

Direction des Actions Interministérielles

ARRETE N° 97-2219

ANNECY, le 23 OCT. 1997

Arrêté d'autorisation de la fromagerie de Sales.

**LE PREFET DE LA HAUTE-SAVOIE**

**Chevalier de la Légion d'Honneur  
Officier de l'Ordre National du Mérite**

VU la Loi 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée relative aux Installations Classées pour la protection de l'Environnement ,

VU la Loi n° 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'Eau et ses décrets d'application ,

VU la Loi du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux

VU le Décret Ministériel 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié pris pour l'application de la Loi du 19 juillet 1976 susvisée,

VU le Décret Ministériel 93-1412 du 29 décembre 1993 modifiant la nomenclature des Installations Classées ,

VU l'Arrêté Ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les Installations Classées ,

VU l'Arrêté Ministériel du 31 mai 1983 fixant les règles auxquelles doivent satisfaire les établissements travaillant le lait,

VU l'Arrêté Préfectoral n° 2277-69 du 27 octobre 1969 réglementant le fonctionnement de la porcherie de l'Union des coopératives laitières de l'Albanais pour 4500 porcs et de leur fromagerie pour une capacité de 45 000 litres,

VU la décision de la coopérative de l'Albanais de fermer ses porcheries à compter du 10 février 1996,

VU les rapports de l'Inspecteur des Installations Classées en date du 14 avril 1997 et du 11 juillet 1997,

VU l'avis favorable du Conseil Départemental d'Hygiène en date du 17 septembre 1997,

**SUR PROPOSITION** de Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture de Haute-Savoie,

## ARRETE

### TITRE I - DISPOSITIONS GENERALES

#### ARTICLE 1-1

La société VERDANNET et la Coopérative laitière de SALES (désignées dans les articles suivants par "*l'exploitant*") sont autorisées à poursuivre l'exploitation d'une fromagerie à SALES et de sa station d'épuration.

#### ARTICLE 1-2

Les activités exercées sur le site sont visées par les rubriques suivantes de la nomenclature des Installations Classées.

#### NOMENCLATURE "INSTALLATIONS CLASSEES"

| N° de rubrique | Activité   | Niveau présent sur le site                     | Régime :<br>A : Autorisation<br>D : Déclaration |
|----------------|--|--|---|
| 2230           | Réception, stockage, traitement, transformation, etc... du lait ou des produits issus du lait. | Litrage journalier maximum traité:<br>70 000 l | A   |
| 2920           | Réfrigération ou compression   | fluide R 22<br>puissance : 953 KW              | A   |
| 2752           | STEP mixte   | 10 000 eqh                                     | A   |
| 153 bis        | Installation de combustion   | 1800 KW  | NC  |
| 211            | Dépôt de gaz combustible liquéfié (propane)  | 30 m3  | D   |

#### ARTICLE 1-3

L'établissement, objet de la présente autorisation, est caractérisé par les activités suivantes:

- une unité de transformation du lait comprenant la collecte, la réfrigération du lait, les fabrications de beurre, d'emmental et de tomme, le refroidissement du lactosérum;
- une station d'épuration qui traite les effluents de la fromagerie et une partie des effluents de la commune de Sales.

#### ARTICLE 1-4

L'exploitant devra observer les prescriptions du présent Arrêté. La présente autorisation ne dispense pas le bénéficiaire des formalités et accords exigibles, le cas échéant, par d'autres réglementations (Code de l'Urbanisme, Code du Travail, voirie, réglementation d'Hygiène Alimentaire...).

#### ARTICLE 1-5 : Conformité aux plans et données techniques

Les installations et leurs annexes seront installées et exploitées conformément aux plans et données techniques contenus dans les différents dossiers de régularisation, sauf dispositions contraires du présent Arrêté.

#### ARTICLE 1-6 - Mise en service

L'Arrêté d'autorisation cessera de produire effet lorsque les installations n'auront pas été exploitées durant deux années consécutives, sauf cas de force majeure.

#### ARTICLE 1-7 : Accident - Incident

L'exploitant est tenu de déclarer dans les meilleurs délais à l'Inspecteur des Installations Classées, les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement de cet établissement et qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976.

Dans ce cas, l'exploitant prendra les mesures d'exécution immédiate nécessaires pour faire cesser les dangers ou les inconvénients et limiter les conséquences pour les intérêts protégés par l'article 1° de la loi du 19 Juillet 1976.

Si le fonctionnement des installations fait apparaître des inconvénients ou dangers que les prescriptions du présent Arrêté ne suffisent pas à prévenir, l'exploitant doit en faire dans les meilleurs délais la déclaration à l'Inspecteur des Installations Classées.

#### ARTICLE 1-8

Le permissionnaire doivent se soumettre à la visite de l'établissement par l'Inspecteur des Installations Classées.

Indépendamment des contrôles explicitement prévus dans le présent arrêté, l'inspecteur des Installations Classées pourra demander en cas de besoin, que des contrôles spécifiques, des prélèvements et des analyses soient effectuées par un organisme dont le choix sera soumis à son approbation, dans le but de vérifier le respect des prescriptions d'un texte réglementaire, pris au titre de la législation sur les Installations Classées. Les frais occasionnés par ces études seront supportés par l'exploitant. Ces contrôles ne pourront excéder deux par an.

## **ARTICLE 1-9 : Modification - Extension - Changement d'exploitant**

Toute transformation de l'état des lieux, dans la nature de l'outillage ou du travail, toute extension de l'exploitation entraînant une modification notable des conditions imposées par l'Arrêté Préfectoral nécessiteront, le cas échéant, une demande d'autorisation complémentaire qui devra être portée à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation, préalablement aux changements projetés.

Dans le cas où l'établissement changerait d'exploitant, le nouvel exploitant ou son représentant devra en faire la déclaration au Préfet de la Haute-Savoie dans le mois suivant la prise de possession.

## **ARTICLE 1-10 : Abandon de l'exploitation**

Si l'installation cesse l'activité au titre de laquelle elle est autorisée, l'exploitant devra en informer le Préfet dans le mois qui suit cette cessation.

Lors de l'arrêt de l'installation, l'exploitant devra remettre le site dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun des dangers ou inconvénients mentionnés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976.

## **TITRE II : PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ENSEMBLE DES INSTALLATIONS**

### **GENERALITES**

#### **ARTICLE 2-1 : Stockage**

L'installation devra disposer d'ouvrages permettant de stocker, de collecter ou de traiter les produits correspondants à la production d'une journée de pointe. Le stockage sera suffisant pour tenir compte de la fin de semaine sans fabrication.

#### **ARTICLE 2-2: Comptabilité matière**

Les volumes ou les poids des produits dérivés (comme le lactosérum), et leur destination seront connus et notés dans un registre ou autre document tenu à disposition de l'inspecteur des Installations Classées. Des justificatifs de livraison pourront être demandés.

#### **ARTICLE 2-3 : Aménagements**

Les locaux où sont manipulés le lait et ses produits sont dotés:

- d'un sol en matériau imperméable et résistant, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, équipé d'un dispositif destiné à évacuer l'eau, pourvu de siphon et muni d'un dispositif capable d'arrêter les corps solides.
- des murs présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistants et imperméables, de couleur claire.
- d'un plafond facile à nettoyer.

- de portes en matériau inaltérable, faciles à nettoyer.
- d'une ventilation suffisante et, le cas échéant, d'une bonne évacuation des buées.
- d'un éclairage suffisant.

#### **ARTICLE 2-4 : Hygiène générale des locaux et du matériel**

Les locaux visés à l'article précédent et notamment le sol, les murs, le plafond et les cloisons, ainsi que le matériel utilisé pour le travail des denrées alimentaires sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces denrées.

Aucun animal ne doit pénétrer dans les locaux réservés à la fabrication et au stockage du lait et des produits à base de lait.

#### **ARTICLE 2-6 : Lutte contre les animaux indésirables**

Toutes dispositions efficaces seront prises en permanence pour empêcher l'introduction et la pullulation des insectes et rongeurs, ainsi que pour en assurer la destruction. Le plan de lutte contre les insectes et rongeurs doit être présenté à l'Inspecteur des Installations Classées à sa demande.

#### **ARTICLE 2-5 : Nettoyage et désinfection**

A l'intérieur de l'établissement il sera procédé à la récupération maximale des matières organiques (lactosérum, graisses, résidus de coupe etc). Ces produits seront valorisés au mieux ou stockés dans des récipients réglementaires en vue de leur élimination.

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être autorisés par la réglementation en vigueur. Les contenants clairement identifiables sont munis d'une étiquette précisant leur mode d'emploi.

Les locaux, les équipements et le matériel sont nettoyés et désinfectés selon un plan de nettoyage-désinfection défini par l'exploitant et autorisé.

### **TITRE III : PREVENTION DE LA POLLUTION DES EAUX**

#### **ARTICLE 3-1 : Alimentation en eau**

Toutes dispositions seront prises afin d'éviter tout phénomène de pollution du réseau public de distribution d'eau et du réseau d'eau à usage domestique à l'intérieur de l'usine.

L'exploitant tiendra à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées l'état de ses consommations annuelles d'eau. Il devra rechercher par tous les moyens économiques acceptables et notamment à l'occasion de remplacement de matériel à diminuer au maximum la

consommation d'eau de son établissement. Toutes les installations de prélèvement d'eau seront munies de compteurs volumétriques agréés, notamment le puits.

Le refroidissement en circuit ouvert est interdit.

Les consommations d'eau seront relevées chaque semaine, et les résultats consignés sur un registre.

La quantité d'eau du puits prélevée ne pourra excéder 8 m<sup>3</sup>/heure sans déclaration auprès de l'inspecteur des Installations Classées. ) +

L'utilisation d'eau potable est imposée pour tout les usages ( sauf eau de refroidissement le cas échéant).

### **ARTICLE 3-2 : Collecte des effluents liquides**

Toutes dispositions seront prises pour éviter la dilution et pour conserver à l'état le plus concentré possible les divers effluents issus des installations afin d'en faciliter le traitement.

Le réseau de collecte des effluents liquides devra être de type séparatif. Un plan du réseau d'égoût faisant apparaître les secteurs collectés, les regards, les points de branchement, les points de rejet, sera établi, régulièrement tenu à jour et mis à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

Les eaux pluviales du secteur des anciennes porcheries ( eau du toit) devront rejoindre le réseau des eaux pluviales au plus tard le 31 décembre 1998.

Les ouvrages de collecte et les réseaux d'évacuation des eaux polluées ou susceptibles de l'être devront être étanches. Leur tracé devra en permettre le curage ou la visite en cas de besoin. En aucun cas ces ouvrages ne devront contenir des canalisations de transport de fluides dangereux ou être en relation directe ou indirecte avec celles-ci.

### **ARTICLE 3-3 : conditions de rejet des effluents**

#### **3.3.1 - eaux pluviales**

Les eaux pluviales seront rejetées dans le réseau d'eaux pluviales.

#### **3.3.2. - eaux résiduaires et eaux de lavage**

Les eaux résiduaires et les eaux de lavage des ateliers, des équipements du matériel et des véhicules ne seront sous aucun prétexte déversées sur la voie publique . Elles seront collectées, ainsi que les eaux domestiques, par un réseau étanche et dirigées vers les installations d'épuration.

Le rejet direct dans le milieu récepteur des effluents non traités est interdit.

Les réseaux de collecte doivent être convenablement entretenus et faire l'objet d'examen périodiques appropriés permettant de s'assurer de leur bon état.

### 3.3.3.-Traitement

L'ensemble des eaux usées sont traitées avant rejet dans le milieu récepteur par une station d'épuration appartenant à l'exploitation.

Compte tenu de la prépondérance importante des effluents de l'établissement, l'exploitant assurera la responsabilité du fonctionnement de la station et de la qualité des rejets sans préjudice de l'application des dispositions contractuelles passées avec la commune.

Le rejet des eaux épurées s'effectue par une canalisation étanche dans le ruisseau de Collet. Une canalisation sera construite jusqu'au Fier pour ce rejet au plus tard le 31 décembre 2001.

La station d'épuration doit être équipée d'un prétraitement pour les eaux usées de la fromagerie et de la commune, au plus tard le 31 décembre 1998, comprenant homogénéisation, neutralisation, dégrillage, dessablage, dégraissage combiné aéré.

La station d'épuration sera entourée d'une clôture de protection empêchant le libre accès aux personnes non autorisées.

### 3.3.4.- Prescriptions de rejet

#### Débit

Les eaux résiduaires après traitement auront un débit maximal journalier de 1000 m<sup>3</sup>.  
Le débit maximal horaire ne pourra pas excéder 70 m<sup>3</sup>.

#### Caractéristiques générales des effluents

- la température de l'effluent sera inférieure à 30° C
- le pH de l'effluent sera compris entre 5,5 et 8,5 ;
- la couleur de l'effluent ne doit pas provoquer une coloration du milieu récepteur.

#### Concentration à l'issue de la station d'épuration

Les effluents en sortie de station devront présenter des concentrations inférieures aux valeurs ci-dessous

- \* DBO5 = 30 mg/ l
- \* DCO = 90 mg/ l
- \* M.E.S = 30 mg/ l
- \* Azote total = 10 mg/ l
- \* Phosphore = 2 mg/ l

Le rendement de traitement du Phosphore sera d'au moins 85%. La déphosphatation des effluents se fera au plus tard le 31 décembre 1997.

Les flux maximaux journaliers seront les suivants:

- \* DBO5 = 30 kg
- \* DCO = 90 kg
- \* M.E.S = 30 kg
- \* Azote = 10 kg
- \* Phosphore = 2 kg

## ARTICLE 3-4 : Contrôle des rejets d'eaux résiduaires

### 3.4.1. - Dispositifs de prélèvement

Les ouvrages de rejet d'eaux résiduaires seront équipés de dispositifs permettant l'exécution dans de bonnes conditions du contrôle des rejets, notamment l'installation d'un canal de mesure en sortie de station, d'un appareil d'enregistrement continu du débit et d'un dispositif de prélèvement proportionnel au débit permettant la constitution d'un échantillon moyen journalier, au plus tard le 31 décembre 1997.

L'exploitant est tenu de permettre l'accès, à toute époque, à ces ouvrages à l'Inspecteur des Installations Classées, aux agents du service chargé de la Police des Eaux, ou aux agents chargés du contrôle ou de l'entretien de la station d'épuration.

### 3.4.2. - Autosurveillance

Aux fins de surveiller sa conformité, des contrôles sur l'effluent rejeté par la station d'épuration seront réalisés sous la responsabilité et aux frais de l'exploitant.

Le contrôle du débit rejeté sera mesuré en continu, à partir du 31 décembre 1997 au plus tard. L'enregistrement sera conservé par l'exploitant.

Des contrôles de concentrations de rejet seront effectués selon les rythmes suivants:

- \* M.E.S.: deux par mois
- \* D.C.O.: deux par mois
- \* D.B.O.5: un par mois
- \* Azote total et Phosphore: six par an.

Les résultats doivent être inférieurs au double des limites fixées à l'article 3.3.4.

### 3.4.3. - Contrôles

Les mesures des paramètres définis au point 3.4.2 seront effectuées une fois par an par un organisme agréé choisi en accord avec l'inspecteur des Installations Classées et porteront sur les concentrations et les flux..

Les résultats ne devront pas dépasser les limites fixées à l'article 3.3.4 du présent arrêté.

Les mesures porteront sur 24 heures.



#### 3.4.4. - Mesures supplémentaires

L'Administration se réserve le droit de procéder à des vérifications inopinées supplémentaires notamment en cas d'infractions aux lois et règlements en vigueur, ou de non conformité aux dispositions de la présente autorisation, et à la charge exclusive de l'exploitant.

#### 3.4.5 - Registre

Les relevés de toutes les mesures seront consignés et tenus à la disposition de l'inspecteur des Installations Classées et seront transmises au service gestionnaire de la Police des Eaux.

#### 3.4.6 - Boues de la station d'épuration

Le stockage des boues sera prévu pour une durée de 4 mois minimum. La durée de stockage permettra le respect du plan d'épandage.

Les boues seront épandues selon un plan d'épandage agréé, réactualisé chaque année.

Le plan mis à jour en 1997 sera présenté à l'inspecteur de installations classées avant la 31 décembre 1997; seules les modifications seront ensuite portées à la connaissance de l'inspecteur des Installations Classées, chaque année.

L'épandage est interdit:

- à moins de 100 mètres des habitations,
- à moins de 35 mètres des puits et forages, des sources, des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre, de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères, des rivages, des berges des cours d'eau.
- à moins de 200 mètres des lieux de baignade et des terrains de camping
- à moins de 500 mètres des piscicultures ; cette distance peut être réduite en vertu d'un arrêté de prescriptions spéciales pris selon la procédure prévue à l'article 30 du Décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977.
- à l'intérieur des périmètres de protection rapprochée définis soit par arrêté préfectoral, soit par rapport hydrogéologique inclus dans une procédure de déclaration d'utilité publique des ouvrages,
  - sur des terrains affectés aux cultures maraîchères dans un délai de un an,
  - sur les terrains à forte pente
  - pendant les périodes de fortes pluviosités ou de gel,
  - sur les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux
  - à l'aide de dispositifs qui génèrent des brouillards fins

Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain notamment, atteindre les milieux protégés et ne soient cause d'inconvénients pour la Santé publique ou d'inconvénients pour le voisinage.

En aucun cas la capacité d'absorption des sols ne devra être dépassée afin d'éviter que la stagnation prolongée sur le sol, le ruissellement, en dehors du champ d'épandage ou une percolation rapide vers les nappes souterraines ne puisse se produire.

Un suivi agronomique et sanitaire sera mis en place. Un cahier sera tenu à jour et mis à disposition de l'Inspecteur des installations classées.

### 3.4.7 - Prévention des pollutions accidentelles

#### Rétention des aires et locaux de travail

Le sol des aires et des locaux de stockage ou de manipulation des produits dangereux pour l'environnement doit être étanche, incombustible et équipé de façon à pouvoir recueillir les eaux de lavage et les produits répandus accidentellement ; pour cela, un seuil surélevé d'au moins 10 cm par rapport au niveau de leur sol ou tout dispositif équivalent les sépare de l'extérieur ou d'autres aires ou locaux. Les eaux recueillies sont traitées conformément à l'article 3.3.3.

#### Cuvettes de rétention

Tout stockage de produits liquides susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol soit être associé à une capacité de rétention suffisante pour éviter le rejet direct dans le milieu naturel en cas d'accident. (notamment lors du dépotage ou du transfert du lactosérum).

Les réservoirs fixes sont munis de jauges de niveau et de limiteurs de remplissage. Le stockage sous le niveau du sol n'est autorisé que dans des réservoirs en fosse maçonnée ou assimilés. L'étanchéité des réservoirs doit être contrôlable.

Lorsque le stockage est constitué exclusivement de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 200 litres, admis au transport, le volume minimal de la rétention est égal soit à la capacité totale des récipients si cette capacité est inférieure à 600 litres soit à 20% de la capacité totale avec un minimum de 600 litres si cette capacité excède 600 litres.

La capacité de rétention doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour le dispositif d'obturation qui doit être maintenu fermé en conditions normales.

Des réservoirs ou récipients contenant des produits susceptibles de réagir dangereusement ensemble ne doivent pas être associés à la même cuvette de rétention.

En cas de nuisance accidentelle, l'exploitant devra adresser sous quinze jours un compte-rendu à l'inspecteur des installations classées, avec les mesures prises pour éviter pareil accident.

## TITRE IV : PREVENTION DE LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

### ARTICLE 4 -1 : Principes généraux

Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses, des buées, des suies, des poussières, des gaz odorants, toxiques ou corrosifs, susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou à la sécurité publiques.

### ARTICLE 4-2

Toutes dispositions seront prises pour éviter de gêner le voisinage par les odeurs, notamment produites par la station d'épuration.

## TITRE V : PREVENTION DE LA POLLUTION PAR LES DECHETS

### ARTICLE 5-1 : Principes généraux

L'exploitant s'attachera à réduire le flux de production de déchets de son établissement. Il organisera par consigne la collecte et l'élimination de ces différents déchets en respectant les dispositions réglementaires en vigueur (loi N° 75.633 du 15 juillet 1975 et ses textes d'application) ainsi que les prescriptions du présent Arrêté.

### ARTICLE 5-2

Les déchets organiques seront recueillis dans des récipients étanches de préférence avec angles intérieurs arrondis, munis de couvercles à fermeture jointive et hermétique. Ils seront stockés dans le frigo à déchets dont la température ne sera pas supérieure à + 4°C.

Ils seront enlevés au moins 2 fois par semaine. Après avoir été vidés, les récipients seront nettoyés et désinfectés de manière à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs dans l'établissement.

Le frigo à déchets sera nettoyé tous les jours.

Le lactosérum est stocké et réfrigéré en vue de son enlèvement par une entreprise spécialisée.

### ARTICLE 5-3

Les emballages divers (cartons, papiers, matières plastiques...) seront stockés dans un container; ils seront enlevés chaque semaine.

### ARTICLE 5-4

Toute incinération à l'air libre de déchets de quelque nature qu'ils soient est interdite.

## TITRE VI : PREVENTION CONTRE LE BRUIT ET LES VIBRATIONS

### ARTICLE 6-1 : Principes généraux

Les installations devront être construites, équipées et exploitées de façon que leur fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits ou de vibrations mécaniques, susceptibles de compromettre la santé et 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 par les installations relevant de la loi sur les installations classées pour la protection de l'environnement, et les règles techniques annexées à la circulaire du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les installations classées lui sont applicables.

### ARTICLE 6-2 : Insonorisation des engins de chantier

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier utilisés à l'intérieur de l'établissement devront être conformes à la réglementation en vigueur. En particulier, les engins de chantier seront d'un type homologué, au titre du décret du 18 avril 1969.

### ARTICLE 6-3 : Appareils de communication

L'usage de tous appareils de communication par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut-parleurs...) gênants pour le voisinage sera interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.

### ARTICLE 6-4 : Niveaux acoustiques

Les niveaux limites admissibles de bruit en limite de propriété de l'établissement ne devront pas excéder du fait de l'établissement les seuils fixés dans le tableau ci-dessous.

#### NIVEAUX LIMITES ADMISSIBLES DE BRUIT EN dB(A)

| Emplacement                               | Jour<br>7 h à 20 h | Périodes<br>intermédiaires<br>6 à 7 h - 20 à 22 h<br>Dimanches et<br>jours fériés | Nuit<br>22 h à 6 h |
|---|--------------------|---|--------------------|
| en limite de propriété<br>de l'industriel | <u>65 dBA</u>      | <u>60 dBA</u>   | <u>55 dBA</u>      |

L'Inspecteur des Installations Classées pourra demander que des contrôles de la situation acoustique soient effectués par un organisme ou une personne qualifiée dont le choix sera soumis à son approbation. Les frais de contrôle seront supportés par l'exploitant.

Les bruits émis par l'installation ne doivent pas être à l'origine, pour les niveaux supérieurs à 35 dB(A) d'une émergence supérieure à:

- 5 dB (A) pour la période allant de 6 h 30 à 21 h 30, sauf dimanche et jours fériés,
- 3 dB(A) pour la période allant de 21 h 30 à 6 h 30, ainsi que les dimanches et jours fériés, l'émergence étant définie comme étant la différence entre les niveaux de bruit mesurés lorsque l'installation est en fonctionnement et lorsqu'elle est à l'arrêt et mesurée selon les dispositions de l'instruction technique.

Les différents niveaux de bruit sont appréciés par le niveau continu équivalent pondéré A.

## **TITRE VII : PREVENTION DES RISQUES D'INCENDIE ET D'EXPLOSION**

### **ARTICLE 7-1 : Dispositions générales**

#### **- 7.1.1. : Conception**

Les bâtiments et locaux seront conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie.

#### **- 7.1.2. : Accès, voies de circulation**

A l'intérieur de l'établissement, les pistes et voies d'accès seront nettement délimitées, entretenues en bon état et dégagées de tout objet susceptible de gêner la circulation. L'exploitant fixera les règles de circulation applicables à l'intérieur de son établissement.

Les bâtiments et dépôts seront accessibles facilement par les services de secours qui devront pouvoir faire évoluer sans difficulté leurs engins.

Afficher à l'entrée un plan représentant l'ensemble des niveaux de manière à faciliter l'intervention des sapeurs-pompiers.

Le plan d'évacuation de l'établissement doit être affiché.

### **ARTICLE 7-2 : Matériel électrique**

Les installations électriques devront être conformes aux prescriptions du décret N° 88.1056 du 14 novembre 1988 et des arrêtés et circulaires d'application subséquents concernant la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en oeuvre des courants électriques.

L'Inspecteur des Installations Classées pourra à tout moment prescrire au chef d'établissement de faire procéder à une vérification de tout ou partie des installations électriques par un vérificateur agréé dont le choix sera soumis à son approbation. Les frais occasionnés par ces contrôles seront supportés par l'exploitant.

## ARTICLE 7.3 : Dispositions d'exploitation

### -7.3.1. - vérifications périodiques

Le matériel électrique et les moyens de secours contre l'incendie feront l'objet de vérifications périodiques. Il conviendra en particulier de s'assurer du bon fonctionnement permanent de tous leurs organes nécessaires à la mise en oeuvre des dispositifs de sécurité.

### -7.3.2. - consignes

Afficher des consignes concernant la lutte contre le feu et l'évacuation, indiquant la conduite à tenir par le personnel en cas d'incendie. Le personnel devra être entraîné au maniement des moyens de secours.

### - 7.3.3. - équipe de sécurité

Le responsable de l'établissement veillera à la formation sécurité de son personnel.

### - 7.3.4. - divers

Il sera interdit de fumer dans les locaux. Cette interdiction sera affichée en caractères très apparents dans les locaux et sur les portes d'entrée (le cas échéant).

En matière de lutte contre l'incendie, outre les dispositions figurant sur les notices de sécurité, l'exploitant devra répartir judicieusement dans l'ensemble des locaux, des extincteurs de nature et de capacité appropriées aux risques à défendre.

Les consignes « incendies » seront affichées de manière visible. Les issues et dégagements seront signalés au moyen de blocs autonomes d'éclairage.

L'exploitant arrêtera les dispositions à prendre, en cas de sinistre, avec Monsieur le Directeur des Services Départementaux d'Incendie et de Secours.

Equiper l'établissement d'une alarme de type 4.

Assurer la défense extérieure contre l'incendie par deux poteaux d'incendie donnant un débit simultané de 240 m<sup>3</sup>/H.

## TITRE VIII : INTEGRATION DANS LE PAYSAGE

### ARTICLE 8

L'ensemble du site devra être maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence.

Les abords de l'établissement, placés sous le contrôle de l'exploitant, seront aménagés et maintenus en bon état de propreté (peinture, plantations, engazonnement...)

## TITRE IX : PRESCRIPTIONS APPLICABLES A CERTAINES PARTIES DE L'ETABLISSEMENT

### ARTICLE 9-1 : Installations de réfrigération et compression

- 9.1.1 - Les locaux où fonctionnent les appareils contenant le liquide frigorigène (R22) qui sera utilisé, seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle du gaz colporteur, celui-ci soit évacué au-dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage.

- 9.1.2 - La ventilation sera assurée, si nécessaire, par un dispositif mécanique de façon à éviter à l'intérieur des locaux toute stagnation de poche de gaz et de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

- 9.1.3 - Les locaux seront munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur et en nombre suffisant pour permettre en cas d'accident l'évacuation rapide du personnel.

- 9.1.4 - Lorsque des travaux seront nécessaires, ils ne pourront être exécutés qu'après avis du responsable de l'installation et respect des consignes de sécurité qui devront être affichées en caractères apparents.

- 9.1.5 - Les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés devront satisfaire à la réglementation des appareils à pression de gaz.

- 9.1.6 - Il sera tenu un cahier mentionnant les dates de remplissage des circuits en fluide réfrigérant et les quantités ajoutées à chaque fois.

- 9.1.7 - Aménagement particulier des chambres froides :

- A proximité de chacune des portes, appel d'urgence avec arrêt de la ventilation pour les personnes enfermées accidentellement
- Déverrouillage de l'intérieur des chambres froides même si celles-ci sont fermées à clef
- Signalisation interne de chaque porte par un éclairage de sécurité.

### ARTICLE 9-2

Les prescriptions de l'arrêté préfectoral du 5 février 1980 modifié concernant la rubrique N° 211, ci-joint, est applicable à l'établissement.

## TITRE X :

### ARTICLE 10-1 : Pénalités

En cas de contraventions dûment constatées aux dispositions du présent arrêté, l'exploitant pourra faire l'objet des sanctions prévues à l'article 23 de la Loi n°76-663 du 19 juillet 1976 modifiée indépendamment des condamnations à prononcer par les tribunaux compétents.

### ARTICLE 10.2.: Abrogation

Les prescriptions de l'arrêté préfectoral n°2277/69 du 27 octobre 1969 concernant l'exploitation de l'atelier de transformation laitière et de la porcherie de l'Union des coopératives laitières de l'Albanais sont abrogées et remplacées par les conditions du présent arrêté. Cet arrêté est immédiatement applicable en tenant compte des délais précisés antérieurement.

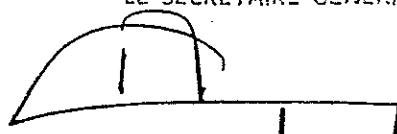
### ARTICLE 10.3

Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture de la Haute-Savoie et Monsieur le Directeur des Services Vétérinaires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, dont une ampliation sera adressée à :

- Monsieur le Maire de Sales
- Monsieur le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt
- Monsieur le Directeur Départemental de l'Équipement
- Madame le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales
- Monsieur le Directeur des Services Départementaux d'Incendie et de Secours
- Monsieur le Directeur de la Société Verdannet,
- Monsieur le Président de l'Union des Coopératives Laitières de l'Albanais.

Le Préfet,

Pour le Préfet,  
LE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL,



Albert DUPUY