

NOTE DE PRESENTATION NON TECHNIQUE

DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTAL UNIQUE

COMMUNE DE
CHAUMONT (52)

Construction d'un abattoir public



SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
TABLE DES FIGURES	4
TABLE DES TABLEAUX	4
1. OBJET DE LA DEMANDE.....	5
1.1. LA DEMANDE & LE DEMANDEUR.....	5
1.2. LOCALISATION DU PROJET	5
1.3. RUBRIQUES ICPE ET IOTA CONCERNEES PAR LE PROJET	7
2. PRESENTATION DU PROJET	9
2.1. L'ACCES.....	9
2.2. LES STABULATIONS	9
2.3. HALL D'ABATTAGE	9
2.4. CHAMBRES FROIDES.....	9
2.5. EQUIPEMENTS TECHNIQUES.....	9
2.6. MODE DE FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION.....	10

TABLE DES FIGURES

FIGURE 1 -	PLAN DE SITUATION	6
FIGURE 2 -	PRINCIPE D'ORGANISATION DES ACTIVITES ET DES PRODUITS	11

TABLE DES TABLEAUX

TABEAU 1 -	CLASSEMENT ICPE	7
TABEAU 2 -	CLASSEMENT IOTA.....	8
TABEAU 3 -	EFFECTIFS ENVISAGES	10

1. OBJET DE LA DEMANDE

1.1. LA DEMANDE & LE DEMANDEUR

La présente demande d'autorisation environnementale est réalisée par le Conseil départemental de la Haute-Marne. Le signataire de cette demande est le Président du Conseil départemental, Monsieur Nicolas LACROIX.

La Conseil départemental souhaite construire un nouvel abattoir public répondant aux normes sanitaires et environnementales en vigueur.

L'abattoir actuel est situé aux abords immédiats de la zone commerciale de « Moulin Neuf » et de zones d'habitations. L'outil est obsolète et nécessiterait de lourds travaux de réhabilitation.

Cela a conduit le Département à opter pour la construction d'un nouvel abattoir, également sur la commune de Chaumont, mais dans une zone favorable à son implantation (ZAE Plein Est).

L'abattoir de Chaumont est un des rares outils agroalimentaires autonomes encore présents en Haute-Marne tandis que la ressource en viande du département est peu valorisée sur place. De par son potentiel d'offre, cette filière est un des leviers du développement de l'approvisionnement des débouchés locaux par d'autres filières notamment légumières et laitières.

1.2. LOCALISATION DU PROJET

Le projet d'abattoir s'implantera sur la parcelle n°32 de la section YC du cadastre de la commune de Chaumont. Le terrain a une superficie totale de 20 350 m² et il est vierge de toute construction.

Le projet est situé aux coordonnées géographiques suivantes :

- Latitude : 48° 07' 39.9" N
- Longitude : 5° 07' 45.2" E

La desserte routière du site sera assurée par un profilage adapté du chemin d'accès (Chemin de Beauregard), permettant la desserte et le croisement en véhicules lourds.

La connexion du chemin d'accès est aisée sur l'axe de la RD619 permettant ainsi, via les voiries de ceinture, d'assurer la majorité des flux entrants et sortants en dehors de l'agglomération.

La figure ci-après indique la localisation du projet.

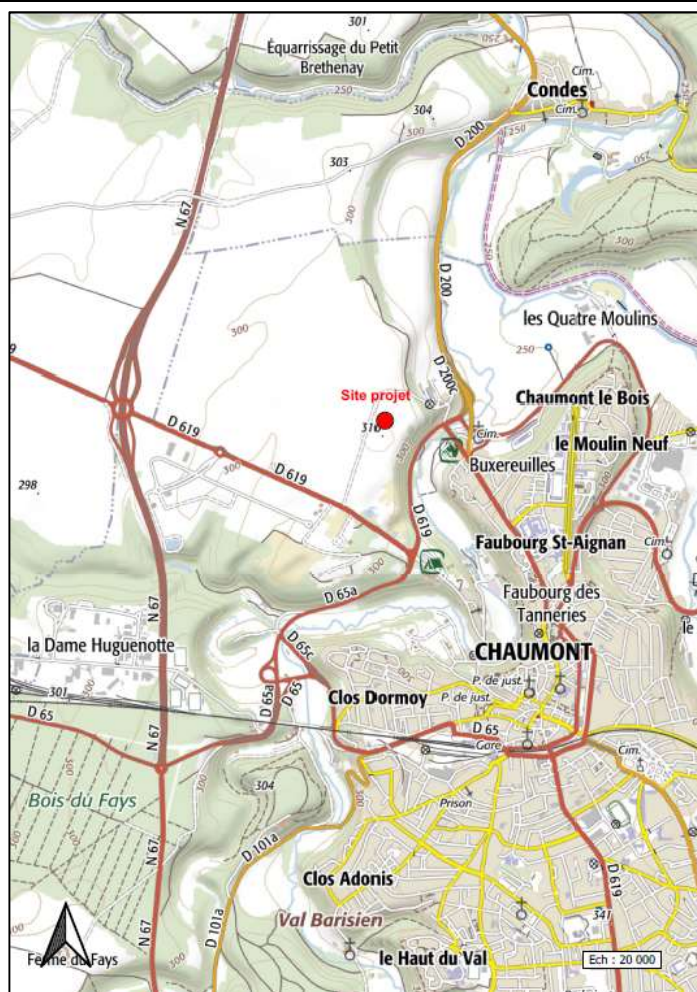


Figure 1 - Plan de situation

1.3. RUBRIQUES ICPE ET IOTA CONCERNEES PAR LE PROJET

Les rubriques ICPE concernées par l'activité d'abattoir sont les suivantes :

Rubrique	Désignation	Caractéristiques	Régime / Rayon
2210	<p>Abattage d'animaux</p> <p>La masse des animaux abattus, exprimée en carcasses étant, en activité de pointe :</p> <p>1. Autorisation : supérieure à 5 t/j</p> <p>2. Déclaration : supérieure à 500 kg/j, mais inférieure ou égale à 5 t/j</p>	<p>Tonnage annuel maximum = 1 500 Tonnes</p> <p>Capacité abattage moyenne journalière = 6 t/j</p> <p>Capacité d'abattage maximale journalière = 10 t/j</p>	<p>Régime : Autorisation</p> <p>Rayon : 3 km</p>
2221	<p>Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale</p> <p>La quantité de produits entrant étant :</p> <p>1. Enregistrement : supérieure à 4 t/j</p> <p>2. Déclaration : supérieure à 500 kg/j, mais inférieure ou égal à 4 t/j</p>	<p>Atelier de découpe et de fabrication de steaks hachés ayant une capacité de production de pointe de 1t/j (0,8 t/j en moyenne).</p>	<p>Régime : Déclaration</p> <p>Rayon : sans objet</p>
2355	<p>Dépôts de peaux y compris les dépôts de peaux salées en annexe des abattoirs</p> <p>La capacité de stockage :</p> <p>Déclaration : étant supérieure à 10 tonnes</p>	<p>Une zone dédiée au stockage de peaux est présente.</p> <p>9 emplacements palettes sont présents, 1 palette de peaux a un poids de l'ordre d'1 tonne.</p> <p>Ainsi le site a la capacité de stocker 9 tonnes de peaux au maximum.</p>	<p>Régime : Non classé</p> <p>Rayon : sans objet</p>
2910-A	<p>Installations de combustion.</p> <p>A. Lorsque sont consommés exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du biométhane, du fioul domestique, ...</p> <p>La puissance thermique nominale totale de l'installation est :</p> <p>1. Enregistrement : supérieure ou égale à 20 MW, mais inférieure à 50 MW</p> <p>2. Déclaration : supérieure ou égale à 1 MW, mais inférieure à 20 MW</p>	<p>Une chaudière fonctionnant au gaz naturel d'une puissance de 150 kW et un ballon de production d'eau chaude fonctionnant également au gaz naturel d'une puissance de 380 kW.</p> <p>Soit une puissance totale de 0,53 MW</p>	<p>Régime : Non classé</p> <p>Rayon : sans objet</p>

Tableau 1 - Classement ICPE

Au vu des éléments présentés dans le tableau ci-dessus, le site est régi par les arrêtés ministériels suivants :

- Arrêté du 30/04/04 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux » ;
- Arrêté du 09/08/07 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de déclaration au titre de la rubrique n° 2221 « préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale »

Le projet respecte l'ensemble des prescriptions énumérées dans ces arrêtés. Aucune dérogation n'est sollicitée par le projet d'abattoir.

Les rubriques IOTA concernées par l'activité de l'abattoir sont les suivantes :

Rubrique	Désignation	Caractéristiques	Régime
2.1.5.0	Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles ou sur le sol ou dans le sous-sol, la surface totale du projet, augmentée de la surface correspondant à la partie du bassin naturel dont les écoulements sont interceptés par le projet, étant : 1° Supérieure ou égale à 20 ha (A) 2° Supérieure à 1 ha mais inférieure à 20 ha (D)	Superficie du terrain : 2,03 ha Le terrain d'intercepte pas les écoulements d'un autre bassin versant.	Déclaration

Tableau 2 - Classement IOTA

2. PRESENTATION DU PROJET

L'organisation du site sur la zone process sera la suivante. Elle est conforme à la réglementation sanitaire en vigueur en France et en Union Européenne.

Le plan de principe du bâtiment est donné en dernière page de ce présent document.

2.1. L'ACCES

Dès l'entrée du site, l'accès est divisé en deux afin de dissocier le secteur souillé et le secteur propre.

L'accès au secteur souillé est mis en place pour atteindre les stabulations et pour évacuer les déchets, cuirs. La sortie dispose d'une aire de lavage pour les bétailières.

L'accès au secteur propre est mis en place pour les expéditions et le parking des véhicules légers. Ce secteur dispose également d'une aire de lavage pour les camions frigorifiques.

2.2. LES STABULATIONS

Les stabulations sont conçues pour le parage d'animaux vivants correspondant à une journée de pointe d'abattage, en optimisant la sécurité du bouvier par l'intermédiaire de couloir passages d'homme, avec box d'identification en réception des animaux.

Les stabulations bovins comportent 12 logettes individuelles avec portes d'entrée arrière et portes de sortie avant, 2 parcs (capacités de 6 GB ou 16 veaux chacun) et un parc mal à pied.

La partie petits animaux (porcs/ovins) comprend 6 parcs porcs (capacité de 7 animaux chacun) et 1 parc ovins (capacité 12 animaux).

2.3. HALL D'ABATTAGE

Le hall d'abattage et d'habillage est scindé, au niveau de l'ensemble de la chaîne, en trois zones spécifiques par espèce.

D'un côté, l'assomage/saignée des bovins et veaux avec un box de contention, puis la chaîne d'habillage GB. De l'autre côté, un restainer porcs/ovins permettant l'abattage, puis les chaînes d'habillage porcs et ovins.

2.4. CHAMBRES FROIDES

Les chambres froides servent à réfrigérer les carcasses afin de freiner la croissance des micro-organismes.

Pour réduire la température interne des carcasses à 7°C, elles sont réfrigérées par lots dans des chambres froides dont la température est comprise entre 0 et 4°C.

Le temps de refroidissement dépend de la taille des carcasses.

Le site disposera également d'une chambre froide négative pour la conservation de certains produits (steaks hachés notamment).

2.5. EQUIPEMENTS TECHNIQUES

Le local technique regroupera le TGBT, les compresseurs d'air, la production d'eau chaude sanitaire (ECS) et la chaudière. Les groupes froids seront implantés en extérieur.

Le site disposera d'une station de prétraitement de ces eaux usées de process, permettant d'abattre la pollution avant rejet dans le réseau communal.

2.6. MODE DE FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION

Le nouvel abattoir aura une capacité de 800 tonnes de carcasses par an (sur 3 jours d'abattage par semaine), il pourra atteindre 1500 tonnes par an (sur 5 jours d'abattage par semaine). L'ensemble de la structure et des équipements sont dimensionnés dès le démarrage du site pour répondre à la capacité maximale prévue (1500 t/an).

➤ Horaires de travail

L'abattoir fonctionne 3 jours par semaine au démarrage. Les horaires de fonctionnement envisagés sont :

- Réception des animaux : 6h-8h
- Abattage : 7h -15h.

➤ Personnel

Les effectifs du site ne sont pas encore définis avec exactitude, mais ils devraient se répartir de la manière suivante :

Services de l'abattoir	2024	2028
Directeur	0,5	0,5
Cadre	2	2
Responsable administrative	1	1
Responsable qualité	0,6	1
Responsable Bien-être animal	0,5	1
Agents opérationnels sur chaîne	4,5	6,5
Autres opérationnels (entretien maintenance)	1	1
Sous total	10,1	13
Services vétérinaires		
Vétérinaire	1	1
Technicien vétérinaire	1	1
Sous total	2	2
Total sur site	12,1	15

Tableau 3 - Effectifs envisagés

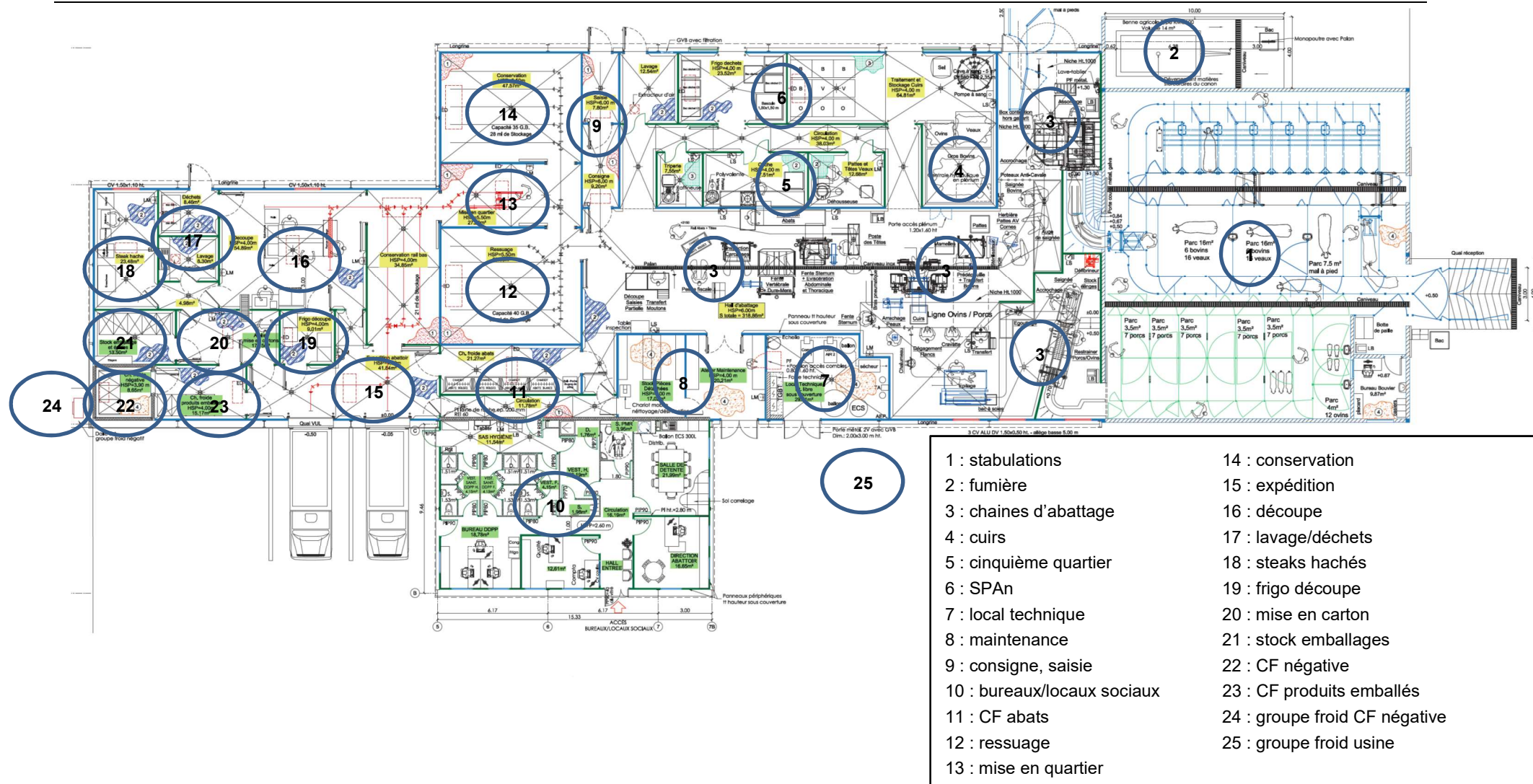


Figure 2 - Principe d'organisation des activités et des produits