendre rapide la manutention des viandes, éviter les condensations superficielles, permettre une propreté de tous les instants.

Elles devront comporter sur toutes les faces intérieures des murs et plafonds, un revêtement imperméable, lisse, imputrescible et résistant au choc pour faciliter le nettoyage.

Les sols imperméables et résistants devront comporter une pente suffisante pour permettre l'écoulement des liquides. La surface de ces sols ne devra pas être de nature à s'opposer au complet écoulement des eaux.

Tous les angles du local devront être arrondis.

Les portes hermétiques des chambres frigorifiques devront s'ouvrir du dedans aussi bien que du dehors.

Les transports des viandes réfrigérées seront faits par manutention aérienne ; celui des viandes enveloppées pourra être assuré par chariots.

17°) Les locaux où fonctionnent les appareils de réfrigération contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle de gaz, ceux-ci soient évacués au dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage.

La ventilation sera assurée, si c'est reconnu nécessaire, par un dispositif mécanique, de sorte qu'en cas de fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

18°) Les locaux seront munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur en nombre suffisant pour permettre, en cas d'accident, une évacuation rapide du personnel.

19°) L'établissement sera muni de masques de secours efficaces en nombre suffisant, maintenus toujours en bon état et dans un endroit d'accès facile. Le personnel sera entraîné et familiarisé avec l'emploi et le port de ces masques.

../..

20°) Si ces locaux sont en sous-sol, un conduit d'au moins 16 décimètres carrés de section les desservira.

Le conduit débouchera au niveau du sol pour permettre la mise en oeuvre, en cas de fuite, des groupes électro-ventilateurs des sapeurs-pompiers. Ce conduit pourra être constitué par les gaines de ventilation normale des locaux, à condition qu'elles soient de section suffisante et qu'elles puissent être raccordées au niveau du sol au matériel des sapeurs pompiers.

21°) Tous moteurs, tous transformateurs, tous appareils mécaniques ventilateurs, transmissions, machines etc ... seront installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse être de nature à compromettre la santé, la sécurité ou la tranquillité du voisinage par le bruit ou par les trépidations.

22°) Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses, des buées, des suies, des poussières ou des gaz odorants, toxiques ou corrosifs susceptible 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.

23°) Dans le cas où l'agent de réfrigération est un liquide combustible, l'établissement sera pourvu de moyens de secours contre l'incendie appropriés, tels que postes d'eau, extincteurs, etc Ces appareils seront maintenus en bon état de fonctionnement et le personnel sera initié à leur manoeuvre.

ARTICLE 3 - Les prescriptions du livre II du Code du Travail et du décret du 10 Juillet 1913, modifié le 9 Janvier 1934, concernant l'hygiène et la sécurité des travailleurs seront observées.

ARTICLE 4 - L'Administration se réserve, en outre, la faculté de prescrire ultérieurement toutes modifications que le fonctionnement ou la transformation de l'établissement rendraient nécessaires dans l'intérêt de la salubrité et de la sécurité publiques, et ce, sans que le bénéficiaire de la présente autorisation puisse prétendre de ce chef à aucune indemnité ni à aucun dédommagement quelconque.

ARTICLE 5 - Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés.

ARTICLE 6 - Le bénéficiaire de la présente autorisation, son représentant ou locataire devra toujours être en possession de l'arrêté d'autorisation et le présenter à toute réquisition des fonctionnaires ou agents qualifiés.

Le changement de propriétaire ou de représentant, la mise en location, le changement de locataire, ne sauraient avoir d'effet à l'encontre des prescriptions édictées dans le présent arrêté qui demeureront applicables à tout exploitant de l'établissement quelle que soit la forme du contrat qui le liera au titulaire de la présente autorisation.

Conformément à l'article 24 de la loi du 19 décembre 1917 le changement d'exploitant fera l'objet d'une déclaration adressée par le successeur au Préfet d'Ille et Vilaine, dans le délai d'un mois qui suivra la prise de possession.

ARTICLE 7 - Avant de mettre l'établissement dont il s'agit en activité, le bénéficiaire de la présente autorisation devra justifier auprès de l'Administration Préfectorale qu'il s'est strictement conformé aux conditions qui précèdent. De plus, il devra se soumettre à la visite de l'établissement par les agents commis à cet effet par l'Administration Préfectorale, ainsi qu'au libre exercice des préposés des domanes et de régie, de jour et de nuit, et ce, sans l'assistance d'un officier municipal.

ARTICLE 8 - Un extrait du présent arrêté énumérant les conditions auxquelles l'autorisation est accordée et faisant connaître qu'une copie est déposée aux archives de la Mairie du lieu d'installation et mise à la disposition de tout intéressé, sera affiché à la porte de la Mairie du lieu d'installation et inséré par les soins du Maire, aux frais du pétitionnaire, dans un journal d'annonces du département.

Un procès-verbal d'affichage et un exemplaire du journal d'annonces légales contenant l'extrait du présent arrêté seront adressés à la Préfecture par les soins du Maire, dès l'accomplissement de cette double formalité.

ARTICLE 9 - Le présent arrêté cessera de produire effet si l'établissement n'a pas été ouvert dans le délai de deux années à compter de la date de notification de cet arrêté ou n'aura pas été exploité pendant deux années consécutives sauf le cas de force majeure.

ARTICLE 10 - Le secrétaire général de la préfecture, le maire de SAINT-AUBIN d'AUBIGNE, le directeur des services vétérinaires, inspecteur des établissements classés sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

RENNES, le 16 juillet 1963

Le préfet,
Pour le Préfet
Le Sous-Préfet Délégué

Le Sauger
de la Sougeole.