

**PREFECTURE DE L'AUDE**

**ARRETE PREFECTORAL n° 94 0576**

relatif à l'autorisation d'exploiter un atelier de transformation de produits carnes  
SA CONSERVERIE DU LANGUEDOC à CASTELNAUDARY

**LE PREFET DE L'AUDE  
CHEVALIER DE LA LEGION 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 pris pour l'application de la loi du 19 juillet 1976 ;

VU le décret n° 77-1297 du 25 novembre 1977 pris pour l'application de la loi du 10 juillet 1976 ;

VU le décret n° 73-361 du 23 mars 1973 fixant les modalités de recouvrement de la taxe unique applicable aux Etablissements Classés ;

VU le décret n° 93-1412 du 29 décembre 1993 modifiant la nomenclature des Installations Classées ;

VU le récépissé n° 85-0213 du 3 janvier 1985 délivré à la S.A.R.L. Conserverie du Languedoc en vue d'exploiter un atelier de préparation des viandes ;

VU la demande en date du 20 avril 1993 par laquelle la SA Conserverie du Languedoc "la Belle Chaurienne" dont le siège social est situé à CASTELNAUDARY - Z.I. En Toure sollicite l'autorisation d'exploiter un atelier de transformation de produits carnes sur cette même commune ;

VU l'ensemble des plans réglementaires produits à l'appui de cette demande ;

VU l'arrêté en date du 15 juillet 1993 prescrivant l'ouverture d'une enquête publique sur le territoire des communes de CASTELNAUDARY et VILLENEUVE LA COMPTAL du 16 août 1993 au 15 septembre 1993 inclus ;

VU le registre d'enquête ;

VU l'avis du Commissaire-Enquêteur ;

VU l'avis de Mme le Directeur des Services Vétérinaires de l'Aude, Inspecteur des Installations Classées en date du 21 juin 1993.

VU les avis de :

-M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales du 5 août 1993 ;

-M. le Directeur départemental de l'Équipement du 25 août 1993 ;

-M. le Chef du Service Départemental d'Incendie et de Secours du 24 août 1993 ;

-M. le Directeur Départemental du Travail et de l'Emploi en date du 5 août 1993 ;

VU les avis des Conseils Municipaux de CASTELNAUDARY et VILLENEUVE LA COMPTAL dans les séances des 18 et 29 septembre 1993 ;

VU l'arrêté préfectoral en date du 11 janvier 1994 prorogeant pour une durée de trois mois le délai imparti par le Préfet pour statuer sur la demande précitée ;

VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène dans sa séance du 31 mars 1994 ;

VU ensemble toutes les pièces du dossier desquelles il résulte que les formalités prescrites par la loi et le décret ont été remplies ;

CONSIDERANT que l'établissement dont il s'agit figure aux rubriques n° 2221, 2220 et 361 de la nomenclature des Installations Classées pour la protection de l'environnement prévues par la loi susvisée du 19 juillet 1976 et qu'il est soumis à autorisation ;

CONSIDERANT qu'aucune observation n'a été présentée au cours de l'enquête publique ;

QUE DES LORS rien ne s'oppose à ce que la demande du pétitionnaire soit accueillie sous réserve des conditions à imposer pour assurer le respect des règles d'une bonne hygiène et la protection des intérêts que les lois ont déterminés, notamment celle du 19 juillet 1976 en son article 1er et qu'il convient d'énumérer ces conditions dans l'arrêté d'autorisation ;

SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture de l'Aude

#### **ARRETE :**

**ARTICLE 1** -L'atelier de transformation de produits carnés (extension) exploité par la Conserverie du Languedoc "la Belle Chaurienne" sera situé Z.I. En Touré à CASTELNAUDARY et installé conformément au plan joint à la déclaration.

Toute transformation dans l'état des lieux et toute modification de l'installation ou de son mode d'utilisation sera porté à la connaissance du Préfet.

**ARTICLE 2** - Les murs et cloisons seront en maçonnerie pleine et revêtus de matériaux imperméables, durs, résistants aux chocs et à surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée. Cette hauteur sera de 1,75 mètre au moins à partir du sol. Dans le reste de leur étendue ils seront enduits en maçonnerie ainsi que le plafond et recouverts d'une peinture vernissée de teinte claire. Les angles de raccordement des murs entre eux avec le sol et avec le plafond seront aménagés en gorges arrondies.

**ARTICLE 3** - Le sol de l'atelier sera garni d'un revêtement imperméable et la pente en sera réglée de manière à conduire les eaux de lavage et les eaux résiduaires 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 eaux résiduaires et les eaux de lavage seront évacuées conformément aux prescriptions de 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.

**ARTICLE 4** - Toutes les parties de l'établissement seront convenablement éclairées. Elles seront ventilées efficacement de façon permanente de telle sorte que le voisinage ne puisse être incommodé par les odeurs ou les poussières.

**ARTICLE 5** - Il y aura de l'eau potable sous pression en quantité suffisante avec prises de raccord, pour permettre d'effectuer matin et soir des lavages abondants de toutes les parties de l'établissement. Il en sera de même des tables de travail, des ustensiles, des récipients et tous autres objets utilisés qui devront être établis en matériaux imperméables facilement lavables et stérilisables.

**ARTICLE 6** - Les locaux abritant les chaudières et appareils de cuisson seront construits en matériaux incombustibles et coupe feu de degré 2 heures. La communication avec les ateliers et magasins de l'établissement se fera par un sas de 3 mètres carrés de surface minimale dont les portes distantes de 2 mètres au moins en position fermée seront pareflames de degré 1 heure et munies d'un système de fermeture automatique. Les buées seront captées par des hottes débordant les chaudières ou par tout autre moyen reconnu efficace et elles seront entraînées vers une cheminée s'élevant au dessus de l'immeuble. La structure des conduits de fumée sera coupe feu de degré 2 heures lorsqu'ils traverseront des locaux occupés ou habités par des tiers. On veillera particulièrement à l'étanchéité et à la résistance des joints.

#### **ARTICLE 7 - NUISANCES OLFACTIVES -**

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

#### **ARTICLE 8 - NUISANCES PAR LE BRUIT -**

1) Le fonctionnement de l'établissement ne devra pas occasionner d'élévation du niveau du bruit tel que le niveau maximal admissible soit dépassé.

2) Toutes dispositions utiles seront prises pour éviter la production du bruit ou de trépidation et s'opposer à leur propagation. Tous moteurs de quelque nature qu'ils soient, et tous appareils, ventilateurs, machines, transmissions actionnés par ces moteurs seront installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse être de nature à compromettre la santé, la sécurité et la tranquillité du voisinage.

#### **ARTICLE 9 - LES EAUX RESIDUAIRES -**

a) Tous les effluents à l'exception des eaux pluviales et des eaux claires seront regroupés de façon à être rejetés en un seul point du réseau.

b) Les effluents seront déversés dans le réseau public après un prétraitement comprenant au minimum :

- Un dégrilleur
- Un dégraisseur

-Un canal de mesure en débitmètre ainsi qu'un échantillonneur permanent permettant de réaliser les mesures d'autocontrôles.

L'entretien des ouvrages de prétraitement devra être effectué.

c) Les eaux usées industrielles déversées dans le réseau devront répondre aux prescriptions suivantes :

### DEBITS ET VOLUMES

Volume journalier moyen : 102 m<sup>3</sup>/j.  
Volume journalier maximal : 103 m<sup>3</sup>/j.  
Débit horaire maximal : 36 m<sup>3</sup>/h.

#### DBO5 -

Flux journalier moyen : 133 kg/j.  
Flux journalier maximal : 158 kg/j.

1543 mg/l

#### -DCO -

Flux journalier moyen : 236 Kg/j.  
Flux journalier maximal : 282 Kg/j.

2764 mg/l

#### MES -

Flux journalier moyen : 34 kg/J.  
Flux journalier maximal : 40 Kg/J.

392 mg/l

#### GRAISSES -

La concentration en graisse devra être inférieure ou égale à 500 mg/l. exprimée en substances extractibles au chloroforme.

d) L'Inspecteur des Installations Classées pourra en tant que de besoin, imposer les prélèvements et les analyses des eaux résiduaires susceptibles d'être à l'origine d'une pollution du milieu naturel. Les dépenses qui en résulteront seront à la charge de l'exploitant.

e) L'exploitant effectuera ou fera effectuer à ses frais par un organisme agréé de son choix des mesures de la qualité de ses effluents mensuellement. Le résultat sera communiqué à l'Inspecteur des Installations Classées.

Seront contrôlés : DBO

DCO

MEST

Azote global (exprimé en N)

Phosphore total (exprimé en P)

f) la convention de raccordement entre l'industriel et l'exploitant de la station sera annexée au présent arrêté.

g) les eaux pluviales des bâtiments et des parkings seront collectées et dirigées vers le réseau fluvial communal.

## ARTICLE 10 -INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES -

### 1) INFORMATION SUR LES MATERIELS -

Le Chef d'établissement doit tenir à la disposition des organismes de contrôle:

-Un plan détaillé des installations frigorifiques ainsi que des canalisations principales de fluide frigorigène, assorti d'un livret technique comportant les informations nécessaires à la manutention, l'installation, la conduite, le réglage et la maintenance.

-Un registre mentionnant la liste des appareils, leur type, leur capacité, leurs dates d'épreuves, ainsi que la qualité des matériaux qui les composent.

-Les rapports des vérifications périodiques et les justifications des travaux et modifications effectuées pour porter remède aux défauts constatés.

2) En ce qui concerne les installations frigorifiques, dont l'accès est limité aux seules personnes autorisées, l'exploitant est tenu :

-d'équiper son, (ou ses) compresseur (s) d'un pressostat de sécurité, de manière à l' (ou les) arrêter avant que la pression maximale en service ne soit atteinte, l'action de ce pressostat devant être à sécurité positive.

Cet appareil doit être distinct du pressostat de fonctionnement. Son action doit donner lieu à réarmement.

### 3) CHAMBRES FROIDES-

L'exploitant est tenu, en ce qui concerne les chambres froides :

-de prendre toutes dispositions nécessaires pour que les accès aux sorties et aux dispositifs d'appel au secours restent signalés, accessibles et utilisables en toutes circonstances, afin de permettre aux personnes y travaillant de s'orienter et de sortir sans danger.

-de les doter, le cas échéant, de dispositifs d'alarme par détection automatique de fuites de fluide frigorigène.

- de ne pas laisser de salariés y travailler sans surveillance directe ou indirecte.

-de s'assurer après la fin du travail ou de l'intervention, par tout moyen adapté à l'entreprise, qu'il ne séjourne plus personne dans les chambres froides.

### 4) CONDUITE ET ENTRETIEN DE L'INSTALLATION -

La conduite et l'entretien d'une installation frigorifique ne seront confiés qu'à un personnel spécialement formé et bien instruit des risques auxquels il est exposé.

Le chef d'entreprise doit mettre à la disposition de ce personnel d'une façon permanente :

-Un schéma clair de l'installation frigorifique proprement dite accompagné d'une description sommaire du procédé utilisé et de son fonctionnement, ainsi que la matérialisation des zones dangereuses.

-Les consignes de sécurité ainsi que les informations essentielles sur les moyens de protection adaptés.

-Un schéma descriptif de la (ou des) ventilation (s) mécanique (s) du local.

-Les consignes de démarrage (première mise en service ou remise en service après un arrêt prolongé ou après une vidange de l'installation.).

-Les consignes de marche normale de l'installation.

-Les consignes d'entretien courant de l'installation.

-Une liste de pannes avec leurs remèdes.

-Les mesures à prendre en cas de marche anormale, par exemple : pression de liquéfaction trop élevée, pression d'évaporation trop faible.

-Les mesures à prendre pour rechercher une petite fuite de fluide frigorigène.

-Les consignes d'exploitation et de dégivrage des chambres froides.

Il devra être prévu un stock de maintenance de pièces détachées qu'il est indispensable d'avoir à disposition, afin d'assurer la permanence de la sécurité, conformément à une liste périodiquement tenue à jour, en fonction des avaries et incendies rencontrés.

#### 5) MESURES D'URGENCE -

le Chef d'entreprise doit établir à l'intention du personnel de surveillance des consignes d'arrêt d'urgence fixant clairement les manoeuvres à effectuer sans délai :

-en cas de fuite notable de fluide frigorigène

-en cas d'incendie

#### 6) EQUIPEMENT DE PROTECTION ET DE SECOURS-

En dehors des moyens appropriés de lutte contre l'incendie, le Chef d'entreprise doit mettre à la disposition du personnel travaillant dans une installation frigorifique :

-des appareils de protection respiratoire qui seront :

.placés dans des armoires clairement désignées, d'accès facile et en un endroit ne risquant pas d'être contaminés par une fuite de fluide frigorigène, mais néanmoins à proximité immédiate des postes de travail des personnels concernés.

.soumis à un contrôle périodique rigoureux.

.de nature à ne pas être détériorés par le froid.

- des gants en nombre suffisant, appropriés au risque et au milieu ambiant.
- des brancards pour évacuer d'éventuels blessés ou intoxiqués.
- des vêtements étanches pour l'équipe d'intervention (combinaisons et cagoules adaptées aux risques représentés par le fluide frigorigène).

Dans le cas d'une installation de réfrigération à l'ammoniac, il est de plus nécessaire de disposer :

- d'une armoire à pharmacie contenant les médicaments nécessaires pour les premiers soins à dispenser, notamment dans le cas de brûlures cutanées ou oculaires provoquées par l'ammoniac.
- de points d'eau incongelable pour pouvoir immédiatement combattre les brûlures dues à l'ammoniac.

#### 7) INFORMATION ET FORMATION DU PERSONNEL-

Le chef d'entreprise est tenu :

1) d'instruire périodiquement le personnel susceptible d'être exposé aux risques dus au fonctionnement de l'installation et à l'utilisation du fluide frigorigène.

. de la disposition et, le cas échéant, de la manoeuvre des issues de secours.

. de la conduite à tenir en cas d'alerte au gaz ou d'alerte au feu.

. de l'utilisation des équipements de protection contre le feu et contre le fluide frigorigène.

2) de former une équipe d'intervention (au sein de l'effectif ou de chaque poste si l'entreprise travaille en continu) dont les membres choisis en raison de leur aptitude et déjà instruits conformément au paragraphe 1 du présent article, soient bien au courant des manoeuvres d'urgence définies dans le paragraphe 7 et des premiers secours.

Il est nécessaire que :

. cette équipe soit avertie des propriétés spécifiques du fluide frigorigène et de ses risques ainsi que des premiers soins particuliers à prodiguer.

. la répartition des tâches nécessitées par les manoeuvres d'urgence soit faite nommément, pour que chacun sache exactement ce qu'il aura à faire en cas d'incendie grave.

3) de soumettre cette équipe d'intervention à un entraînement périodique, au moins semestriel, pour réduire les risques d'hésitation, de confusion, ou même de panique.

## 8) CONTROLE DE LA SECURITE -

Le chef d'entreprise est tenu :

-de vérifier ou de faire vérifier la fiabilité du ou des détecteurs de fuite d'ammoniac, notamment le seuil de déclenchement de l'alarme, selon une périodicité fixée suivant les prescriptions du constructeur et de l'installateur.

-de prendre toutes les mesures qui s'imposent en fonction des anomalies ou des incidents constatés ou signalés.

### **ARTICLE 11 - DECHETS -**

Les déchets carnés seront entreposés dans un local réfrigéré et évacués vers un établissement autorisé.

Le sol, les murs et cloisons du local à déchets seront recouverts d'un enduit imperméable et lisse. Il sera maintenu en bon état d'entretien fréquemment lavé et désinfecté aussi souvent que nécessaire pour éviter tout dégagement de mauvaises odeurs.

Il en sera de même pour les récipients contenant ou servant à transporter les os.

Des mesures seront prises pour éviter la pullulation des mouches ou autres insectes et des rongeurs.

Les autres déchets et résidus produits par l'établissement seront stockés dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention des envols, infiltrations dans le sol, odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.

Les déchets industriels seront éliminés dans des installations réglementées à cet effet au titre de la loi du 19 juillet 1976 dans des conditions nécessaires pour assurer la protection de l'environnement. L'exploitant sera en mesure d'en justifier l'élimination sur demande de l'Inspecteur des Installations Classées.

**ARTICLE 12** En aucun cas ces conditions ne pourront faire obstacle à l'application des dispositions édictées par le livre II du Code du Travail et des décrets réglementaires pris en exécution dudit livre, dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs, ni être opposées aux mesures qui pourraient être régulièrement ordonnées dans ce but.

### **ARTICLE 13 - PREVENTION DES RISQUES D'INCENDIE ET D'EXPLOSION -**

Toutes les dispositions seront prises pour éviter les risques d'incendie et d'explosion.

Tous les bâtiments seront conçus, conduits et équipés en respectant les dispositions du code du travail.

Les installations et matériels électriques de l'établissement devront être conformes aux dispositions des règlements relatifs à la protection du personnel.



L'établissement devra disposer :

-d'une organisation propre à assurer la sécurité du personnel des installations, du voisinage, en toutes circonstances.

-d'un personnel compétent et en nombre suffisant pour mettre en oeuvre les matériels d'incendie et de secours dans les meilleures conditions d'efficacité. Ce personnel participera périodiquement à des exercices d'incendie dont la fréquence sera au plus annuelle.

-de matériel pour porter secours aux victimes en cas d'accident (blessés, brûlés, électrocutés...).

-des moyens de transmission et d'alerte indispensables aussi bien pour l'appel des secours que pour l'acheminement des renforts éventuels et les liaisons en cas d'opérations importantes.

#### **ARTICLE 14 - ACCIDENTS - INCIDENTS -**

L'exploitant est tenu de déclarer sans délai à l'Inspecteur des Installations Classées, les accidents et incidents survenus du fait du fonctionnement de l'installation qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article 1 de la loi n° 76663 du 19 juillet 1976.

#### **ARTICLE 15 -**

Le présent arrêté cessera de produire effet si l'installation n'a pas été mise en service dans un délai de 3 ans ou si elle n'a pas été exploitée pendant 2 années consécutives sauf le cas de force majeure.

**ARTICLE 16** -Le récépissé n° 85021 délivré le 3 juillet 1985 à la S.A.R.L. Conserverie du Languedoc en vue d'exploiter un atelier de préparation des viandes est abrogé ;

#### **ARTICLE 17 - AUTRES PRESCRIPTIONS -**

Les droits des tiers sont et demeurent expressément respectés ;

**ARTICLE 18** - Par application de l'article 20 du décret n° 77-1133 visé ci-dessus, toute modification apportée par le voisinage, et de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, doit être portée avant sa réalisation à la connaissance du Préfet, avec tous les éléments d'appréciation.

Tout transfert de l'installation sur un autre emplacement nécessite une nouvelle autorisation.

En cas de changement d'exploitant, le nouvel exploitant ou son représentant doit en faire la déclaration au Préfet, dans le mois qui suit la prise en charge de l'exploitant.

**ARTICLE 19** -Une copie du présent arrêté sera déposée en Mairie de CASTELNAUDARY et pourra y être consultée.

Un extrait de cet arrêté énumérant notamment les prescriptions auxquelles l'installation est soumise sera affiché pendant une durée minimum d'un mois à la Mairie.

Ce même extrait devra être affiché en permanence de façon lisible dans l'établissement par les soins du bénéficiaire.

**ARTICLE 20**- Un avis au public sera inséré par les soins du Préfet et aux frais de l'exploitant dans deux journaux locaux ou régionaux diffusés dans le département.

**ARTICLE 21**-La présente décision ne pourra être déférée qu'au tribunal administratif.  
Le délai de recours est de deux mois pour le demandeur ou l'exploitant.  
Ce délai commencera à courir du jour où la présente décision sera notifiée.

**ARTICLE 22** Le Secrétaire Général de la Préfecture de l'Aude, le Maire de CASTELNAUDARY, le Directeur des Services Vétérinaires de l'Aude, Inspecteur des Installations Classées, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la Préfecture et dont une ampliation sera notifiée administrativement à M. le Directeur de la SA Conserverie du Languedoc "la Belle Chaurienne" à CASTELNAUDARY.

Carcassonne, le  
Le Préfet,

27 AVRIL 1994

Pour ampliation  
L'Attaché, Chef de Bureau,



René VAYSSÉLIER



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

Michel HENRY