

**PREFECTURE DE LA HAUTE SAONE  
BP 429  
70013 VESOUL CEDEX**

**Direction des collectivités territoriales et du cadre de vie  
Bureau du cadre de vie et des enquêtes publiques**

**ENQUETE PUBLIQUE**



**SARL ABATTOIR DE LA MOTTE  
Rue du Bois Mourlot  
70000 PUSEY**

**Installations classées pour la protection de l'environnement  
Loi 76663 du 19 juillet 1976 abrogée et remplacée par le Code de  
l'environnement Livre V Titre 1er, et décret 771133 du 21 septembre 1977.**

**Loi n° 83630 du 12 juillet 1983 relative à la démocratisation des enquêtes publiques et  
le décret 85453 du 23 avril 1985 pris pour son application.**

**Réforme de l'enquête publique décret 2011-2018 du 29 décembre 2011.  
Décret n° 2014751 du 1<sup>er</sup> juillet 2014 d'application de l'ordonnance 2014.619 du 12 juin  
2014 relative à l'expérimentation d'une autorisation unique pour les installations,  
ouvrages, travaux et activités soumis à autorisation au titre de l'article 214.3 du code  
de l'environnement.**

**RAPPORT D'ENQUETE**

**Du vendredi 23 janvier 2015 au samedi 21 février 2015  
Suivant arrêté préfectoral n° 2014 353-0007 du 19/12/2014**

- Relative à la demande d'autorisation unique portant sur :**
- **Augmentation de la capacité d'abattage de 5 à 25 tonnes/jour**
  - **Augmentation du nombre d'animaux équivalents porcs sur la zone de stabilisation de 80 à 200 porcs équivalents**
  - **La création d'un couloir réfrigéré et mécanisé d'approvisionnement des carcasses entre la chambre froide de ressuage de l'abattoir et l'usine de découpe de viande de la SAS Michel Bresson, exploitation voisine (Ce couloir fera l'objet d'une convention entre les entités SAS Michel Bresson et Sarl Abattoir de la Motte.**

# SOMMAIRE

## CHAPITRE 1

- I. Contexte de l'enquête
- II. Exposé du problème
  21. Généralités
  22. Le Projet
- III. Constitution du dossier
  31. Observations sur le dossier

## CHAPITRE 2

- I. Information du public / mesures de publicité
- II. Déroulement de l'enquête – Comptabilité des observations
- III. Analyse des observations faites par le public
- IV. Conclusions partielles

## CHAPITRE 3

- I. Analyse des impacts sur l'environnement
- II. Volet santé
- III. Etude des dangers
- IV. Etude de la notice hygiène et sécurité
- V. Conclusions motivées
- VI. Avis du commissaire enquêteur



# CHAPITRE 1

## I. CONTEXTE DE L'ENQUETE

❖ Vu la demande présentée par lettre par la SARL ABATTOIR DE LA MOTTE dont le siège est situé rue du Bois Mourlot – 70000 PUSEY représenté par MM David COURTOY, Gérard MARCHAND, Etienne BRESSON gérants, adressée à Mr le Préfet de la Haute-Saône le 11/08/2014 demandant l'autorisation d'exploiter les installations relatives au site implanté Rue du Bois Mourlot, lieu dit Champ Boileau 70000 PUSEY et portant notamment sur :

- Augmentation de la capacité d'abattage de 5 à 25 tonnes/jour
- Augmentation du nombre d'animaux équivalents porcs sur la zone de stabulation de 80 à 200 porcs équivalents
- La création d'un couloir réfrigéré et mécanisé d'approvisionnement des carcasses entre la chambre froide de ressuage et l'usine de découpe de viande de la SAS Michel Bresson exploitation voisine (le couloir fera l'objet d'une convention sur sa gestion entre les entités SAS Michel Bresson et Sarl Abattoir de la Motte).

❖ Vu la décision du tribunal administratif de Besançon en date du 11 décembre 2014 sous la référence E14000212/25 de nommer Commissaire Enquêteur Pierre ALMERAS Ingénieur Directeur d'usine en retraite et Mr Pierre BROSY commissaire enquêteur suppléant.

❖ Vu la loi du 11 juillet 1970 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement, vu le décret d'application n° 771133 du 21 septembre 1977, vu le décret 85453 du 23 avril 1985 relative à la démocratisation des enquêtes publiques, vu le code de l'environnement et notamment sa partie législative n° 2000.914 du 18 septembre 2000, vu le décret 2011.2018 du 29 décembre 2011, Messieurs Pierre Almeras et Pierre Brosy ont déclaré sur l'honneur ne pas être intéressé à l'opération à titre personnel ou en raison des fonctions notamment au sein de la collectivité de l'organisme ou du service qui assure la maîtrise de l'ouvrage, la maîtrise d'œuvre, ou le contrôle de l'opération soumis à enquête au sens des dispositions de l'article L123.5 du code de l'environnement.

❖ Monsieur le Préfet de la Haute-Saône, a par arrêté préfectoral n° 2014353-0007 du 19 décembre 2014 autorisé l'ouverture d'une enquête publique sur la commune de Pusey Haute-Saône du 23 janvier 2015 au 21 février 2015 inclus. Il est rappelé que l'autorisation demandée est une demande d'autorisation unique déposée par la Sarl Abattoir de la Motte.

## II. EXPOSE DU PROBLEME

### 21. Généralités

❖ L'identité du demandeur se trouve résumé dans le tableau ci-dessous :

Raison sociale	ABATTOIR DE LA MOTTE
Forme juridique	Société A Responsabilité Limitée
Siège social	Rue du Bois Mourlot 70000 PUSEY
Adresse du site	Rue du Bois Mourlot, lieu-dit « Champ Boileau 70000 PUSEY  Tél : 03 84 78 31 18
Effectif du site	7
Montant du capital	65 000 Euros
N° de Siret	539 331 702 000 24
RCS	GRAY-VESOUL B 539 331 702
Code NAF (Signification du code)	1011Z Transformation et conservation de la viande de boucherie
Dirigeants	Gérant : Mr David COURTOY Gérant : Mr Gérard MARCHAND Gérant : Mr Xavier MENIGOZ Gérant : Mr Etienne BRESSON
Chargé du suivi du dossier	Mr Maxime GERARDIN Tél : 06 74 34 59 44

❖ L'abattoir est constitué d'un seul et unique bâtiment subdivisé en plusieurs éléments distincts.

❖ L'abattoir souhaite augmenter son nombre de porcs abattus en profitant du surdimensionnement de l'outil de production actuelle. L'abattoir prévoit de conserver intégralement et sans changement l'actuel.

❖ L'abattoir est situé sur la commune de Pusey au lieu dit Champ Boileau et occupe la parcelle 66 feuille 000ZI01 dans la Haute-Saône.

❖ Sur le plan local d'urbanisme le site est situé en zone VX (secteurs d'activités artisanales).

❖ Les premières habitations sont situées à 700 mètres au sud du site.

❖ Le site n'est pas situé sur une zone naturelle d'intérêts écologiques, faunistique et floristique, par contre il est situé à 210 m environ d'un Natura 2000, mais dans l'état actuel de l'exploitation il n'est pas noté une incidence sur la zone Natura 2000.



- ❖ Le site fonctionne :
  - 24H/24 et 7J/7 sans interruption au niveau de la zone de stabilisation puisqu'une présence permanente des porcs est constatée
  - A partir de 2H du matin 5J/7 au niveau de l'abattage
  - Du dimanche 14H au vendredi 16H au niveau des livraisons des porcs
  - De 2H à 18H 5J/7 au niveau de l'expédition des produits et le samedi matin
  - De 9H à 12H et de 13H30 à 18H30 (sauf le mardi après-midi et le dimanche pour la boucherie)

- ❖ L'historique est résumé ci-dessous :

Dans le cadre des réflexions pour remplacer les anciens abattoirs de la ville de Vesoul devenus trop vétustes et suite à l'abandon des acteurs du projet de création d'un abattoir départemental multi-espèces en juillet 2011, les regards se sont tournés sur la ville de Luxeuil-les-Bains pour la création d'un abattoir bovins. En contre partie, à des fins de complémentarités un nouveau projet est né à savoir la création d'un pôle agroalimentaire sur l'agglomération vésulienne.

Trois agriculteurs ont été à l'initiative de ce nouveau projet : l'EARL Marchand représentée par Gérard Marchand située à Esprels, le GAEC Courtoy situé à Ehuns représenté par David Courtoy et l'EARL de la Montagne de Saint-Bresson représentée par Xavier Menigoz.

En 2012, ses trois entités ont formé dans un premier temps la SARL des Abattoirs de la Motte. C'est ainsi qu'est né l'Abattoir de la Motte.

L'agglomération de Vesoul était propriétaire de la parcelle sur laquelle s'est implanté le pôle. Elle a vendu au prix de 1 € le mètre carré, 4.000 m<sup>2</sup> de terrain à la SAS Michel Bresson pour la salle de découpe (exploitant situé au Sud de l'Abattoir et n'étant pas l'objet du présent dossier car déjà déclaré auprès de la préfecture en tant qu'exploitant indépendant sous le régime de l'enregistrement de la rubrique 2221 au titre des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, I.C.P.E.) et 4.000 m<sup>2</sup> à la SARL des Abattoirs de la Motte pour l'abattoir (objet du présent dossier). A Pusey, il est abattu aujourd'hui entre 200 et 270 porcs/porcelet par semaine soit 5 tonnes par jour au maximum. Ainsi, l'Abattoir est classé sous le régime de la déclaration de la rubrique 2210 au titre des I.C.P.E.

Lors du lancement de l'activité en avril 2013, Mr Etienne BRESSON (dirigeant de la SAS Michel Bresson, usine de découpe de viande) a fait son entrée au capital.

Ce projet a pu voir le jour grâce au soutien de l'agglomération vésulienne, du département de Haute-Saône et de l'Etat.

Enfin, afin de compléter l'outil de production et satisfaire les besoins de proximité, la SARL de l'Abattoirs de la Motte a ouvert au droit de la zone d'abattage sa propre boucherie. Cette boucherie sert à la fois pour la vente directe des morceaux de viande de porcs abattus sur place mais est également une véritable vitrine pour les artisans locaux (distillerie, malterie, fabricant de miel,...).

Ainsi les visiteurs peuvent bénéficier de produits locaux de première fraîcheur. L'outil de production s'adresse également aux bouchers, grossistes et éleveurs locaux désireux de disposer d'un service de proximité adapté aux circuits courts.

Aujourd'hui, l'outil de production est capable de quadrupler la production. Ainsi, l'Abattoir souhaite déposer une demande d'autorisation d'exploiter en ce sens.

- ❖ La situation actuelle se présente ainsi :

La SARL des Abattoirs de la Motte est un site d'abattage de porcs et porcelets développant également une activité annexe de découpe de viande pour son magasin (boucherie).



Aujourd'hui, 200 à 270 porcs par semaine sont abattus. La terminologie porc sera utilisée dans la suite de ce dossier pour désigner aussi bien les porcs, les porcelets ou encore les truies. Le tonnage maximal est de 25 tonnes/semaine soit 5 tonnes/j.

Au niveau de la découpe de viande pour la boucherie, la quantité de produits entrants est de 200 kg/j.

Enfin, le nombre d'animaux-équivalents (porcs) au niveau de la zone de stabulation est de 80.

Le tableau ci-dessous détaille de façon plus précise les tonnages et volumes de production en fonction du rythme de la chaîne d'abattage actuelle :

Espèce	Volumes		Tonnages		
	Catégories	Animaux/jour	Animaux/semaine	Poids carcasse (kg)	Poids Hebdomadaire (tonnes)
Porc	49	245	90	22	1144
Porcelet	-	8	15	0.12	6.24
<b>Tonnage total annuel :</b>					<b>1150</b>

Total de 200 à 270 porcs semaine sur 5 j x 35 h x 52 semaines / an

## **22 – Le projet**

L'activité de l'Abattoir sera tout à fait identique (stabulation, abattage et découpe au niveau de la boucherie) avec une augmentation de la production et une amélioration de la fourniture de carcasses au principal client qui se trouve être la SAS Michel Bresson.

A l'avenir il est prévu d'abattre 1000 porcs par semaine soit de 90 à 100 tonnes/semaine (20 à 25 tonnes/j maximum).

Au niveau de la découpe de viande pour la boucherie, la quantité de produits entrants sera relativement constante par rapport à l'actuelle et ne dépassera en aucun cas 500kg/j.

Enfin ; le nombre d'animaux-équivalents (porcs) au niveau de la zone de stabulation sera porté à 200.

Quant à l'amélioration de la fourniture de carcasses à la SAS Michel Bresson, le but sera de fournir les animaux abattus directement par l'intermédiaire d'un couloir mécanisé et réfrigéré afin que la SAS Michel Bresson devienne métaphoriquement parlant une annexe de découpe de l'Abattoir en lui-même. Ce projet vient en remplacement de l'idée initiale qui consistait à approvisionner l'usine de découpe SAS Michel Bresson par véhicules (camions réfrigérés).

A toute fin utile, nous rappelons que la SAS Michel Bresson est une exploitation déjà soumise au régime de l'enregistrement et n'est pas l'objet du présent dossier de demande d'autorisation d'exploiter.

Au regard de la nomenclature des ICPE les installations du site sont soumises à :

- Autorisation rubrique 2210-1 Abattage d'animaux
- Déclaration rubrique 2102-2 Porcs en stabulation ou en plein air

N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique « Installations Classées »	Caractéristiques de l'installation	Classement	Rayon d'affichage (km)
2210.1	<p>Abattage d'animaux</p> <p>Le poids des animaux exprimé en carcasses étant, en activité de pointe :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>supérieur à 5t/j (A)</li> <li>supérieur à 500 kg/j, mais inférieur à ou égal à 5t/j (D)</li> </ol>	<p>Situation actuelle : Abattage maximal égal à 5 t/j</p> <p>Projet : Abattage maximal égal à 25 t/j</p>	<p>Situation actuelle : D</p> <p>Projet : A</p>	3
2102.2	<p>Porcs (établissements d'élevage, vente, transit, etc., de) en stabulation ou en plein air:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Plus de 450 animaux-équivalents (A)</li> <li>De 50 à 450 animaux-équivalents (D)</li> </ol> <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les porcs à l'engrais, jeunes femelles avant la première saillie et animaux en élevage de multiplication ou sélection comptent pour un animal-équivalent,</li> <li>Les reproducteurs, truies (femelle saillie ou ayant mis bas) et verrats (mâles utilisés pour la reproduction) comptent pour trois animaux-équivalents,</li> <li>Les porcelets sevrés de moins de trente kilogrammes avant mise en engraissement ou sélection comptent pour 0,2 animal-équivalent.</li> </ul>	<p>Situation actuelle : Zone de stabulation comprenant 80 animaux-équivalent</p> <p>Projet : Zone de stabulation comprenant 200 animaux-équivalent</p>	<p>Situation actuelle : D</p> <p>Projet : D</p>	/
2355	<p>Dépôts de peaux y compris les dépôts de peaux salées en annexe des abattoirs</p> <p>La capacité de stockage étant supérieure à 10t (D)</p>	<p>Situation actuelle : Aucun dépôt de peaux</p> <p>Projet : Pas de modification dans le cadre du projet</p>	<p>Situation actuelle : NC</p> <p>Projet : NC</p>	/



N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique « Installations Classées »	Caractéristiques de l'installation	Classement	Rayon d'affichage (km)
2221.B	<p>Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie.</p> <p>A- Installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642 (A)</p> <p>B- Autres installations que celles visées au A, la quantité de produits entrant étant: - supérieure à 2 t/j (E) - supérieure à 500 kg/j, mais inférieure ou égale à 2 t/j (D)</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> Découpe journalière maximale de 500kg/j</p> <p>A noter que le site n'est pas concerné par la rubrique 3642.</p> <p><u>Projet :</u> Pas de modification dans le cadre du projet</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> NC</p> <p><u>Projet :</u> NC</p>	/
1172	<p>Dangereux pour l'environnement-A-, très toxiques pour les organismes aquatiques (stockage et emploi de substances ou préparations) telles que définies à la rubrique 1000 à l'exclusion de celles visées nominativement ou par famille par d'autres rubriques. La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant :</p> <p>1. Supérieure ou égale à 200 t (AS)</p> <p>2. Supérieure ou égale à 100 t mais inférieure à 200 t (A)</p> <p>3. Supérieure ou égale à 20 t mais inférieure à 100 t (DC)</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> Stockage isolé dans un local dédié La quantité maximale stockée est de 260 kg. Ces produits servent au nettoyage et entretien des installations.</p> <p><u>Projet :</u> Pas de modification dans le cadre du projet</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> NC</p> <p><u>Projet :</u> NC</p>	/



N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique « Installations Classées »	Caractéristiques de l'installation	Classement	Rayon d'affichage (km)																																	
1185.2a	<p>Gaz à effet de serre fluorés visés par le règlement (CE) n°842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n°1005/2009 (fabrication, emploi, stockage).</p> <p>2. Emploi dans des équipements clos en exploitation.</p> <p>a) Equipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg (DC)</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> L'Abattoir exploite les installations suivantes :</p> <table border="1" data-bbox="304 555 619 1205"> <thead> <tr> <th>Installation</th> <th>Fluide frigorigène</th> <th>Quantité de fluide par installation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 groupe froid</td> <td>R404 A</td> <td>29 kg dans la centrale</td> </tr> <tr> <td>1 groupe froid</td> <td>R404 A</td> <td>29 kg dans la centrale</td> </tr> <tr> <td>1 climatisation de vitrine (boucherie)</td> <td>R404a</td> <td>4 kg</td> </tr> <tr> <td>1 climatisation de la boucherie</td> <td>R410a</td> <td>2 kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Chaque installation est indépendante les unes des autres. La quantité maximale de fluide susceptible d'être présente dans une installation est de 29 kg. La quantité totale présente sur site est de 64 kg.</p> <p><u>Projet :</u> L'Abattoir exploitera les installations suivantes :</p> <table border="1" data-bbox="799 555 1174 1205"> <thead> <tr> <th>Installation</th> <th>Fluide frigorigène</th> <th>Quantité de fluide par installation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 groupe froid</td> <td>R404 A</td> <td>29 kg dans la centrale</td> </tr> <tr> <td>1 groupe froid</td> <td>R404 A</td> <td>29 kg dans la centrale</td> </tr> <tr> <td>1 climatisation de vitrine (boucherie)</td> <td>R404a</td> <td>4 kg</td> </tr> <tr> <td>1 climatisation de la boucherie</td> <td>R410a</td> <td>2 kg</td> </tr> <tr> <td>3 groupes froids (raccordés à 2 évaporateurs chacun) pour le couloir</td> <td>R404a</td> <td>4 L unitaire soit avec une densité liquide de 0,87, 3,4 kg pour chaque centrale</td> </tr> </tbody> </table> <p>Chaque installation est indépendante les unes des autres. La quantité maximale de fluide susceptible d'être présente dans une installation est de 29 kg. La quantité totale présente sur site est de 74,2 kg.</p>	Installation	Fluide frigorigène	Quantité de fluide par installation	1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale	1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale	1 climatisation de vitrine (boucherie)	R404a	4 kg	1 climatisation de la boucherie	R410a	2 kg	Installation	Fluide frigorigène	Quantité de fluide par installation	1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale	1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale	1 climatisation de vitrine (boucherie)	R404a	4 kg	1 climatisation de la boucherie	R410a	2 kg	3 groupes froids (raccordés à 2 évaporateurs chacun) pour le couloir	R404a	4 L unitaire soit avec une densité liquide de 0,87, 3,4 kg pour chaque centrale	<p>Situation actuelle : NC</p> <p>Projet : NC</p>	/
Installation	Fluide frigorigène	Quantité de fluide par installation																																			
1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale																																			
1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale																																			
1 climatisation de vitrine (boucherie)	R404a	4 kg																																			
1 climatisation de la boucherie	R410a	2 kg																																			
Installation	Fluide frigorigène	Quantité de fluide par installation																																			
1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale																																			
1 groupe froid	R404 A	29 kg dans la centrale																																			
1 climatisation de vitrine (boucherie)	R404a	4 kg																																			
1 climatisation de la boucherie	R410a	2 kg																																			
3 groupes froids (raccordés à 2 évaporateurs chacun) pour le couloir	R404a	4 L unitaire soit avec une densité liquide de 0,87, 3,4 kg pour chaque centrale																																			

N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique « Installations Classées »	Caractéristiques de l'installation	Classement	Rayon d'affichage (km)
1412-2	<p><b>Stockage en réservoirs manufacturés de gaz inflammables liquéfiés :</b></p> <p>Les gaz sont maintenus liquéfiés à une température telle que la pression absolue de vapeur correspondante n'excède pas 1,5 bar (stockages réfrigérés ou cryogéniques) ou sous pression quelle que soit la température.</p> <p>La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant :</p> <p>a) supérieure ou égale à 50 t (A)</p> <p>b) supérieure à 6 t, mais inférieure à 50 t (DC)</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> 2 bouteilles de propane : 70 kg.</p> <p><u>Projet :</u> 10 bouteilles de propane : 350 kg.</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> NC</p> <p><u>Projet :</u> NC</p>	/
1511	<p><b>Entrepôts frigorifiques, à l'exception des dépôts utilisés au stockage de catégories de matières, produits ou substances relevant par ailleurs, de la présente nomenclature.</b></p> <p><b>Le volume susceptible d'être stocké étant :</b></p> <p>1. supérieur ou égal à 150 000 m<sup>3</sup> (A)</p> <p>2. supérieur ou égal à 50 000 m<sup>3</sup>, mais inférieur à 150 000 m<sup>3</sup> (E)</p> <p>3. supérieur ou égal à 5 000 m<sup>3</sup>, mais inférieur à 50 000 m<sup>3</sup> (DC)</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> Volume total des chambres froides de 410 m<sup>3</sup> environ.</p> <p><u>Projet :</u> Pas de modification dans le cadre du projet</p>	<p><u>Situation actuelle :</u> NC</p> <p><u>Projet :</u> NC</p>	/



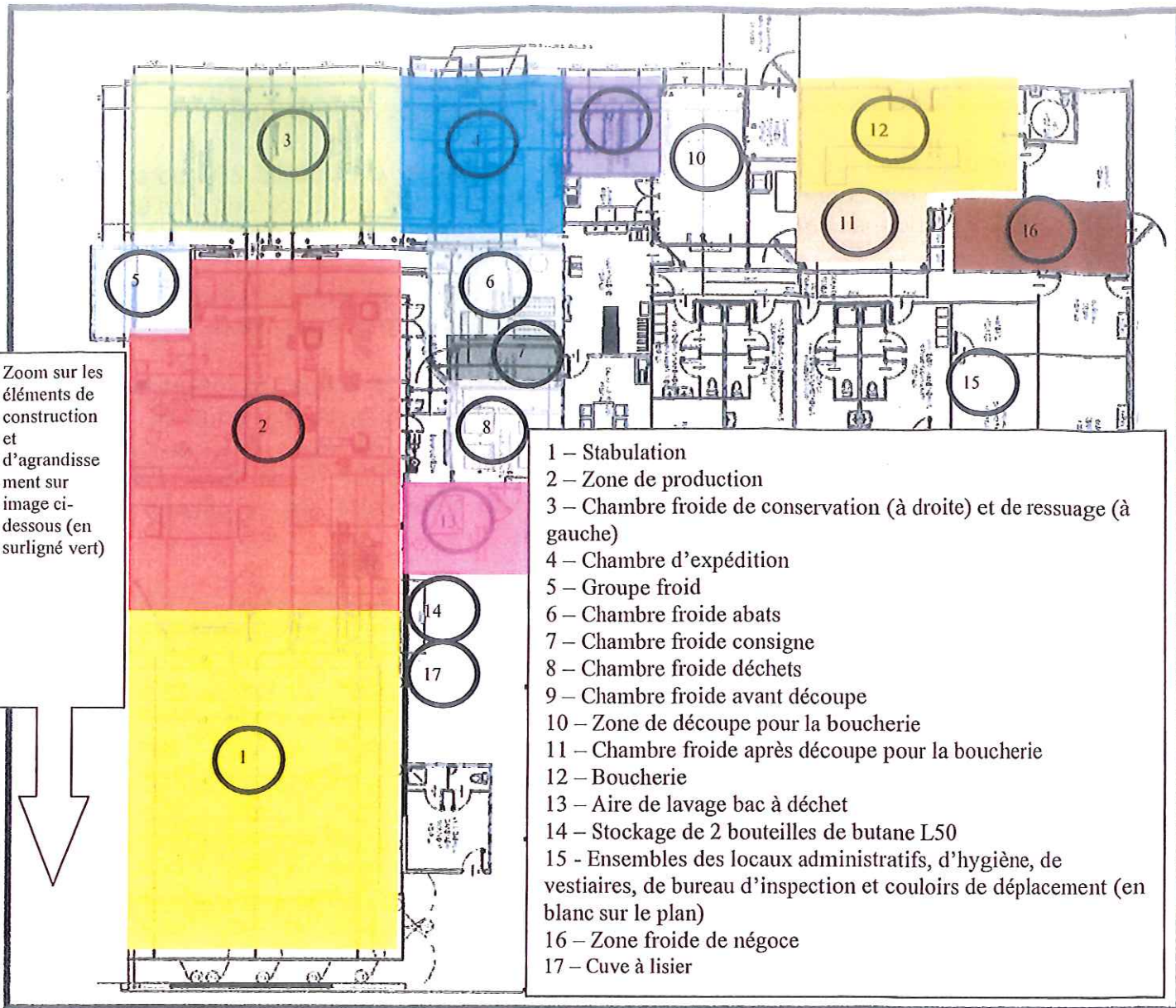
La présente demande d'autorisation d'exploiter est l'objet du projet suivant :

- Augmentation de la capacité d'abattage : passage de 250 à 270 porcs par semaine soit 25 tonnes/semaine soit 5 tonnes/j à 1000 porcs par semaine soit de 90 à 100 tonnes/semaine (20 à 25 tonnes/j) ;
- Augmentation du nombre d'animaux-équivalents (porcs) au niveau de la zone de stabulation : passage de 80 porcs équivalents à 200 porcs équivalents ;
- Création d'un couloir de 71 m environ réfrigéré et mécanisé (absence de personnel dans le couloir pour descendre les carcasses de bout en bout) d'approvisionnement des carcasses entre la chambre froide de ressuage et l'exploitation voisine de l'usine de découpe de viande de la SAS MICHEL BRESSON (couloir qui sera couvert par une convention sur sa gestion entre l'entité SAS MICHEL BRESSON et l'Abattoir) ;
- Agrandissement de la zone de stabulation (pour supporter l'augmentation du nombre de porcs équivalent) : passage de 10 cases de 10 m<sup>2</sup> environ pour une capacité déclarée de 80 équivalent-animaux à 5 cases de 10 m<sup>2</sup> environ + 5 cases de 14 m<sup>2</sup> (soit selon la règle éditée à l'article 3 de l'Arrêté du 16 janvier 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs de : 1 porc (de 85 à 110 kg)/0.65 m<sup>2</sup> et 1 porc (de 50 à 85 kg)/0.55 m<sup>2</sup> ; environ 17 porcs pour les cases de 10 m<sup>2</sup> et 23 porcs pour les cases de 14 m<sup>2</sup> soit un total de 200 porcs en stabulation). Il est à noter que ces 200 porcs en stabulation de 24 h correspondent à la volonté d'abattre 1000 porcs par semaine.
- Conservation de l'activité boucherie (vente aux particuliers) et du tonnage actuel de 200 kg/j de produits entrants pour la zone de découpe ;
- Déplacement des zones de lavages dédiées pour l'une aux camions frigorifiques et pour l'autre aux bétailières ;
- Déplacement de l'accès à la cour sale et modification du plan de circulation des véhicules grâce à la création d'un chemin d'accès public au Nord du site ;
- Ajout de systèmes de pré-traitement des eaux (séparateurs hydrocarbures pour les eaux pluviales et séparateurs fans pour les eaux process) ;
- Et amélioration du réseau de collecte d'effluents et couverture des aires de lavage (auvent).

Le plan suivant montre le site actuel et futur :

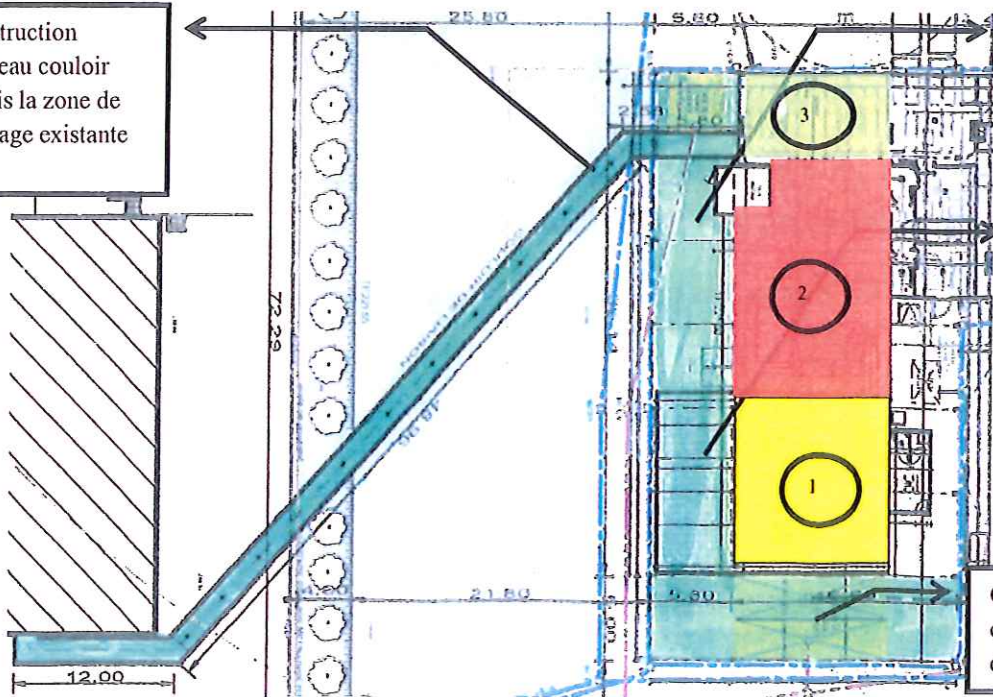


Zoom sur les éléments de construction et d'agrandissement sur image ci-dessous (en surligné vert)



- 1 – Stabulation
- 2 – Zone de production
- 3 – Chambre froide de conservation (à droite) et de ressuage (à gauche)
- 4 – Chambre d'expédition
- 5 – Groupe froid
- 6 – Chambre froide abats
- 7 – Chambre froide consigne
- 8 – Chambre froide déchets
- 9 – Chambre froide avant découpe
- 10 – Zone de découpe pour la boucherie
- 11 – Chambre froide après découpe pour la boucherie
- 12 – Boucherie
- 13 – Aire de lavage bac à déchet
- 14 – Stockage de 2 bouteilles de butane L50
- 15 - Ensembles des locaux administratifs, d'hygiène, de vestiaires, de bureau d'inspection et couloirs de déplacement (en blanc sur le plan)
- 16 – Zone froide de négoce
- 17 – Cuve à lisier

Construction nouveau couloir depuis la zone de ressuage existante



Couverture (toiture) et rattrapage de l'agrandissement de la zone de stabulation

Agrandissement zone de stabulation

Création et couverture aire de lavage



### III. CONSTITUTION DU DOSSIER

Le dossier soumis à l'enquête était constitué par :

- 1) Ordonnance du T A du 19/12/2014 sous la référence E14000212/25 prescrivant la désignation du commissaire enquêteur Mr Pierre. Almeras et de son suppléant Mr Pierre Brosy
- 2) Arrêté de Mr le Préfet de la Haute-Saône n° 2014353-007 du 19/12/2014 autorisant l'ouverture de l'enquête publique sur la commune de Pusey au profit de la société Abattoir de la Motte.
- 3) Lettre de Mr le Préfet de la Haute-Saône au maire de Pusey informant de l'ouverture d'une enquête publique sur sa commune en vue d'obtenir l'autorisation de :
  - Augmentation de la capacité d'abattage de 5 à 25 T/Jour
  - Augmentation du nombre d'animaux équivalents porcs sur la zone de stabulation de 80 à 200 porcs équivalents
  - La création d'un couloir réfrigéré et mécanisé d'approvisionnement des carcasses entre la chambre froide de ressuage de l'abattoir et l'usine de découpe de viande de la SAS Michel Bresson, exploitation voisine (ce couloir fera l'objet d'une convention sur sa gestion entre les entités SAS Michel Bresson et la SARL Abattoir de la Motte).
- 4) Lettre aux journaux l'Est Républicain le 05/01 et 26/1/2015 et Presse de Vesoul le 08/01 et 29/01/2015 pour demander une insertion relative à cette enquête.
- 5) Lettre de Mr le Préfet de la Haute-Saône à Messieurs les Maires des communes suivantes : Chariez / Charmoille / Grattery / Montigny les Vesoul / Pusy et Epenoux / Scye / Vaivre et Montoille / Vesoul les invitant à respecter l'arrêté et de bien vouloir afficher cet arrêté et avis d'enquête dans les lieux habituels d'affichage.
- 6) Lettre de Mr le Préfet à la SARL d'Abattoir de la Motte pour affichage de l'arrêté avis d'enquête, visible et lisible sur les lieux du projet. Les affiches devront respecter les formats procéduraux.
- 7) Registre d'enquête
- 8) Avis d'enquête
- 9) Avis de l'autorité environnementale
- 10) Le dossier technique soumis à l'enquête
  - ✓ Ce dossier est réalisé par  
KALIES  
Etude conseil en environnement, énergie, risques industriels  
16 Allée de Longchamp  
54600 VILLERS LES NANCY  
Tél : 03 83 17 61 71  
Fax : 03 83 17 61 75

- ✓ Le dossier était constitué par
  - Résumé non technique
  - Jeu de plans
  - Dossier de 256 pages avec les paragraphes suivants :
    - Dossier de demande d'autorisation d'exploiter
    - Présentation générale
    - Etude d'impact
    - Volet sanitaire de l'étude d'impact
    - Etude des dangers
    - Notice d'hygiène et sécurité

Annexes

Au nombre de 24

### **31. Observations sur le dossier**

- En général on peut dire que le dossier technique soumis à enquête présente une bonne analyse de la situation actuelle et future des Abattoirs de la Motte.

Le public peut lire ce dossier avec une certaine facilité et y trouver les réponses à un éventuel questionnement, cela signifiant que ce dossier est suffisamment clair et illustré. Effectivement, seule la lisibilité de la localisation serait à critiquer.

- Comme le dit l'autorité environnementale je cite « le dossier est globalement de qualité, l'environnement est pris en compte par un certain nombre de mesures qui viendront améliorer l'existant sur les aspects circulation, gestion de l'eau, utilisation rationnelle de l'énergie».

- Après avoir pris connaissance du dossier établi par le bureau d'études ci-dessus référencé, j'ai rencontré le responsable de l'Abattoir de la Motte sur les lieux. J'en ai profité pour demander des informations complémentaires qui m'ont été données ainsi que quelques explications.

- J'ai visité le site actuel. J'ai pu constater combien l'hygiène était au cœur de cet abattoir (propreté des sols, environnement, propreté du personnel, etc...). Cela m'a permis aussi de comparer l'actuel avec ce qui est écrit dans le dossier technique concernant entre autre les respects de l'environnement et le respect des animaux.



## CHAPITRE 2

### I. INFORMATIONS DU PUBLIC / MESURES DE PUBLICITE

- ❖ L'avis d'enquête publique a été porté à la connaissance du public par :
  - ✓ Insertion dans la presse régionale :
    - Journal Est Républicain du 5/01 et 26/01 2015
    - Journal Presse de Vesoul du 8/01 et 29/01 2015
  - ✓ Affichage pendant la durée de l'enquête dans les communes ci-dessous situées dans un rayon de 3 km par rapport au projet
    - Pusy et Epenoux
    - Vesoul
    - Pusey
    - Scye
    - Vaivre et Montoille
    - Chariez
    - Montigny les Vesoul
    - Charmoille
    - Grattery
  - ✓ Article ci-joint du Maire de Pusey dans la presse régionale au sujet de l'enquête en cours concernant l'Abattoir de la Motte.
  - ✓ Le contrôle de l'affichage a été fait par le commissaire enquêteur le lundi 12 janvier 2015.

Lors de ce contrôle, les affichages de l'arrêté annonçant l'enquête publique, dans chaque mairie concernée par le problème, étaient globalement respectés et dans le cas contraire corrigés. Cet affichage à l'avis du commissaire enquêteur pose un problème car dans beaucoup de cas cette annonce est mélangée avec beaucoup d'autres et il faut la rechercher dans ce mélange car il n'est pas possible de la visualiser rapidement et facilement.
  - ✓ Le commissaire enquêteur a demandé au pétitionnaire de bien vouloir afficher l'avis d'enquête sur les lieux du site en respectant les procédures. L'affichage était réalisé.
  - ✓ Il n'y a pas de CHSCT.
  - ✓ Cotation et apposition de son paraphe sur le registre d'enquête.
  - ✓ Le commissaire enquêteur assurera les permanences, qui doivent permettre si besoin d'aider le public à répondre aux questions que soulève cette demande d'autorisation et aussi d'enregistrer les remarques :

- vendredi	23 janvier 2015	de 09h00 à 12h00
- lundi	26 janvier 2015	de 14h00 à 17h00
- mardi	3 février 2015	de 09h00 à 12h00
- jeudi	12 février 2015	de 14h00 à 17h00
- samedi	21 février 2015	de 09h00 à 12h00

- ✓ Pendant toute cette période d'enquête du 23 janvier 2015 au 21 février 2015 inclus soit 30 jours consécutifs, le dossier technique de la demande d'autorisation d'exploiter pouvait être consulté aux jours et heures d'ouverture de la mairie de Pusey :
- ✓ Simultanément à l'enquête diligentée dans la mairie de Pusey, le dossier pouvait être consulté aux heures et jours d'ouverture dans les mairies nommées ci-dessus.
- ✓ Les résumés non techniques de l'étude d'impact et de l'étude des dangers, ainsi que l'avis de l'autorité environnementale départementale pouvaient être consultés sur le site de la préfecture <http://www.haute-saone.gouv.fr> (rubriques politiques publiques – environnement – informations et consultations du public - enquêtes publiques- installations classées).

## **II. DEROULEMENT DE L'ENQUETE / COMPTABILITE DES OBSERVATIONS**

- ❖ Pendant une période de 30 jours consécutifs du 23 janvier 2015 au 21 février 2015 inclus, le dossier d'enquête a été mis à la disposition du public pour consultation aux heures et jours d'ouverture dans les mairies touchées par le sujet.
- ❖ Pendant les cinq permanences assurées par le commissaire enquêteur, le commissaire enquêteur n'a eu aucune visite. Le registre d'enquête est resté vierge (aucune observation).
- ❖ A ce jour le commissaire enquêteur certifie qu'aucun courrier ne lui a été adressé à son domicile.
- ❖ L'enquête s'est déroulée dans une complète sérénité sans aucun problème.
- ❖ Le samedi 21 février à 12 h, le commissaire enquêteur a clos le registre d'enquête déposé à la Mairie de Pusey en présence du Maire.
- ❖ Le samedi 21 février à 12 h, le commissaire enquêteur a informé le pétitionnaire présent qu'il n'avait pas besoin d'un mémoire en réponse car aucune remarque n'a été formulée sur le registre d'enquête. Le pétitionnaire avait fourni avant le démarrage de l'enquête toutes les informations supplémentaires réclamées par le commissaire enquêteur.



### III. ANALYSE DES OBSERVATIONS FAITES PAR LE PUBLIC

Sans objet. Aucune observation n'ayant été enregistrée pendant toute la durée de l'enquête ainsi qu'aucune consultation du dossier.

### IV. CONCLUSIONS PARTIELLES

- ❖ Les procédures précisées par la loi sur la démocratisation des enquêtes publiques (publication, affichage de l'avis d'enquête, de tenue à la disposition du public des documents d'enquête, des modalités d'accueil du public par le commissaire enquêteur, de la régularité de l'ouverture et de la fermeture du registre d'enquête...) paraissent aux yeux du commissaire enquêteur avoir été scrupuleusement respectées et leurs applications vérifiables.
- ❖ Le déroulement de l'enquête a été tout à fait normal. En conséquence, une réunion d'information et d'échange avec le public ainsi qu'une prolongation d'enquête ne furent pas nécessaires.
- ❖ Vu la publicité en bonne et due forme, on peut supposer que le public ne pouvait pas ignorer l'existence d'une enquête publique en cours, bien que le public se plaigne de l'insuffisance de la publicité. C'est une observation souvent réitérée.
- ❖ Aucun incident n'est survenu en cours d'enquête.
- ❖ Le commissaire a reçu le public et toutes les observations ont été prises en considération.
- ❖ Que le dossier technique était accessible au public.
- ❖ Que les informations complémentaires fournies par le pétitionnaire furent tout à fait satisfaisantes.

Le commissaire enquêteur pense que la loi a été respectée et il est en mesure d'émettre sur le projet un avis motivé et fondé qui fait l'objet de conclusions motivées ci-après.



# Enquête en cours

L'Abattoir de la Motte, à Pusey, aimerait porter sa capacité d'abattage à 1.000 porcs par semaine, contre 300 aujourd'hui. Pour ça, entre 300.000 et 400.000 € d'investissement sont nécessaires.

L'enquête publique qui s'achève à Pusey n'a pas déplacé les foules. Le projet d'extension de l'Abattoir de la Motte n'a, pour l'instant, suscité aucune remarque de la part des habitants du village ou des environs. Avant que le commissaire enquêteur se prononce sur le dossier, il tiendra une dernière permanence samedi matin en mairie de Pusey ; la procédure administrative pourra alors suivre son cours. « On espère qu'on aura l'autorisation de lancer les travaux fin 2015 », explique David Courtoy, un des trois gérants de l'abattoir. Objectif : mettre l'extension en service au printemps suivant.

L'abattoir de Pusey, qui a ouvert ses portes en 2013, est spécialisé dans l'abattage des porcs et des porcelets. Il voit défile jusqu'à 300 animaux par semaine. Une partie est apportée en direct par une quinzaine d'éleveurs haut-saônois, qui peuvent revendre la viande sur place à la Boucherie de la Motte. Les autres animaux abattus à Pusey proviennent aussi d'élevages locaux, mais transitent par l'entreprise Michel Bresson, voisine de l'abattoir. Celle-ci se charge de découper la viande et de la distribuer dans les boucheries et les grandes surfaces du secteur. Dans les deux cas, ce sont des circuits courts qui sont à l'œuvre.

Le projet des trois éleveurs qui gèrent l'abattoir consiste à porter la capacité et l'équipement à 1.000 porcs par semaine, soit 90 à 100 tonnes de viande. Cette montée en puissance permettra



■ Le maire de Pusey, René Regaudie, est favorable au projet d'extension de l'Abattoir de la Motte : « Il n'y a pas d'habitations à côté, ça ne gêne personne. » Photo Dominique ROQUELET

notamment à la SAS Michel Bresson d'apporter davantage d'animaux à Pusey. Une partie des porcs qu'elle envoie aujourd'hui à l'abattoir de Valdahon (Doubs), avec les frais de transport que cela engendre, pourra à l'avenir être traitée à l'Abattoir de la Motte.

Pour ça, la capacité de la porcherie de l'abattoir de Pusey – où les porcs arrivent – doit passer de 80 à 200 animaux vivants. Un couloir réfrigéré et mécanisé d'environ 70 mètres de long doit aussi être construit entre l'abattoir et la chambre froide de la SAS Michel Bresson, située en contrebas. Les carcasses de porcs passeront par ce couloir pour rejoindre la salle de découpe du négociant en viande.

Par contre, pas de travaux dans l'abattoir en lui-même : seules des embauches sont programmées pour ab-

sorber le surplus d'activité. Les quatre salariés actuels seraient rejoints par quatre ou cinq personnes supplémentaires.

Si ce projet décroche une autorisation préfectorale, 300.000 à 400.000 € d'investissement seront nécessaires pour le mener à bien. Les gérants de l'abattoir sont prêts à s'engager suite à des premiers résultats encourageants : en 2013, le chiffre d'affaires s'élevait à un million d'euros. Il a progressé l'an dernier : « On vient de clôturer les comptes 2014 et on devrait être à l'équilibre », constate David Courtoy. « Le magasin tire le résultat de l'ensemble vers le haut. » Au-delà, c'est toute la filière d'élevage porcin – production, abattage, découpe et transformation – qui reste présente dans le département.

Guillaume MINAUX



**PREFECTURE DE LA HAUTE-SAONE  
BP 429  
70013 VESOUL CEDEX**

**Direction des collectivités territoriales et du cadre de vie  
Bureau du cadre de vie et des enquêtes publiques**

**ENQUETE PUBLIQUE**

**SARL ABATTOIRS DE LA MOTTE  
Rue du Bois Mourlot**

**70000 PUSEY**

**Installations classées pour la protection de l'environnement  
Loi 76663 du 19 juillet 1976 abrogée et remplacée par le Code de  
l'environnement Livre V Titre 1er, et décret 771133 du 21 septembre 1977.**

**Loi n° 83630 du 12 juillet 1983 relative à la démocratisation des enquêtes publiques et  
le décret 85453 du 23 avril 1985 pris pour son application.**

**Réforme de l'enquête publique décret 2011-2018 du 29 décembre 2011.  
Décret n° 2014751 du 1<sup>er</sup> juillet 2014 d'application de l'ordonnance 2014.619 du 12 juin  
2014 relative à l'expérimentation d'une autorisation unique pour les installations,  
ouvrages, travaux et activités soumis à autorisation au titre de l'article 214.3 du code  
de l'environnement.**

**CONCLUSIONS MOTIVEES DU  
COMMISSAIRE ENQUETEUR**

**Du vendredi 23 janvier 2015 au samedi 21 février 2015  
Suivant arrêté préfectoral n° 2014 353-0007 du 19/12/2014**

- Relative à la demande d'autorisation unique portant sur :**
- **Augmentation de la capacité d'abattage de 5 à 25 tonnes/jour**
  - **Augmentation du nombre d'animaux équivalents porcs sur la zone de stabilisation de 80 à 200 porcs équivalents**
  - **La création d'un couloir réfrigéré et mécanisé d'approvisionnement des carcasses entre la chambre froide de ressuage de l'abattoir et l'usine de découpe de viande de la SAS Michel Bresson, exploitation voisine (Ce couloir fera l'objet d'une convention entre les entités SAS Michel Bresson et Sarl Abattoir de la Motte.**

## CHAPITRE 3

### I. ANALYSE DES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

SUR L'EAU : L'abattoir est alimenté par le réseau d'eau potable communal. Ce projet est dans son ensemble compatible avec le SDAGE. Le site est équipé d'un disconnecteur. L'eau est utilisée pour les besoins sanitaires, le nettoyage et le process. L'abattoir propose 3 litres d'eau par kilogramme de carcasse à ne pas dépasser (actuel 6). Pour les eaux usées sanitaires et process l'abattoir met en place plusieurs solutions (signature d'une convention avec la SAS Bresson, un séparateur fan fréquence d'analyse de la convention STEP etc...). On peut donc dire que la mise en place des mesures présentées, l'abattoir s'attend à conserver un niveau de concentration égal à inférieur à l'actuel (grâce au séparateur fan) et un niveau de flux légèrement augmenté.

Pour les eaux pluviales, les eaux de toiture et de voiries sont canalisées de façon séparative. Les eaux de toiture du nouveau couloir ne sont pas canalisées, mais infiltrées au sol. Des systèmes de pré traitement des eaux seront ajoutés (séparateurs hydrocarbures pour les eaux pluviales). Un bassin d'orage recueillera les eaux de toiture et de parking et d'incendie.

SUR L'AIR : L'entreprise ne dispose pas d'installations émettrices de rejet fixe, et dans le cadre du projet il n'est pas prévu un ajout d'élément pouvant participer à une émission atmosphérique. Les seuls rejets dus à la Sarl Abattoir sont les gaz de combustions dus à la circulation, or on peut estimer qu'une augmentation de la pollution sera imperceptible. Le projet est compatible avec de SRCAE et avec le schéma régional climat air énergie. Nous pouvons indiquer que le projet n'aura pas d'impact sanitaire dans le domaine de l'air.

SUR LES ODEURS : Il y a différentes sources susceptibles d'engendrer des émissions olfactives en provenance de l'abattoir (le lisier, la fosse des eaux usées, des déchets de sous produits animal, enfin en mode dégradée on peut recenser une odeur légèrement éthérée provenant de la production de froid). Les vents dominants proviennent du Sud Ouest, puis Ouest et en Est, or les habitations les plus proches ne sont pas situées sous les vents dominants, donc pas susceptibles d'être impactées par les émissions olfactives.

SUR LE BRUIT : Il y a différentes sources de bruit, au niveau de la stabulation puisqu'il existe une présence permanente, au niveau de l'abattage à partir de 2H du matin, de la livraison des porcs de l'expédition des produits et au niveau de la boucherie.

Des mesures de bruit en limite de propriété ont été réalisées. Les valeurs en limite de propriété (pour tous les points mesures de jour comme de suite sont inférieurs aux seuils réglementaires de l'arrêté du 23 janvier 1997). Afin d'être sur que les niveaux de bruit seront conforme à la réglementation, une campagne de vérification des niveaux sonores est prévue un an après le début de l'exploitation.

SUR LES DECHETS : Les principaux déchets générés par l'abattoir sont le lisier et matière stercoraire, cadavre d'animaux, animaux saisis pour causes sanitaires, produits d'origine animale tel que abat , mamelle, sang alimentaire, sacs d'animaux. Tous ces déchets seront confiés à des collecteurs agréés autorisés.



Les autres déchets générés par l'abattoir tels que déchets issus des vidanges, des cuvages, cartons etc... seront éliminés via des filières connues et agréées.

SUR LE TRAFIC : L'augmentation du volume de production engendrera une augmentation quasi imperceptible du trafic par rapport à l'instant.

SUR LA FAUNE ET LA FLORE : Dans l'état actuel de l'exploitation, comme dans le cadre du projet il n'a pas été noté d'incidence sur la zone Natura 2000. Enfin il ne sera pas procédé à une destruction de zone faunistique, floristique, donc la situation de l'abattoir n'est pas génératrice de contrainte.

SUR LES EMISSIONS LUMINEUSES : Les émissions lumineuses sont principalement constituées par l'éclairage public. Le lieu est également impacté par la pollution lumineuse de Vesoul. L'abattoir n'accentuera pas le problème.

SUR LA PHASE CHANTIER : Les bâtiments à construire entraîneront une phase chantier d'une durée de trois à quatre mois. Ce chantier mobilisera en moyenne quatre personnes. L'impact sur l'environnement pendant cette phase de construction est négligeable.

## II. VOLET SANTE

Depuis la loi du 30 décembre 1996, le contenu de l'article de la loi sur l'air n° 96-1236 du 30 décembre 1996, relatif à l'obligation d'un volet sanitaire à l'étude d'impact, a été précisé par la circulaire n° 98-36 du 17 février 1998.

L'étude des risques sanitaires porte sur les aspects susceptibles d'être liés au projet et à son implantation : pollution de l'air, pollution de l'eau ou des sols et nuisances acoustiques. L'objectif de l'étude est d'identifier le potentiel dangereux pour l'homme, estimer la relation dose-réponse, estimer l'exposition de la population et caractériser ainsi le risque effectif.

Le phénomène de bioaccumulation et de biopersistance ne sont abordés que d'un point de vue documentaire (critère de sélection des substances). Ils ne sont pris en compte pour la caractérisation du risque sanitaire uniquement dans le cadre d'une évaluation détaillée des risques.

L'étude relative aux effets combinés de plusieurs substances chimiques est exclue de l'étude. Il est, en effet, difficile de prendre en compte précisément les rejets diffus, les rejets de mélanges de composants non identifiés. Dans la mesure du possible, chaque produit est pris individuellement pour obtenir au final une estimation globale du risque sanitaire.

Le volet sanitaire ne concerne que l'impact que pourrait avoir l'activité de la société en fonctionnement normal sur la santé de la population environnante. Les autres cas de figures sont traités dans l'étude des dangers (activité en fonctionnement anormal, accident, incendie) et la notice d'hygiène et sécurité (protection du personnel).

Qu'elles sont les substances et les nuisances dues à l'installation pouvant avoir un effet sur la santé des populations :

- Les bruits émis dans l'environnement seront des bruits de camions, liés au trafic des camions. Le niveau sonore émis se situera bien au-dessous des seuils



pouvant provoquer des lésions ou des pertes auditives. On peut donc dire que les émissions sonores liées à l'activité n'auront pas d'impact sur la santé.

- Les rejets atmosphériques, odeur entre autre, dont les sources sont le lisier (stockage en cuve et en fosse sous stabulation) la fosse des eaux usées de process et les déchets de sous-produit annexe. Compte tenu des actions de prévention mises en place les odeurs résiduelles sont pratiquement nulles.

- Pour les déchets la putrification du porc donne lieu à des émanations de COV. Dans le cadre du projet des mesures d'ailleurs déjà mises en place, seront reconduites et complétées : nettoyage des locaux, ramassage des déchets, formation du personnel.

En conclusion générale sur les odeurs le site met en place des actions fortes visant à minimiser les émanations odorantes et on peut donc considérer que le terme source dans la partie odeur est minime voir négligeable.

- Les effluents aqueux pourraient exposer les populations environnantes. La aussi toutes les précautions sont prises, cheminement des effluents, réseau du type séparatif, les eaux usées sont traitées par la STEP, les eaux pluviales passent par un séparateur d'hydrocarbure et un bassin d'orage. Vu ces précautions on peut conclure que le site au niveau de ces rejets d'eau n'aura pas d'impact sanitaire.

- Il y aura un impact temporaire lié à l'exécution des travaux. Cet impact sera strictement limité à l'emprise du chantier situé à l'intérieur de la propriété et sera également limité dans le temps.

### **III. ETUDE DES DANGERS**

L'analyse des risques engendrés par la SARL Abattoir de la Motte conduit à différentes cause de dangers qui sont largement étudiés dans le dossier technique soumis à enquête et les mesures de maîtrise des risques y sont également développées. Le site a débuté son exploitation au titre des installations à déclaration courant 2013, depuis son ouverture le site n'a connu aucun accident ou presqu'accident.

⇒ **Risque incendie** – Toujours possible mais pour lutter contre cet accident les moyens suivants sont mis en œuvre :

- ❖ Respect par le personnel des consignes (défense de fumer et précautions prises pour l'entretien du matériel), respect des procédures si appel à maintenance extérieure
- ❖ Contrôle du matériel (extincteurs, installations électriques)
- ❖ Mise en place d'extincteurs
- ❖ Formation du personnel
- ❖ Appel des services incendies extérieurs en cas de problème

⇒ **Risque explosion** – Très peu probable.

⇒ **Risque malveillance** – Le risque malveillance peut engendrer un sinistre, un incident. Pour éviter un tel acte l'ensemble du site sera clôturé, le couloir créé ajoutera une barrière physique, de plus le site possède une alarme anti-intrusion avec report sur les téléphones portables des responsables du site, des caméras extérieures seront installées, et les rondes effectuées par la gendarmerie locale peuvent dissuader.

⇒ **Risque de la circulation** – Le site est clôturé et une création d'un second portail est planifiée. La voie de circulation est à 25 mètres du site et la route départementale D18 à 200 m, en conséquence, les dangers dus à la circulation routière peuvent être considérés comme négligeable.



- ⇒ Risques aériens )
- ⇒ Risques ferroviaires ( Ces risques peuvent être considérés comme
- ⇒ Risques fluviales ( négligeables
- ⇒ Risque inondation )

⇒ Risque foudre – Le risque foudre ne peut pas être totalement rejeté. En effet, pour la commune de Pusey les impacts de foudre pour la période de 2012/2013 est de 2.08 impact/km<sup>2</sup>, la valeur moyenne étant de 1.55 pour la France. Il faut tenir compte de la surface du bâtiment, ce qui amène à considérer un impact de coup de foudre tous les 459 ans. Toutefois, pour maintenir le système informatique fonctionnel, ces installations sont protégées.

⇒ Risque sismique – On se trouve dans une zone de sismicité modérée et compte tenu de son activité, abattoir et boucherie accessible au public, le site relève de la catégorie d'importance II.

⇒ Risques internes – Ils existent, la fuite au déversement de produits de nettoyage du lisier, fuite au niveau des installations de réfrigération, la fermentation au niveau des déchets. Des mesures techniques et organisationnelles sont effectives au niveau actuel du site et seront reconduites pour le projet (formation du personnel, couper les réseaux, avertir les pompiers, guider les secours etc...). Il ressort que pour les installations considérées, aucun scénario ne conduit à un accident majeur potentiel.

#### IV. ETUDE DE LA NOTICE HYGIENE ET SECURITE

- Il n'existe pas au sein de la société SARL Abattoir de la Motte un CHSCT/CE.
- L'ensemble du personnel est suivi par un médecin du travail correspondant à une visite médicale réglementaire.
- Il n'y a pas de risques évidents de maladies professionnelles au sein de l'établissement.
- L'installation fonctionnera suivant des horaires différents selon l'affectation :
  - 6h - 18h base 39 h personnel administratif
  - 6h - 15h base 35/39h abattage
  - 9 -12h et 13h30 – 18h30 boucherie
- Le personnel disposera des locaux suivants :
  - des vestiaires pour l'ensemble du personnel
  - des locaux sanitaires hommes/femmes
  - une cuisine – réfectoire
- Tous les locaux seront correctement aérés, chauffés et éclairés et seront maintenus propres.
- A l'embauche le personnel aura une visite médicale d'aptitude.
- Les locaux seront éclairés par de la lumière artificielle ou naturelle.



- Les travailleurs auront pour se protéger des facteurs de risques subsistant des moyens de protection individuelle (chaussures de sécurité, protections auditives, vêtements de travail, gants chimiques).

- Une armoire de premiers secours est disponible.

- L'abattoir tiendra à jour à travers son plan de maîtrise sanitaire un document unique répondant aux exigences de l'article R4121/1 du code du travail.

- Il est à noter que tout opérateur sur chaîne d'abattage fait partie intégrante de l'équipe HACCP. En effet la responsabilité de chaque employé est engagée quant à l'application des mesures. Ce système est un ensemble de procédures associées à des postes de travail ou à des tâches particulières, qui permet de garantir la maîtrise de la sécurité alimentaire. (Hazard Analysis Critical Control Point).

Comme imposée par l'arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort, Yannick Corberand et Gérard Marchand ont suivis une première journée de formation (ADOFIA) ainsi qu'une deuxième journée de finalisation afin d'être certifiés Responsable Animal de l'abattoir. Enfin, Monsieur S. VALOT est également un opérateur certifié Responsable Protection Animale.

Le projet devait engendrer une augmentation du nombre de personne travaillant à l'Abattoir (création de 3 emplois supplémentaires).

- Les manipulations manuelles seront limitées, et la société possède des moyens de manutention adaptés aux charges à manipuler.

- Les contrôles techniques réglementaires seront assurés, selon une périodicité précise (extincteurs, outils de levage et manutention, installations électriques, appareils à pression). Ces contrôles seront réalisés par des organismes agréés et les remarques faites notées sur un registre seront immédiatement mises en conformité. Le personnel de l'usine amené à intervenir sur des dispositifs électriques sera habilité, après avoir subi une formation adaptée.

- Un document et évaluation des risques a été réalisé. Les risques principaux étant les risques liés à la circulation et à la manipulation des produits.

- Le tableau d'affichage sera conforme à la législation.

- Un plan de sécurité affiché sur les lieux de travail indique pour chaque zone, le chemin d'évacuation et le lieu de rassemblement, les emplacements des extincteurs.

- Des secouristes sauveteurs du travail ont été formés pour assurer les premiers soins.

- Enfin, la formation du personnel fait partie intégrante dans le domaine de la sécurité, sensibilisation à l'embauche, à la sécurité (consignes de sécurité générale, consignes en cas de situation d'urgence, accident ou incendie, consignes et règles de circulation, accès aux locaux). Pour les salariés nouveaux les formations suivantes seront dispensées (formation, intégration du personnel, formation sécuritaire au poste de travail, sensibilisation aux risques professionnels et à l'évaluation des risques, exercice d'évacuation).



## V. CONCLUSIONS MOTIVEES

- 1) Les conclusions ci-dessous résultent de l'étude du dossier technique soumis à l'enquête, des discussions avec les représentants de la SARL Abattoirs de la Motte, du cabinet d'étude auteur du dossier technique, des discussions avec les différents maires dont les communes sont impactées par le projet, du technicien ingénieur de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, des remarques formulées pendant l'enquête par le public.
- 2) L'approbation sous les réserves d'usage du permis de construire n° PC07042812C0011-01 en date du dépôt du 12 août 2014, et demandé par SARL l'Abattoir de la Motte représentée par Mr Courtoy David , pour réalisation d'un couloir froid de liaison avec la propriété SAS Bresson, dont l'adresse du terrain est : 4 chemin Bois Mourlot lieu dit Champ Boileau à Pusey 70000, permis accordé le 9 octobre 2014 .
- 3) Le projet consiste à augmenter la capacité de production. Le chiffre d'affaires moyen pour une tonne abattue est de 300 €. En augmentant le volume de production, tout en proposant un prix d'abattage plus attractif est un objectif de la société. En effet en augmentant le volume on rationalise les charges, car plus les charges rapportées au tonnage se resserrent d'autant plus que l'investissement dans le cadre du projet est de 300000 € sera amortie rapidement.
- 4) La boucherie attachée à l'abattoir est une source de revenus important. Ce qui signifie que cette boucherie attire beaucoup de clients, par peut-être le prix des produits proposés, mais surtout par la qualité.
- 5) L'abattoir est un outil au service d'exploitants valorisants leurs productions en circuit court. La viande porcine abattue à l'abattoir est estampillée «Porc de Haute-Saône » et dont le marché est limité aux régions frontalières.
- 6) Le projet devrait engendrer une augmentation du nombre de personnes travaillant à l'abattoir (3 emplois supplémentaires).
- 7) Messieurs Yannick Corberand et Maxime Genardin ont été formés au système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Les opérations sur chaîne d'abattage font partie intégrante de l'équipe. Ce système est un ensemble de procédures associées à des postes de travail ou à des tâches particulières qui permet de garantir la maîtrise de la sécurité alimentaire.
- 8) Le réseau de contrôle de la cinétique du froid est connu sous le nom de « VIGITEMPS 10 » c'est-à-dire que toutes les chambres froides sont reliées à cet enregistreur qui automatiquement informe le personnel.
- 9) Les installations visées par la rubrique 2210 ne sont pas soumises à garanties financières.
- 10) Le projet est conforme aux prescriptions du PLU et notamment ne comporte pas d'annexe mentionnant de prescriptions particulières pour le type de zone
- 11) Il existera une convention concernant les conditions de nettoyage de récupérations et traitement éventuel entre les deux parties.

12) L'abattage dans l'axe géographique permet de limiter le stress des animaux du au transport et permet ainsi de garantir au maximum la qualité technologique de la viande.

13) Devrait permettre dans le futur un bon développement de la filière porcine en Franche-Comté.

14) La quantité d'eau nécessaire va passer de 6L par animal abattu à 3 L.

15) Un courrier de proposition de remise en état du site après exploitation a été envoyé aux services communaux de Pusey (avis du Maire) en date du 10/12/2013.

16) Le dossier conclut d'une manière précise à l'absence d'impact sur les espèces protégées, et sans incidence sur le réseau Natura 2000.

17) L'étude des dangers est bien prise en compte.

18) Par rapport aux enjeux présents le dossier montre dans l'ensemble une bonne analyse des impacts du projet sur les différents composants environnementaux.

19) La sécurité des travailleurs est bien prise en compte.

20) La qualité du produit fini est assurée. Les employés sont formés suivant la norme HACCP.

21) Les capacités techniques et financières sont suffisantes à son fonctionnement.

## **VI. AVIS DU COMMISSAIRE ENQUETEUR**

- ▶ Vu l'étude du dossier technique constitué et soumis à enquête
- ▶ Vu la régularité de la procédure appliquée au déroulement de l'enquête publique
- ▶ Vu l'avis favorable des conseils municipaux suivants : Vesoul, Pusy et Epenoux, Pusey, Scye, Vaivre et Montoille, Chariez, Montigny les Vesoul, Charmoilles, Grattery
- ▶ Vu la visite des lieux, et l'entretien avec le pétitionnaire
- ▶ Vu que l'enquête publique s'est déroulée sans problème
- ▶ Vu la demande du permis de construire et l'acceptation
- ▶ Vu les conditions de remise en état en cas de cessation d'activité
- ▶ Vu que le commissaire enquêteur a reçu le public conformément à l'arrêté du Préfet



- ▶ Vu l'analyse faite par le commissaire enquêteur concernant l'impact sur l'environnement, l'étude des dangers, le volet santé et l'étude de la notice d'hygiène et sécurité
- ▶ Vu les réponses apportées aux observations du public
- ▶ Vu les mesures compensatoires qui seront prises et contrôlées

Le commissaire enquêteur donne un **AVIS FAVORABLE** à la demande de la SARL Abattoir de la Motte à l'augmentation de capacité d'abattage de 5 à 25 T/jour, à l'augmentation du nombre d'animaux sur la zone de stabulation, à la création d'un couloir réfrigéré et mécanisé entre la SARL Abattoir de la Motte et la SA Bresson avec les recommandations suivantes :

- Respect des demandes formulées par l'ARS, par la direction départementale de la cohésion sociale, par le SDIS et la demande du commissaire enquêteur de vérifier le bruit de la nouvelle unité.

Fait à Devecey, le 28 février 2015

Le Commissaire Enquêteur  
Pierre ALMERAS



