

PREFECTURE DE L'AUDE

ARRETE PREFECTORAL n° 96-0357

**AUTORISANT L'EXPLOITATION D'UN ABATTOIR
D'ANIMAUX DE BOUCHERIE A QUILLAN,
LIEU-DIT "MARIDES"**

Le Préfet de l'Aude,
Chevalier de l'ordre national du mérite

Vu le code rural, notamment son livre I et son livre II nouveau ;

Vu la loi No 76-663 du 19 juillet 1976 modifiée relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu la loi No 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau ;

Vu la loi No 95-101 du 2 février 1995 relative au renforcement de la protection de l'environnement ;

Vu le décret No 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié, pris pour l'application de la loi du 19 juillet 1976 ;

Vu le décret du 20 mai 1953 modifié, déterminant la nomenclature des installations classées ;

Vu le décret No 93-1038 du 27 août 1993 relatif à la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole ;

Vu le décret No 93-1412 du 29 décembre 1993 modifiant la nomenclature des installations classées ;

Vu l'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 ;

Vu l'arrêté du 22 novembre 1993 relatif au code des bonnes pratiques agricoles ;

Vu l'arrêté préfectoral No 95-0237 du 1er mars 1995 ordonnant une enquête publique relative à la reconstruction de l'abattoir de Quillan ;

Vu le rapport du Commissaire enquêteur, en date du 10 mai 1995 ;

Vu le permis de construire No 11 304 94 M 0037 délivré par Monsieur le Maire de Quillan le 15 juin 1995 ;

Vu le dossier de demande d'autorisation transmis par Monsieur le Président du Syndicat Intercommunal à Vocation Unique de l'abattoir de Quillan à Monsieur le Préfet de l'Aude, le 29 novembre 1994 ;

Vu la demande d'autorisation d'exploiter formulée par la SARL "Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan" en date du 3 janvier 1996 ;

Vu l'avis du Directeur des Services Vétérinaires de l'Aude, inspecteur des installations classées ;

Vu l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date du 17 janvier 1996 ;

Sur proposition du Secrétaire général de la préfecture de l'Aude ;

ARRÊTE

ARTICLE 1 - La SARL "Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan", dont le siège social est situé à Quillan, 10 rue de la Paix, est autorisée à exploiter au lieu-dit Maridès, commune de Quillan, un abattoir d'animaux de boucherie d'une capacité annuelle de production de 500 tonnes en poids de carcasses, dans les conditions du présent arrêté.

Cet établissement relève de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement pour les activités suivantes :

Rubriques de la nomenclature	Nature et volume des activités	A / D *
	Activité Principale Soumise à Autorisation :	
2210	Abattage d'animaux, le poids des carcasses susceptibles d'être abattues étant supérieur à 2 t/j	A
	Activités Soumises à Déclaration :	
361 2320-18	Installations de réfrigération utilisant un fluide inflammable, de puissance absorbée supérieure à 20 kW mais inférieure à 300 kW (33 kW)	D
1411 - 3	Dépôt de propane en réservoir, la capacité nominale du dépôt étant supérieur ou égale à 1t, mais inférieure à 10t (3t)	D

3 j/seu
136 j/an
500T/an
3205kg.

* A : autorisation
D : déclaration

La capacité journalière maximale de production ne peut excéder 3,6 tonnes en poids de carcasse.

ARTICLE 2 - Conditions générales

2.1 - Conformité au dossier déposé

Les installations seront implantées, aménagées et exploitées conformément aux dispositions décrites dans le dossier de la demande d'autorisation, lesquelles seront adaptées de telle façon qu'il soit satisfait aux prescriptions énoncées ci-après.

Tout projet de modification des installations, de leur mode d'utilisation ou de leur voisinage de nature à entraîner un changement notable de la situation existante doit être porté, avant sa réalisation, à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation.

2.2 - Implantation

Le bâtiment de l'abattoir et ses installations annexes sont implantés à une distance d'au moins 3 mètres des limites de la propriété.

La terrain de l'abattoir est entièrement clôturé et le portail maintenu fermé pendant le déchargement des animaux et en dehors des heures d'ouverture.

2.3 - Impact des installations

Les installations sont conçues, implantées, aménagées et exploitées conformément aux prescriptions des arrêtés ministériels suivants, dont copies sont jointes en annexe :

* Arrêté du 1er février 1983 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les abattoirs de boucherie au titre de la protection de 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.

* Arrêté modifié du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

Les équipements, notamment ceux concourant à la protection de l'environnement, qui sont susceptibles de créer des pollutions et des nuisances, doivent être entretenus régulièrement.

L'établissement doit disposer de réserves suffisantes de produits ou matières consommables, et d'éléments d'équipement utilisés de manière courante ou occasionnellement pour assurer la protection de l'environnement, tels que tuyaux d'arrosage, balais, raclettes, produits détergents, produits désinfectants, produits rodenticides, etc...

2.4 - Intégration dans le paysage

L'exploitant tient à jour un schéma d'aménagement visant à s'assurer de l'intégration esthétique de l'établissement.

L'ensemble du site est maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence. Il est apporté un soin particulier aux abords de l'établissement relevant de l'exploitant, et notamment autour des émissaires de rejets et de la fumière (plantations, engazonnement, etc...).

Le site de l'abattoir est soumis à une dératisation permanente selon un plan de dératisation, transmis à l'inspecteur des installations classées.

2.5 - Contrôles et analyses

L'inspecteur des installations classées peut demander, à tout moment, que des contrôles et analyses, portant sur les nuisances de l'établissement (rejets d'eaux, déchets, odeurs, bruit notamment) soient effectuées par des organismes compétents et aux frais de l'exploitant.

En tant que de besoin, les installations sont conçues et aménagées de manière à permettre ces contrôles dans de bonnes conditions.

Sur la canalisation de rejet des effluents doivent être prévus un point de prélèvement d'échantillons et des points de mesures (débit, température, concentration en polluant, ...).

Ces points doivent être aménagés de manière à être aisément accessibles et permettre des interventions en toute sécurité.

Sauf accord préalable de l'inspecteur des installations classées, les méthodes de prélèvement, mesure et analyse, sont les méthodes normalisées.

Les résultats de ces contrôles et analyses, ainsi que ceux obtenus dans le cadre de la procédure d'auto-surveillance, sont conservés pendant au moins 5 ans par l'exploitant et tenus à la dispositions de l'inspecteur des installations classées, et, pour ce qui le concerne, de l'agent chargé de la Police de l'Eau.

2.6 - Incident grave - Accident

Tout incident grave ou accident de nature à porter atteinte à l'environnement (c'est à dire aux intérêts mentionnés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976 modifiée) doit être immédiatement signalé à l'inspecteur des installations classées à qui l'exploitant remet, dans les plus brefs délais, un rapport précisant les causes et les circonstances de l'accident ainsi que les mesures envisagées pour éviter son renouvellement.

2.7 - Arrêt définitif des installations

Au moins un mois avant l'arrêt définitif de ses installations, l'exploitant doit adresser une notification au préfet de l'Aude, conformément au décret No 77.1133 du 21 septembre 1977 modifié (article 34.1). Elle doit préciser les mesures prises ou prévues pour assurer la protection de l'environnement (c'est à dire des intérêts visés à l'article 1er de la loi du 19 juillet 1976 modifiée), notamment en ce qui concerne :

- l'élimination des produits dangereux et des déchets présents sur le site,
- la dépollution des sols et des eaux souterraines éventuellement pollués,
- la protection des installations pouvant présenter des risques d'accidents (réservoir de propane, chaufferie, salle des machines, etc...),
- la surveillance a posteriori de l'impact de l'installation sur son environnement.

ARTICLE 3 - Prévention de la pollution de l'air

3.1- Règles d'aménagement pour les installations de combustion

Les installations de combustion et le réservoir de propane sont aménagés conformément aux dispositions :

- de l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments,
- de l'arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés,
- de l'arrêté du 30 juillet 1979 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux stockages fixes d'hydrocarbures liquéfiés.

3.2 - Règles d'aménagement pour les autres installations

Les vapeurs du local de triperie ainsi que les buées du local de nettoyage sont captés et rejetés par des conduits de cheminée en toiture.

3.3 - Valeurs limites de rejet

Les effluents gazeux ne devront pas renfermer plus de 100 mg de poussières par m³.

3.4 - Prévention des pollutions accidentelles

Les systèmes d'extraction feront l'objet de vérifications périodiques.

Tout brûlage à l'air libre est interdit.

3.5 - Odeurs

L'établissement est aménagé, équipé et entretenu de telle sorte qu'il ne soit pas à l'origine de nuisances olfactives pour le voisinage.

ARTICLE 4 - Prévention de la pollution des eaux

4.1 - Règles d'aménagement

L'exploitant établit et tient à jour un plan faisant apparaître :

- le point de raccordement au réseau public d'adduction d'eau potable, le réseau d'alimentation, les principaux postes utilisateurs, les réseaux de collecte et d'évacuation des eaux résiduaires (secteurs collectés, points de branchement, regards, postes de relevage et de mesure, vannes,...) le point de prélèvement d'échantillons, le canal de mesure et le point de raccordement au réseau public d'assainissement.

Ce plan est tenu à la disposition de l'inspecteur des installations classées, de l'agent chargé de la Police de l'Eau, ainsi que des Services d'Incendie et de Secours.

4.2 - Prélèvements et consommation d'eau

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter la consommation d'eau.

Le raccordement au réseau public doit être équipé d'un clapet anti-retour, d'un disconnecteur ou de tout autre dispositif équivalent. Un relevé hebdomadaire du compteur d'eau doit être réalisé et porté sur un registre éventuellement informatisé. La consommation d'eau mensuelle sera portée à la connaissance de l'inspecteur des installations classées sur la feuille récapitulative des tonnages abattus durant la même période.

4.3 - Eaux résiduaires industrielles

Les eaux résiduaires de l'abattoir et de ses annexes sont rejetées, après prétraitement sur le site, dans le réseau d'égout public raccordé à la station d'épuration de la ville de Quillan.

Le projet de convention de traitement de l'effluent décrit à l'annexe 6 de l'étude d'impact sera établi entre la ville de Quillan, la Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan et la Société Lyonnaise des Eaux et annexé au présent arrêté.

Sans préjudice des dispositions de cette convention, les eaux déversées dans ledit réseau doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

Valeurs limites maximales du Flux de Pollution Brute

Rejets	Unités	par tonne de carcasse	par jour d'activité
Volume maximal	m ³	6	22
Matières en suspension totale (MEST)	Kg	3,6	13
Demande chimique en oxygène (DCO)	Kg	12	43,2
Demande biochimique en oxygène 5 jours (DBO 5)	Kg	4,8	17,3
Azote global (NGL)	Kg	0,9	3,3
Phosphore total (P)	Kg	0,3	1

24
CJ
600
2000 mg/l
800 mg/l

Valeurs limites maximales des Concentrations

Rejets	Unités	sur 24h	instantanée
Matières en suspension totale (MEST)	mg/l	600	
Demande biochimique en oxygène sur 5 jours (DBO5)	mg/l	800	
Demande chimique en oxygène (DCO)	mg/l	2000	
Azote global (exprimé en N)	mg/l	150	
Phosphore total (exprimé en P)	mg/l	50	
Substances extractibles au chloroforme (SEC)	mg/l		150

150 mg/l

Période de rejet : au plus 5 jours par semaine

Débit maximal instantané : 9 m³/h

7,8 m³/h

Débit moyen à ne pas dépasser durant aucune période de 24heures consécutives : 0,91 m³/h

Le pH de l'effluent prétraité sera compris entre 5,5 et 8,5.

La température de l'effluent prétraité sera inférieure à 30°C.

L'effluent prétraité rejeté ne doit pas renfermer de substances nocives en quantités suffisantes pour inhiber le processus biologique de la station d'épuration de la ville de Quillan.

La ville de Quillan communiquera à l'inspection des installations classées un bilan de l'origine des effluents traités à la station d'épuration communale.

Ce bilan fera apparaître :

- que la charge polluante en DCO apportée par l'ensemble des rejets en provenance d'installations classées pour la protection de l'environnement reste inférieure à 70p.100 de la charge en DCO reçue par la station d'épuration,

- que la charge polluante en DCO apportée par l'abattoir reste inférieure à la moitié de la charge en DCO reçue par la station d'épuration.

4.4 - Conditions générales du nettoyage

Le nettoyage à l'eau des locaux de l'abattoir, des locaux de stabulation, des aires de déchargement des animaux, de l'aire de nettoyage des véhicules, etc... est systématiquement précédé d'un raclage à sec et d'une collecte des déchets solides, fumiers et paille, corps gras et déchets carnés, sel du local des cuirs, dans des récipients spécifiques.

Les bétailières ne peuvent quitter l'abattoir sans avoir été nettoyées et désinfectées sur l'aire prévue à cet effet.

4.5 - Eaux pluviales

Les eaux pluviales non polluées recueillies sur les toitures et les aires de circulation imperméables sont dirigées vers un réseau d'évacuation aboutissant à un bassin d'infiltration dans le sol situé en partie déclinive du terrain de l'abattoir.

Ces eaux pluviales doivent respecter les valeurs limites ci-après :

hydrocarbures totaux	10 mg/l
DCO	125 mg/l
MES	35 mg/l

4.6 - Surveillance des rejets - Autosurveillance

Le programme d'autosurveillance de la consommation d'eau sera réalisé selon les dispositions de l'article 4.2.

Le programme d'autosurveillance des rejets d'eaux résiduelles industrielles doit être réalisé dans les conditions suivantes :

1/ mesure et enregistrement en continu : débit avec indication du cumul journalier.
Les relevés de volume trimestriels de rejet sont effectués contradictoirement en présence de représentants de la Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan et de la Lyonnaise des Eaux.

2/ Prélèvements et analyses : il doit être réalisé par l'exploitant de l'abattoir, au moins une fois par trimestre, à l'aide d'un préleveur automatique réfrigéré, un échantillon de 24h, d'un volume minimal de 2l, proportionné au débit.

Le jour retenu pour cette opération doit faire l'objet d'une concertation entre la Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan et la Lyonnaise des Eaux et être représentatif des concentrations habituelles.

Afin d'améliorer la représentativité du prélèvement par rapport aux différentes espèces animales abattues, d'autres modalités de prélèvement peuvent être acceptées, en accord avec l'inspecteur des installations classées.

Les analyses portent sur les paramètres définis à l'article 4.3 du présent arrêté.

Les résultats de ces mesures sont transmis dans le délai d'un mois à l'inspecteur des installations classées, accompagnés, le cas échéant, de commentaires sur les causes des dépassements constatés ainsi que sur les actions correctives mises en oeuvre ou envisagées.

Les tonnages des différentes espèces animales abattues ainsi que la consommation d'eau potable durant la période de prélèvement sont joints.

ARTICLE 5 - Entreposage et élimination des déchets

5.1 - Lisiers et fumiers

Les lisiers collectés sur les aires bétonnées des stabulations et les jus s'écoulant de la fumière sont conduits par un réseau de canalisations, en écoulement gravitaire, vers la fosse à lisiers étanche située sous la fumière.

Les fumiers recueillis dans les locaux de stabulation par raclage à sec, les matières provenant de la vidange des réservoirs gastriques et intestinaux dans le "coche" de l'abattoir, les boues décantées dans l'aéroflotateur de la station de prétraitement et les déchets organiques du dégrillage des eaux résiduaires, sont acheminés dans la fumière couverte avec une fréquence suffisante et dans des conditions permettant de prévenir toute prolifération de mouches, les mauvaises odeurs et tout risque d'insalubrité pour les viandes.

Le transfert des fumiers et matières stercoraires s'effectue toujours à sec, en réduisant le plus possible la pollution des eaux résiduaires.

La quantité de lisier ne doit pas excéder 60 m³ par an. Toutes précautions seront prises pour éviter la dilution du lisier par les eaux de lavage des stabulations, notamment par une manoeuvre correcte des vannes de commande des réseaux d'évacuation des eaux résiduaires et du lisier.

La quantité de fumier frais ne doit pas excéder 165 tonnes par an.

Le lisier et le fumier font l'objet d'une valorisation agricole. Leur fréquence d'enlèvement doit être suffisante pour prévenir tout débordement de la fosse à lisier et de la fumière couverte. Aucun fumier ne peut être entreposé en dehors de la fumière.

Afin de respecter les doses maximales de 20 m³/ha pour l'épandage du lisier, et de 20 tonnes/ha pour l'épandage du fumier, les surfaces d'épandage ne seront pas inférieures à 3 ha pour le lisier et 8,25 ha pour le fumier.

Les préconventions, jointes à l'étude d'impact, entre la Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan et les agriculteurs, seront confirmées et annexées au présent arrêté.

L'épandage du lisier et du fumier doit respecter les dispositions des articles 36 à 42 de l'arrêté modifié du 1er mars 1993.

Le plan d'épandage doit respecter le code des bonnes pratiques agricoles, publié en annexe de l'arrêté du 22 novembre 1993. Il sera transmis sans délai à l'inspection des installations classées.

5.2 - Sang

Le sang non récupéré pour l'alimentation humaine est pompé à partir des deux bacs de saignée dans le réseau spécifique aboutissant à la cuve d'entreposage du local frigorifique des déchets.

Ce sang peut être cédé à une industrie de valorisation des sous-produits d'abattoir.

Dans le cas contraire, il est enlevé par l'équarrisseur.

Toutes précautions doivent être prises pour réduire les rejets de sang dans le réseau d'évacuation des eaux résiduaires, notamment par le respect des temps de saignée et d'égouttage des carcasses au-dessus des bacs de saignée et lors du nettoyage de ceux-ci par une manoeuvre correcte des doubles bondes.

La fréquence de vidange et de nettoyage de la cuve à sang est suffisante pour prévenir tout dépassement de la capacité maximale d'entreposage (3000 litres) et toute odeur nauséabonde. La fréquence minimale est fixée à un enlèvement par mois.

5.3 - Sous-produits de l'abattage

Les cornes, onglons, pattes, soies de porc, suifs, boyaux, ... sont recueillis de manière hygiénique dans des récipients spécifiques, régulièrement nettoyés et désinfectés, et entreposés dans le local frigorifique des déchets.

Ces sous-produits peuvent être cédés à des industries spécialisées dans leur valorisation.

Dans le cas contraire, ils sont remis à l'équarrisseur.

Leur fréquence d'enlèvement est suffisante pour prévenir toute odeur nauséabonde et l'encombrement du local des déchets. La fréquence minimale est de deux enlèvements par mois.

5.4 - Viandes saisies

Les viandes retirées de la consommation humaine par le service vétérinaire de l'abattoir sont entreposées, sous sa responsabilité, dans le local frigorifique des saisies, fermé à clé.

Les viandes reconnues impropres à toute consommation, humaine ou animale, sont enlevées par l'équarrisseur dans un délai qui ne peut excéder quinze jours après l'abattage.

5.5 - Graisses enlevées des eaux résiduaires

Les graisses retirées des eaux résiduaires par l'aéro-flotateur de la station de prétraitement sont recueillies dans la bache en béton étanche, d'une capacité utile de 3m³.

Ces graisses sont cédées à une industrie de valorisation spécialisée, liée par une convention à la Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan. Cette convention sera transmise à l'inspection des installations classées.

La fréquence de vidange de ces graisses est suffisante pour éviter tout dépassement de la capacité maximale d'entreposage.

ARTICLE 6 - Prévention du bruit et des vibrations

6.1 - Règles d'aménagement

Les installations sont 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.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 août 1985 modifié relatif aux bruits aériens émis par les installations relevant de la loi sur les installations classées pour la protection de l'environnement leur sont applicables sans préjuger des dispositions arrêtées ci-après.

Les véhicules de transport du bétail et des viandes doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

L'usage de tous les appareils de communication par voie acoustique, sirènes, avertisseurs, haut-parleurs, etc.. gênants 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.

6.2 - Niveaux limites

Les bruits émis par l'installation ne doivent pas, en tous points de l'intérieur des locaux riverains habités ou occupés par des tiers, que les fenêtres soient ouvertes ou fermées et, le cas échéant, en tous points des parties extérieures (cours, jardins, terrasses,...) de ces mêmes locaux, produire une émergence supérieure à :

5 dB(A) pour la période allant de 6h30 à 21h30 sauf dimanches et jours fériés,
3 dB(A) pour la période allant de 21h30 à 6h30 ainsi que les dimanches et jours fériés.

L'émergence est définie comme étant la différence entre les niveaux de bruits constatés lorsque l'installation est en fonctionnement et lorsqu'elle est à l'arrêt. Elle est mesurée conformément à la méthodologie définie dans la deuxième partie de l'instruction technique annexée à l'arrêté du 20 août 1985 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les installations classées (JORF du 10 novembre 1985).

De plus, le niveau de bruit en limite de propriété de l'installation ne doit pas dépasser, lorsqu'elle est en fonctionnement, 70 dB(A) pour la période de jour (6h30 - 21h30) et 60 dB(A) pour la période de nuit (21h30 - 6h30).

Les différents niveaux de bruits sont appréciés par le niveau de pression continu équivalent pondéré LAeq. L'évaluation de ce niveau se fera sur une durée représentative du fonctionnement le plus bruyant des installations.

L'inspection des installations classées pourra demander un contrôle des niveaux sonores en limite de propriété de l'installation, par un organisme compétent et aux frais de l'exploitant.

ARTICLE 7 - Gestion des risques d'incendie et d'explosion

7.1 - Prévention incendie

Les issues de l'abattoir doivent être balisées par des blocs autonomes.

L'éclairage doit être conforme à la norme C15-100.

Les parois de la chaufferie au gaz doivent être coupe-feu de degré 2heures.

La porte de la chaufferie et la porte principale de la salle des machines doivent s'ouvrir vers l'extérieur et être munies de barres anti-panique.

La défense incendie du bâtiment principal sera assurée par 4 extincteurs à poudre de 6 kg et par un extincteur à CO2 pour la chaufferie. L'extincteur du local machinerie sera homologué NFS 61-915-21A-89B. Tous les extincteurs seront placés bien en vue près des accès et vérifiés périodiquement. A côté de l'extincteur de la chaufferie sera affichée la consigne : "Ne pas utiliser sur flamme gaz". La consigne "NE PAS FUMER" sera apposée sur le réservoir de propane.

Le réservoir de propane et la chaudière font l'objet d'un contrat de maintenance spécifique, prévoyant des inspections régulières. Leur fréquence ne peut être inférieure à deux contrôles par an. Une copie de ce contrat est transmise à l'inspection des installations classées. Les rapports d'inspection sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

Un poteau d'incendie homologué NFS 61-213 doit être implanté à moins de 200 mètres du bâtiment.

Des consignes incendie doivent être affichées, indiquant notamment :

- la conduite à tenir en cas d'incendie,
- les modalités d'appel des sapeurs-pompiers,
- l'évacuation du personnel,
- la première attaque du feu,
- les mesures pour faciliter l'intervention des secours extérieurs (ouvertures des portes, désignation du responsable de la prévention, etc...). Il est interdit de fumer dans les locaux de stabulation et dans tous les locaux de l'abattoir, sauf dans la salle de repos du personnel.

Il est interdit de fumer, d'allumer ou d'introduire une flamme dans la salle des machines et dans la chaufferie. Les travaux de soudure ou susceptibles de produire des étincelles ne pourront y être exécutés qu'après l'accord du représentant de la société d'Exploitation de l'Abattoir.

La ventilation de la salle des machines sera permanente afin de prévenir la formation d'une atmosphère toxique ou explosive.

7.2 - Sécurité électrique

Les installations électriques sont réalisées conformément aux règles de l'art.

Elles sont entretenues en bon état et contrôlées au moins une fois par an par un technicien compétent. Les rapports de contrôle sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

7.3 - Air comprimé

La centrale de production d'air comprimé fait l'objet d'un contrat de maintenance spécifique, prévoyant des inspections régulières, portant notamment sur les éléments de sécurité, pressostat, soupapes, etc... Leur fréquence ne peut être inférieure à deux contrôles par an. Une copie de ce contrat est transmise à l'inspecteur des installations classées. Les rapports d'inspection sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

7.4 - Production de froid

La centrale de production de froid fait l'objet d'un contrat de maintenance spécifique, prévoyant des inspections régulières, dont la fréquence ne peut être inférieure à deux contrôles par an. Une copie de ce contrat est transmise à l'inspecteur des installations classées. Les rapports d'inspection sont tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

Il est tenu un cahier mentionnant les dates de remplissage des circuits en fluide réfrigérants et les quantités ajoutées à chaque fois.

Toute modification de la nature du fluide réfrigérant ou des caractéristiques des installations frigorifiques fait l'objet d'un accord préalable de l'inspection des installations classées.

ARTICLE 8 - Le Secrétaire général de la préfecture de l'Aude, le sous-préfet de LIMOUX, le directeur des services vétérinaires, inspecteur des installations classées, le directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement, Région Languedoc-Roussillon, le directeur départemental des services d'incendie et de secours, le directeur départemental, chef du service interministériel de défense et de protection civile, le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt, le directeur départemental de l'équipement, le chef de service départemental de l'inspection du travail, de l'emploi et de la politique sociale agricole, le maire de Quillan, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, dont un avis sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture, dont une ampliation sera notifiée administrativement à Monsieur le Gérant de la Société d'Exploitation de l'Abattoir de Quillan.

Carcassonne, le **23 FEV. 1996**

POUR AMPLIATION
Pour le préfet et par délégation
L'attaché, adjoint au chef de bureau


Véronique BILLES

Pour le Préfet et par délégation
Le Secrétaire Général de la Préfecture

Michel HENRY