

P R E F E C T U R E D E L ' A I N

DIRECTION DE LA REGLEMENTATION
ET DES LIBERTES PUBLIQUES

BUREAU DE L'ENVIRONNEMENT

MJM/MP

Le Préfet de l'AIN
Chevalier de la Légion d'Honneur

- VU la loi n° 76.663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- VU le décret n° 77.1133 du 21 septembre 1977 modifié pris pour l'application de la loi du 19 juillet 1976 susvisée ;
- VU la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement et notamment les n° 2 221, 2 220, 221 B 1°, 361 B 2°, 361 A 2° ;
- VU l'arrêté préfectoral du 22 septembre 1995 prorogeant en application de l'article 11 du décret susvisé, le délai nécessaire à l'instruction de cette demande jusqu'au 31 octobre 1995 ;
- VU la demande d'autorisation présentée par le comptoir de l'Ain de produits alimentaires (C.A.P.A.) "La Toque de France" de SERVAS en vue d'être autorisé à mettre en service sur le territoire de cette commune, une unité de plats cuisinés surgelés ;
- VU l'insertion de l'avis d'ouverture d'enquête publique dans deux journaux à diffusion départementale ;
- VU les pièces, le déroulement et le résultat de l'enquête publique ouverte à la mairie de SERVAS, durant un mois du 15 mai au 15 juin 1995 ;
- VU les certificats d'affichages de l'avis d'enquête du 29 avril au 15 juin 1995 inclus dans les communes de SERVAS et LENT ;
- VU l'avis de M. Georges HELMLINGER désigné en qualité de commissaire-enquêteur
- VU l'avis des conseils municipaux de SERVAS et LENT ;
- VU l'avis de MM. les directeurs départementaux de l'équipement, de l'agriculture et de la Forêt, des affaires sanitaires et sociales, de M. le directeur régional de l'industrie de la recherche et de l'environnement et de M. le directeur des services départementaux d'incendie et de secours, de M. le directeur régional de l'environnement ;
- VU la convocation du demandeur au conseil départemental d'hygiène, accompagnées des propositions de l'inspecteur des installations classées ;

.../...

- VU l'avis émis par le conseil départemental d'hygiène au cours de sa réunion du 4 octobre 1995 ;
- VU la notification au demandeur du projet d'arrêté préfectoral ;
- SUR proposition du secrétaire général de la préfecture ;

ARRETE

Article 1.1.: La société CAPA "la Toque de France" est autorisée sous réserve des droits des tiers et de la stricte observation des dispositions contenues dans le présent arrêté à procéder à l'extension, à l'exploitation et à la régularisation des installations classées répertoriées à l'article 1.2. du présent arrêté dans son établissement situé sur le territoire de la commune de SERVAS

TITRE - CARACTERISTIQUES DES INSTALLATIONS -

Article 1.2. - liste des installations classées répertoriées dans la nomenclature des installations classées :

2 220	préparation de produits alimentaires d'origine végétale	D
2 221	préparation de produits alimentaires d'origine animale	A
221 B 1	dépôt de gaz liquéfié combustible	D
153 bis	installation de combustion	NC
361 B 2	installation de réfrigération utilisant des fluides non inflammables et non toxiques puissance inférieure à 500 kw	D
361 A	installation de réfrigération utilisant des fluides inflammables ou toxiques (NH3)	D

A : Autorisation

D : Déclaration

.../...

Article 1.3 - Les prescriptions de la présente autorisation s'appliquent également aux installations exploitées dans l'établissement et qui, bien que n'étant pas visées à la nomenclature des installations classées ou étant en dessous des seuils de classement, sont de nature à modifier les dangers ou les inconvénients présentés par les installations classées de l'établissement.

Article 1.4 - Règlementation des activités soumises à déclaration

Les activités visées à l'article 1er du présent arrêté et relevant du régime de la déclaration sont soumises sans préjudice des dispositions du présent arrêté, aux prescriptions types relatives aux rubriques correspondantes de la nomenclature des installations classées.

Les prescriptions types applicables en l'espèce sont annexées au présent arrêté.

TITRE II - CONDITIONS GENERALES DE L'AUTORISATION

Article 2.1 - Caractéristiques de l'établissement

L'établissement est situé sur une parcelle de 15 969 m², dont l'accès se fait par le chemin de la Grange Mouton.

Surface au sol du bâtiment existant : 3 469 m²
surface au sol du bâtiment projeté : 1 255 m²

L'essentiel de l'activité est la fabrication de produits alimentaires surgelés (plats cuisinés, viennoiseries).

La capacité de production sera de 7 tonnes/jour pour les produits d'origine animale et 8 tonnes/jour pour les viennoiseries.

L'eau utilisée provient du réseau public communal. La consommation sera d'environ 13 200 m³, soit environ 70 m³ par jour.

Article 2.2 - Conformité aux plans et données techniques du dossier d'autorisation

Les installations doivent être disposées, aménagées et exploitées conformément aux plans et données techniques joints ou contenus dans le dossier de la demande dans la mesure où ils ne sont pas contraires aux dispositions du présent arrêté.

Article 2.3 - Modification des installations

Tout projet de modification, extension ou transformation notable de ces installations doit avant réalisation, être porté à la connaissance de Monsieur le Préfet accompagné des éléments d'appréciations nécessaires.

Toute production nouvelle doit faire l'objet avant mise en oeuvre d'une étude visant à réduire au maximum les rejets d'effluents liquides ou gazeux, à limiter la production de déchets, à améliorer leur concentration pour faciliter leur traitement ou leur destruction, à limiter au maximum les émissions de bruit ou de vibration, ainsi que les risques d'incendie et d'explosion.

L'exploitant doit rechercher par tous moyens possibles et notamment à l'occasion des remplacements de matériels de réfection des ateliers et des modifications de production, à diminuer au maximum les consommations d'énergie, de matières premières, d'eau, etc... et de réduire la production de déchets de l'établissement.

Les procédés de fabrication les moins polluants doivent être choisis. Les techniques de recyclage de récupération et de régénération doivent être mises en oeuvre autant de fois que cela est possible.

Dans la mesure du possible, il est mis en place des dispositifs de comptage permettant de déterminer les quantités de fluides ou d'énergie mises en jeu dans chaque installation.

Article 2.4 - Cessation d'activité

En cas de cessation d'activité, l'exploitant doit en informer le Préfet dans le mois qui suit.

L'exploitant doit remettre à ses frais le site des installations dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun des dangers ou inconvénients mentionnés à l'article 1er de la loi n° 76.663 du 19 juillet 1976.

Article 2.5 - Prescriptions de caractère général

Sans préjudice des prescriptions figurant dans le présent arrêté, sont applicables en tant que de besoins aux installations de l'établissement les textes suivants :

- arrêté du 20 juin 1975, relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques

- arrêté du 31 mars 1980 portant réglementation des installations électriques des installations classées susceptibles de présenter des risques d'explosions

- arrêté du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'éliminations de déchets générateurs de nuisances

- arrêté du 29 mars 1985 relatif aux conditions de ramassage des huiles usagées

- arrêté du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement

- circulaire du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement

- arrêté du 1er mars 1993 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau, ainsi qu'aux rejets de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation.

Article 2.6 - Contrôles

A la demande de l'inspecteur des installations classées, l'exploitant doit faire effectuer par un laboratoire agréé ou qualifié, des prélèvements et analyses des eaux résiduaires, des effluents gazeux et poussières et des déchets de l'établissement, ainsi que le contrôle de la situation acoustique ou des mesures de vibrations.

Le choix du laboratoire doit être soumis à l'approbation de l'inspecteur des installations classées.

Les frais qui en résultent, sont à la charge de l'exploitant.

Article 2.7 - Accidents, incidents

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 ses installations.

Il précise dans un rapport, les origines et causes du phénomène, ses conséquences, les mesures prises pour y pallier et celles pour éviter qu'elles ne se reproduisent.

TITRE III - REGLES D'AMENAGEMENT

Article 3.1 - Généralités

Les murs et cloisons seront en matériaux imperméables, durs, résistants aux chocs et à surface lisse sur toute hauteur.

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

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

le sol des ateliers sera garni d'un revêtement imperméable et la pente en sera réglée de façon 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.

Les ateliers ne devront renfermer ni tuyau aboutissant à des fosses d'aisance ou servant à l'évacuation des eaux vannes à l'égout, ni servir de passage aux gargouilles destinées à l'évacuation des eaux. En outre, les ateliers ne devront pas communiquer directement avec les toilettes.

Toutes dispositions devront être prises pour éviter la pénétration des insectes et des rongeurs dans les locaux.

Le sol, le plafond, les murs, les tables de travail, les ustensiles, récipients, objets et en général toutes les parties des locaux seront toujours maintenus en état de propreté et d'entretien.

L'établissement sera abondamment pourvu d'eau potable sous pression, il ne devra exister aucun poste d'eau non potable.

Toutes dispositions seront prises pour éviter de gêner le voisinage par les odeurs, la pollution, empêcher l'introduction des mouches et des rongeurs dans les locaux, ainsi que pour en assurer la destruction.

Les cuves de stockage des huiles destinées à la cuisson des aliments devront être pourvues de bac de rétention.

TITRE IV - PREVENTION DE LA POLLUTION DES EAUX

Article 4.1 - Principes généraux

4.1.1. Sont interdits tous déversements, écoulements, rejets, dépôts directs ou indirects d'effluents susceptibles d'incommoder le voisinage, de porter atteinte à la santé ou la sécurité publique, ainsi qu'à la conservation des constructions et réseaux d'assainissement et au bon fonctionnement des installations d'épuration, de dégager en égout directement ou indirectement des gaz ou vapeurs toxiques ou inflammables et de favoriser la manifestation d'odeurs, saveurs ou colorations anormales dans les eaux naturelles.

4.1.2. Le lavage des appareillages, etc... ainsi que celui du sol des locaux ne doit être effectué qu'après collecte ou élimination des produits polluants présents.

Les produits ainsi collectés doivent être éliminés conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 4.2 - Rejet des effluents

4.2.1. Généralités

Les eaux résiduaires et les eaux de lavage ne seront sous aucun prétexte déversées sur la voie publique.

Les eaux usées subissent un prétraitement type dégrillage, dégraissage avant d'être rejetées dans le circuit des eaux de la ville.

Les eaux vannes de l'établissement rejoignent le circuit des eaux usées de la ville après le bac dégrilleur dégraisseur.

les eaux pluviales sont raccordées au réseau pluvial municipal.

Afin de mesurer le flux réel de pollution, un canal débit-métrique sera installé juste en aval des prétraitements, dégrillage-dégraissage et en amont du raccordement avec le réseau d'assainissement communal.

Sont notamment interdits :

- Tous déversement de composés cycliques hydroxyles et leurs dérivés halogénés,

- tous déversements d'hydrocarbures (essences, carburants diesels, huiles, graisses ...) et dérivés chlorés.

Les effluents ne sont évacués que débarrassés des débris solides.

Les eaux pluviales polluées, recueillies par exemple sur les aires de rétention sont rejetées dans les mêmes conditions que les effluents industriels.

Tous les effluents rejetés doivent respecter les caractéristiques suivantes :

- pH sera compris entre 6,5 et 9
- température maximale autorisée de +30° C

- l'effluent ne devra nuire, ni à la conservation, ni aux conditions d'exploitation du réseau. Il ne contiendra aucune substance susceptible de dégager en égout directement ou indirectement après mélange avec d'autres effluents, des gaz, des liquides ou des vapeurs toxiques ou inflammables.

Prélèvements et contrôles

Un contrôle mensuel par 24 heures sera effectué à l'initiative et aux frais de l'industriel.

Les résultats de ce contrôle seront adressés à l'inspecteur des installations classées. Il comportera :

- température
- volume journalier
- mesure de débits
- mesure de pH

- réalisation d'échantillon pour rechercher :

- * DCO
- * DBO5
- * MES
- * teneur en azote global
- * teneur en phosphore total

Débit :

Les débits seront de :

- débit annuel 13 200 m³
- débit journalier 53 m³
- débit moyen 2,2 m³

	Concentration maximale en mg/l en moyenne sur 24 H	flux journalier maximal en Kg en moyenne sur 24 H
DBO5 : demande biochimique en oxygène à 5j	800	95
DCO : demande chimique en oxygène	2 000	135
MES : matière en suspension	600	30
Teneur global exprimée en N	150	5
Teneur totale exprimée en P	50	0,4

TITRE V - PREVENTION DES POLLUTIONS ACCIDENTELLES

Article 5.1 - Principes généraux

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter tout déversement accidentel susceptible d'être à l'origine d'une pollution des eaux ou du sol.

L'évacuation des matières récupérées après accident doit être conforme aux prescriptions du présent arrêté.

.../...

Des consignes sont établies pour définir la conduite à tenir en cas de déversement accidentel.

Article 5.2 - Capacités de rétention

5.2.1. A tout stockage aérien d'un liquide susceptible de créer une pollution de l'eau ou du sol doit être associée une capacité de rétention étanche.

Le volume utile de cette capacité de rétention doit être au moins égale à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir associé
- 50 % de la capacité globale des réservoirs associés.

Pour le stockage de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 200 litres, la capacité de rétention doit être au moins égale à :

- dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts

- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts, sans être inférieure à 600 litres ou à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 600 litres.

Les stockages de produits différents dont le mélange est susceptible d'être à l'origine des réactions chimiques dangereuses doivent être associés à des capacités de rétention distinctes répondant chacune aux dispositions de l'alinéa précédent.

5.2.2. aires de chargement et de déchargement

Les aires de chargement et de déchargement sont conçues pour recueillir les égouttures et les écoulements accidentels pendant ces opérations.

Elles sont disposés de manière à ne pas créer de difficultés supplémentaires aux manoeuvres et à l'évacuation rapide des véhicules.

5.2.3. Protection du réseau d'eau potable

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau ou un circuit fermé pouvant présenter des risques particuliers pour la distribution située en amont, il est utilisé un réservoir de coupure ou un bac de disconnexion isolant totalement les deux réseaux.

TITRE VI - PREVENTION DE LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

Article 6.1 - Principes généraux

6.1.1. L'émission dans l'atmosphère de fumées, buées, suies, poussières, gaz odorants, toxiques ou corrosifs susceptibles d'incommoder le voisinage, de compromettre la santé ou la sécurité publique, de nuire à la production agricole, à la conservation des constructions et monuments ou au caractère des sites, est interdite.

Les filtres utilisés pour retenir les graisses des vapeurs de cuisson devront être entretenus très régulièrement.

La combustion, notamment à l'air libre, de déchets susceptibles de dégager des fumées ou des odeurs gênantes pour le voisinage est interdite.

6.1.2. Tous les postes ou parties d'installations où sont pratiquées des opérations génératrices de poussières seront munis d'un dispositif de captation relié à un dispositif de dépoussiérage d'un rendement satisfaisant.

Les canalisations amenant l'air poussiéreux dans les installations de dépoussiérage seront conçues et étudiées de manière à ce qu'il ne puisse se produire de poussières.

Article 6.2 - Installations de combustion

6.2.1. La construction des cheminées doit être conforme aux dispositions de l'arrêté ministériel du 20 juin 1975, relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie (installations de combustion de puissance supérieures à 75 ht/h consommant des combustibles commerciaux).

TITRE VII - ELIMINATION DES DECHETS

Article 7.1 - Principes généraux

Les déchets sont éliminés conformément aux dispositions de la loi n° 75.633 du 15 juillet 1975, relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux, et des textes pris pour son application.

Tous les déchets sont éliminés dans des installations régulièrement autorisées à cet effet au titre de la législation des installations classées pour la protection de l'environnement.

L'exploitant doit s'en assurer et pouvoir le justifier à tout moment.

Article 7.2 - Prescriptions applicables au local des déchets organiques

Les déchets organiques seront recueillis dans des récipients étanches avec angles intérieurs arrondis, placés dans un local réfrigéré maintenu à une température inférieure ou égale à + 3° C. Aussitôt après avoir été vidés, ces récipients seront nettoyés et désinfectés de façon à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs dans l'établissement.

Le local constituant le dépôt sera réfrigéré. Le sol, les murs et les cloisons seront recouverts d'un enduit imperméable et lisse. Ils seront toujours maintenus en bon état d'entretien.

Le local demeurera toujours fermé, hors mise en place ou évacuation des bennes.

Il sera procédé à une désinfection permanente au moyen de lampes insecticides ou tout autre moyen d'efficacité reconnu.

Le local sera désinfecté à chaque enlèvement des déchets.

Il sera procédé au nettoyage et à la désinfection des bennes à chaque mise en place de celles-ci de façon à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs dans l'établissement.

Les eaux de lavage du local seront collectées et dirigées vers la canalisation principale recueillant les eaux usées de l'entreprise.

Article 7.3 - Récupération des cartons

Les cartons collectés dans le local de décartonnage seront stockés dans une benne. Cette dernière devra être vidée deux fois par semaine dans un compacteur. La récupération sera effectuée autant que de besoin par une entreprise spécialisée.

Article 7.4 - Cuve d'huiles usagées

Cette cuve devra être équipée d'un bac de rétention. L'enlèvement se fera par aspiration par une entreprise spécialisée en vue d'un retraitement.

TITRE VIII - PREVENTION DES BRUITS ET DES VIBRATIONS

Article 8.1 - Principes généraux

Les installations doivent 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 ou la sécurité du voisinage ou constituer une gêne pour sa tranquillité.

Article 8.2 - Normes

Les mesures sont faites conformément à l'arrêté ministériel du 20 août 1985 relatif aux bruits émis dans l'environnement.

En limite de propriété, les niveaux acoustiques limites admissibles sont fixées comme suit :

Jour ouvrables	7 h à 20 h	65 dBA
	6 h à 7 h	60 dBA
	20 h à 22 h	60 dBA
Dimanches	6 h à 22 h	55 dBA
Nuits	22 h à 6 h	55 dBA

Les bruits émis par l'installation ne doivent pas être à l'origine pour les niveaux supérieures 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 émissions sonores des véhicules, matériels et engins de chantier utilisés à l'intérieur de l'établissement devront répondre aux règlements en vigueur, en particulier aux exigences du décret n° 69-380 du 18 avril 1969 et des textes pris pour son application.

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

TITRE IX - PREVENTION DES RISQUES

Article 9.1 - Principe généraux

Toutes dispositions sont prises pour éviter les risques d'incendie et d'explosion et pour protéger les matériels contre la foudre et l'accumulation éventuelle d'électricité statique.

L'ensemble des dispositifs de lutte contre l'incendie devra être maintenu en bon état de service et régulièrement vérifié par du personnel compétent.

.../...

Toutes dispositions sont prises pour la formation du personnel susceptible d'intervenir en cas de sinistre et pour permettre une intervention rapide des équipes de secours.

Deux jeux de plans de l'établissement où figureront les emplacements de :

- poteaux d'incendie
- RIA
- extincteurs
- organes de coupures des installations techniques (gaz, électricité....)
- emplacement des portes coupe-feu

devront être adressés au service départemental d'incendie et de secours de l'Ain.

Une liste des produits stockés sera tenue à la disposition des services d'incendie et de secours. Elle sera mise à jour régulièrement.

Article 9.2. – installations électriques

L'installation ainsi que les prises de terre sont périodiquement contrôlées par un organisme compétent et maintenues en bon état .

Les rapports de visite sont maintenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

L'équipement électrique des installations pouvant présenter un risque d'explosion devra être conforme à la norme NFC 15100 et à l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 portant réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées et susceptible de présenter des risques d'explosion.

Article 9.3. – dispositifs de lutte contre l'incendie et d'explosions

L'établissement devra être doté d'extincteurs de nature et de capacités appropriées aux risques et en nombre suffisants. Le maintien en bon état de ces appareils devra faire l'objet de contrôles périodiques.

Il y a lieu de vérifier que l'emplacement des RIA permettra de pouvoir atteindre par deux jets de lances chaque point de l'établissement, en ce qui concerne les bâtiments dotés de RIA.

Il convient de faire vérifier régulièrement les installations de détection et les organes et fermetures des portes coupe-feu.

Une réserve d'eau de 360 M3 doit être créée à proximité de l'établissement.

.../...

En cas de risque de fuite d'ammoniac (utilisée pour la production de froid du surgélateur) au niveau :

- du condenseur , un détecteur agira sur les coupures électriques du local technique et déclenchera une alarme sonore.

- du local technique, un détecteur déclenchera une alarme pour une concentration inférieure à 80 ppm et pour une concentration supérieure coupera l'électricité en centrale et mettra en service un extracteur d'air.

Les consignes relatives à la conduite à tenir en cas d'accident ou d'incident devront être mises en évidence, près de chaque sortie, et devront être tenues à jour.

Article 9.4. - interdiction de fumer

Il est interdit de fumer dans tous les ateliers, en dehors des zones spécialement réservées à cet effet.

TITRE X - HYGIENE et SECURITE DU PERSONNEL

Article 10 : L'exploitant doit se conformer aux dispositions édictées par le livre II (titre III, parties législatives et réglementaires) du code du travail, articles 235.2, R. 235.3, R.232.7.1, 235.2.11, 232.12.7, 235.5 et aux textes pris pour son application, dans l'intérêt de l'hygiène et la sécurité des travailleurs, en ce qui concerne les mesures générales de protection et de salubrité applicables à tous les établissements assujettis.

TITRE XI - DISPOSITIONS D'ORDRE PAYSAGER

Article 11 : La société CAPA devra mettre en place un écran végétal constitué d'essences locales, le long des façades ou pignons exposés à des champs de vision très ouverts ou de proximité.

TITRE XII - DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

Article 12 : La présente autorisation deviendrait caduque si l'établissement n'était pas ouvert dans le délai maximum de trois ans à dater de la notification du présent arrêté, ainsi que dans le cas où la société CAPA viendrait, sauf le cas de force majeure, à cesser son exploitation pendant deux années consécutives.

Article 13 : La société CAPA devra en outre satisfaire, le cas échéant, aux prescriptions qui pourront lui être imposées ultérieurement dans l'intérêt de la santé, de la salubrité, de la commodité ou de la sécurité publiques.

Article 14 : un extrait du présent arrêté, énumérant les prescriptions auxquelles l'installation est soumise sera :

.../...

- affiché à la porte principale de la mairie de SERVAS pendant une durée d'un mois (l'extrait devant préciser qu'une copie de l'arrêté d'autorisation est déposée à la disposition du public aux archives de la mairie).

- affiché, en permanence, de façon visible dans l'installation par les soins du bénéficiaire de l'autorisation.

Un avis sera inséré, par mes soins, et aux frais de l'exploitant, dans deux journaux diffusés dans le département.

Article 15 : En application de l'article 14 de la loi susvisée, le demandeur ou l'exploitant dispose d'un délai de deux mois à compter de la notification de la présente décision pour la déférer au tribunal administratif, seule juridiction compétente.

Article 16 : M. le secrétaire général de la préfecture est chargé de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera adressée à :

- M. le directeur de CAPA "la Toque de France" à SERVAS, (sous pli recommandé avec A.R.)
- M. le maire de SERVAS pour être versée aux archives de la mairie à la disposition du public et pour affichage durant un mois d'un extrait dudit arrêté.
- M. le maire de LENT ;
- M. l'inspecteur des installations classées - D.S.V ;
- M. le directeur régional de l'industrie de la recherche et de l'environnement ;
- M. le directeur départemental de l'équipement ;
- M. le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt ;
- M. le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ;
- M. le directeur des services départementaux d'incendie et de secours ;
- M. le directeur régional de l'environnement
- préfecture SID.PC

Fait à BOURG EN BRESSE, le 27 OCT. 1995

le préfet

Pour ampliation
Le Chef de bureau délégué

Rauvul

Pour le Préfet
le Secrétaire Général

signé : Pierre André PEYVEL