



DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION ENVIRONNEMENTALE

PRESENTATION DU PROJET

Abattoir public de Haute Savoie Saint-Pierre-en-Faucigny (74)

Construction d'un abattoir public et d'un atelier de transformation

ESSOR TRANSITIONS
Marseille – Nantes – Tours
38 Rue de la République
13001 MARSEILLE

www.essor.group

Construisons
votre histoire

SOMMAIRE

TABLE DES FIGURES.....	4
TABLE DES TABLEAUX.....	4
1 PREAMBULE – PROCEDURE D'AUTORISATION.....	5
1.1 Textes de portée générale : Code de l'environnement.....	5
1.2 Textes relatifs à la législation sur les installations classées.....	6
1.3 Textes relatifs à l'exploitation du site au titre des ICPE.....	6
1.4 Textes relatifs à l'exploitation du site au titre des IOTA.....	6
2 PRESENTATION DU PROJET	7
2.1 Renseignements administratifs et généraux.....	7
2.1.1 Identité du demandeur.....	7
2.1.2 Présentation générale du projet	8
2.1.2.1 Un contexte territorial et une nécessité avérée.....	8
2.1.2.2 Un projet structurant pour le territoire.....	8
2.1.2.3 Des caractéristiques techniques adaptées	8
2.1.2.4 Une démarche centrée sur le bien-être animal	9
2.1.2.5 Un engagement environnemental fort	9
2.1.2.6 Un outil public pensé pour durer	9
2.1.3 Localisation géographique du site	10
2.1.4 Localisation cadastrale du site.....	11
2.1.5 Description du site et des abords.....	12
2.1.6 Historique du terrain.....	13
2.2 Description générale des installations.....	14
2.2.1 Principe de conception	14
2.2.1.1 Secteur « souillé »	14
2.2.1.2 Secteur « propre ».....	15
2.2.1.3 Locaux sous températures dirigées	15
2.2.1.4 Particularités liées à l'abattage rituel.....	15
2.2.1.5 Particularités des locaux à risques.....	15
2.2.1.6 Dispositions constructives du bâtiment	16
2.2.1.7 Dispositions constructives et réglementaires	18
2.2.2 Description du bâtiment et des zones extérieures	18

2.2.2.1	QUAI VIF	19
2.2.2.2	HALL D'ABATTAGE	19
2.2.2.3	RESSUAGE	20
2.2.2.4	ATELIER DE DÉCOUPE / DÉSOSSAGE	20
2.2.2.5	ATELIER DE TRANSFORMATION DE PRODUITS ÉLABORÉS	20
2.2.2.6	GESTION DES ABATS	20
2.2.2.7	GESTION DES DÉCHETS	21
2.2.2.8	ZONE FRIGORIFIQUE	21
2.2.2.9	Locaux administratifs et sociaux	22
2.2.2.10	Bureaux administratifs :	22
2.2.2.11	Services vétérinaires :	22
2.2.2.12	Vestiaires et sanitaires du personnel de PRODUCTION :	23
2.2.2.13	Lingerie et locaux annexes	23
2.2.2.14	Salle de pause	23
2.2.2.15	Sas hygiène	23
2.2.2.16	Zones extérieures	24
2.2.3	Equipements techniques	25
2.2.3.1	Réfrigération	25
2.2.3.2	Plomberie Industrielle et air comprimé	26
2.2.3.3	Ventilation Industrielle	26
2.2.3.4	Electricité	26
2.2.4	Principaux réseaux desservant le site	27
2.2.4.1	Réseau d'évacuation des eaux pluviales	27
2.2.4.2	Réseau d'évacuation des eaux usées	28
2.2.5	Description des activités	29
2.2.5.1	L'activité d'abattage multi-espèces	29
2.2.5.2	L'activité de découpe et de transformation de la viande	29
2.2.5.3	La gestion et valorisation des sous-produits, y compris le traitement des cuirs	30
2.2.5.4	Prétraitement des eaux de process	30
2.2.6	Organisation de l'exploitation	31
2.2.6.1	Horaires d'ouverture	31
2.2.6.2	Surveillance du site	31
2.2.6.3	Effectif	31
2.2.7	Planning prévisionnel du projet	Erreur ! Signet non défini.
2.3	Contexte réglementaire du projet	32
2.3.1	Classement de l'installation selon la nomenclature ICPE	32
2.3.2	Positionnement vis-à-vis de la Directive IED et de la Directive SEVESO	34
2.3.2.1	Positionnement vis-à-vis de la Directive IED	34
2.3.2.2	Positionnement vis-à-vis de la Directive SEVESO	34
2.3.3	Rayon d'affichage	35
2.4	Nomenclature au titre des IOTA	36
2.5	Substances dangereuses utilisées	37

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Localisation du site	10
Figure 2 : Situation cadastrale	12
Figure 3 : Rayon d'affichage de 3 km	35

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Identité du demandeur	7
Tableau 2 : Situation cadastrale du projet	11
Tableau 3 - Nomenclature ICPE du projet d'abattoir	33
Tableau 4 - Nomenclature IOTA du projet	36
Tableau 5 - Qualité du rejet dans réseau public EU et suivi	37
Tableau 6 - Suivi des substances visées à l'annexe I de l'arrêté du 30/04/04	38

1 PREAMBULE – PROCEDURE D'AUTORISATION

1.1 TEXTES DE PORTEE GENERALE : CODE DE L'ENVIRONNEMENT

Livre II, titre 1er – Eau et milieux aquatiques – Articles L 211 – 1, 4, 9, 10, L213 – 1, 2, 5, 6, 7, 10, 11, 12, L 214-13 (ancienne Loi n° 64.1245 du 16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre la pollution).

Livre Ier, titre 2 – Information et participation des citoyens – Articles – L 122-1 à L 122-3 (ancienne Loi n° 76.629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature).

Livre Ier, titre 2 – Information et participation des citoyens Articles – L123 – 1 à L123 – 16 (ancienne Loi n°83.630 du 12 juillet 1983 relative à la démocratisation des enquêtes publiques et à la protection de l'environnement).

Décret n°85.453 du 23 avril 1985 pris pour l'application de la loi précédente.

Livre II, titre 1er – Eau et milieux aquatiques – Articles L 142-2, L210-1, L211-1, 2, 3, 5, 6, 7, L212-1 à 7, L213-3 à 4, L231-9, L214 – 15 à 16, L216-1 à 13, L217-1, L562-8 (ancienne Loi n°92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau).

Livre II, titre 2 – Air et atmosphère – Articles L124-4, L220-1 à 2, L221-1 à 6, L222-1 à 7, L223-1 à 2, L224-1, 2, 4, L225-1, 2, L226-1 à 11, L228-1 à 2 (ancienne Loi n°96-1236 du 30 décembre 1996 sur l'air et l'utilisation de l'énergie).

Livre V, titre 4 – Déchets – Articles L124-11, L541-1 à 11, L541-13 à 20, L541-22 à 37, L541-40 à 50 (ancienne Loi n°75-633 du 15 juillet 1975 modifiée, relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux).

Livre III, titre 5 – Paysage – L350-1, Livre IV, titre premier – Protection de la faune et la flore- L411-5 (ancienne Loi n°93-24 du 8 janvier 1993 modifiée sur la protection et la mise en valeur des paysages).

1.2 TEXTES RELATIFS A LA LEGISLATION SUR LES INSTALLATIONS CLASSEES

Décret n° 77.1133 du 21 septembre 1977 pris pour l'application de la loi n°76.663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement et du titre premier de la loi n°64.1245 du 16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution.

Décret n°55.378 du 20 mai 1953 modifié, et tableau annexé constituant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

Décret n°93.742 du 29 mars 1993 relatif aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues par l'article 10 de la loi n° 92.3 du 3 janvier 1992 sur l'eau.

Arrêté du 2 février 1998 (modifié par l'arrêté du 22 octobre 2018) relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des I.C.P.E. soumises à autorisation.

Arrêté du 23 janvier 1997 (modifié par l'arrêté du 26 août 2011) relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.

Décret n°2002.540 du 18 avril 2002 relatif à la classification des déchets.

1.3 TEXTES RELATIFS A L'EXPLOITATION DU SITE AU TITRE DES ICPE

Abattage : Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique 2210.

Transformation, Préparation et découpe de produits d'origine animale : Arrêté du 23/03/12 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement

Dépôt de peaux : Arrêté du 05/12/16 relatif aux prescriptions applicables à certaines installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration (dont la rubrique 2355).

1.4 TEXTES RELATIFS A L'EXPLOITATION DU SITE AU TITRE DES IOTA

Rejet d'eaux pluviales (rubrique IOTA 2.1.5.0) : aucun arrêté ministériel relatif à ce rejet.

2 PRESENTATION DU PROJET

La présente notice a pour objet d'indiquer les éléments caractéristiques de l'installation :

- Identité des demandeurs et rubriques de la nomenclature
- Localisation de l'installation
- Présentation de l'activité
- Conception

2.1 RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET GENERAUX

2.1.1 IDENTITE DU DEMANDEUR

La présente demande, portée par le syndicat mixte de l'abattoir public de Haute-Savoie nouvellement créée, est relative à la future exploitation du bâtiment qui sera construit sur la commune de SAINT-PIERRE-EN-FAUCIGNY (74).

L'emprise totale du projet est de 9 800 m².

Les informations relatives au demandeur sont présentées dans le tableau suivant.

Intitulé	Informations
Raison sociale	SYNDICAT MIXTE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE HAUTE-SAVOIE
Statut juridique	Syndicat mixte ouvert
Siège social	1 PLACE DE LA MAIRIE MAIRIE DE SAINT-PIERRE-EN- FAUCIGNY 74800 ST PIERRE EN FAUCIGNY
SIRET	98916012200010
Code APE	10.11Z (Transformation et conservation de la viande de boucherie)
Signataire	Marin GAILLARD, Président
Suivi interne du dossier	Christelle CHOPLIN, Chargée de projets stratégiques et innovants
Aide au montage du dossier	ESSOR INGENIERIE 2-4, Rue Michael Faraday, 44800 Saint-Herblain Tél : (+33) 2 51 13 17 77 Courriel : stephanie.lefort@essor.group

Tableau 1: Identité du demandeur

2.1.2 PRESENTATION GENERALE DU PROJET

2.1.2.1 UN CONTEXTE TERRITORIAL ET UNE NECESSITE AVEREE

À ce jour, le département de la Haute-Savoie dépend de l'abattoir historique de Megève pour l'abattage du bétail. Toutefois, cette installation vieillissante, devenue obsolète, n'a plus la capacité de répondre aux besoins actuels et futurs des filières d'élevage locales. Ses capacités limitées, ainsi que l'impossibilité d'envisager une extension sur son site d'implantation, justifient la nécessité de développer un nouvel outil de production.

Par ailleurs, l'absence d'un abattoir public de proximité dans la région de Saint-Pierre-en-Faucigny contraint les éleveurs à se tourner vers des structures éloignées, engendrant des coûts logistiques accrus, un allongement des temps de trajet, un impact environnemental négatif, et une dégradation du bien-être animal. Cette situation fragilise particulièrement les exploitations de taille modeste, souvent engagées dans des démarches de qualité ou en circuit court. Le projet d'abattoir public vient donc répondre à une urgence territoriale et à un besoin opérationnel fort.

2.1.2.2 UN PROJET STRUCTURANT POUR LE TERRITOIRE

Afin d'accompagner les dynamiques agricoles locales et de répondre à la demande croissante de transformation alimentaire de proximité, le syndicat mixte de l'abattoir public de Haute-Savoie porte un projet de création d'un abattoir public sur la commune de Saint-Pierre-en-Faucigny. Cette initiative vise à renforcer la souveraineté alimentaire du territoire en rapprochant les lieux de production des lieux de transformation, tout en garantissant des services de qualité aux éleveurs et acteurs de la filière viande.

La nouvelle installation, implantée sur les parcelles cadastrales AL n°5pp, 6, 7pp, 8pp, 9pp et 10pp (soit une emprise foncière de 9 800 m²), se substituera à l'abattoir de Megève dont l'activité sera définitivement arrêtée. L'ensemble du foncier sera maîtrisé par l'exploitant de l'abattoir.

L'abattoir sera intégré à la future extension du parc d'activités des Jourdiés (macrolot 2), avec trois accès aménagés depuis la route des Lacs. Un espace de boisement urbain sera implanté en limite nord de l'emprise et préservé durant toute la durée d'exploitation du site. À ce jour, les terrains concernés, majoritairement constitués de prairies permanentes, sont classés en zone Ap (agricole protégée) et intégrés dans une procédure de Déclaration d'Utilité Publique (DUP) en lien avec la mise en conformité du PLU.

2.1.2.3 DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ADAPTEES

L'installation est conçue pour traiter un volume minimal de 1 700 tonnes de carcasses par an, sur la base de quatre jours d'abattage hebdomadaire. Un atelier de découpe permettra de transformer environ 850 tonnes/an, réparties sur deux à trois jours par semaine. Un atelier de

transformation complétera le dispositif avec une capacité de 420 tonnes/an, notamment pour la production de steaks hachés crus et surgelés.

L'abattoir accueillera diverses espèces : gros bovins, porcs, ovins/caprins et veaux. Il s'agit ainsi d'un outil polyvalent, moderne et adapté à la diversité des élevages locaux.

2.1.2.4 UNE DEMARCHE CENTREE SUR LE BIEN-ETRE ANIMAL

Le respect du bien-être animal constitue un pilier central du projet. La conception des bâtiments, des équipements et des flux a été pensée pour garantir une prise en charge apaisée des animaux, depuis leur arrivée jusqu'à l'abattage. L'infrastructure limitera les manipulations, le bruit, et adaptera les parcours aux différentes espèces, en cohérence avec les bonnes pratiques éthiques et réglementaires.

2.1.2.5 UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL FORT

Le projet est porté par une ambition environnementale affirmée. Le bâtiment s'intégrera harmonieusement à son environnement naturel et paysager. Un soin particulier sera porté à la limitation de l'artificialisation des sols, à la sobriété foncière, à la gestion des nuisances et à la végétalisation du site.

L'architecture du bâtiment privilégiera des matériaux durables et des solutions écologiques : récupération d'énergie, optimisation de la consommation d'eau, production d'électricité via des panneaux photovoltaïques, etc. L'objectif est de faire de cet équipement un modèle de performance environnementale.

2.1.2.6 UN OUTIL PUBLIC PENSE POUR DURER

Le projet est conçu avec une vision à long terme. Sa structure permettra une montée en charge progressive et des extensions futures sans remise en cause de ses équilibres fonctionnels. Cette flexibilité garantit la pérennité de l'investissement public et offre aux acteurs du territoire un outil moderne, fiable et évolutif, en phase avec les mutations de l'agriculture et de l'alimentation.

Le Syndicat Mixte de l'Abattoir Public de Haute-Savoie pilote le présent dossier de demande d'autorisation.

2.1.3 LOCALISATION GEOGRAPHIQUE DU SITE

Le présent projet concerne l'ouverture d'un abattoir public au lieu-dit « le Busquet » sur la commune de Saint-Pierre-en-Faucigny, située dans le département de la Haute Savoie (74) comme présenté sur la figure suivante.

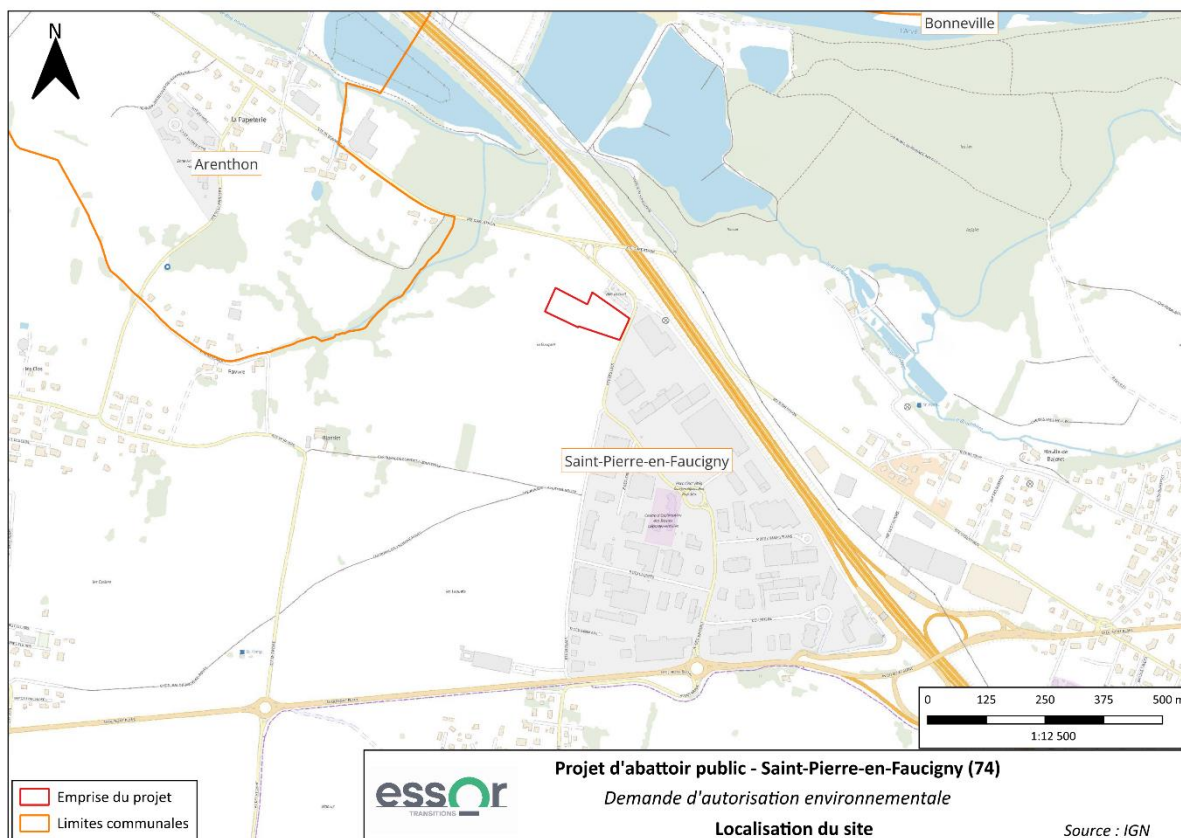


Figure 1 : Localisation du site

L'abattoir sera conçu comme un outil de service à destination des éleveurs et des artisans bouchers, en vue de fournir les prestations d'abattage et de découpe de diverses espèces animales.

Le projet prendra place au cœur de l'extension du parc d'activité des Jourdiès, au Nord de la route des Lacs. Actuellement, les terrains sont dédiés à la culture de prairies permanentes et vierges de toute construction.

Le projet s'inscrit dans le bassin hydrographique de la basse vallée de l'Arve, concerné par le SAGE de l'Arve.

D'après le règlement du Plan Local d'Urbanisme (PLU) actuellement en vigueur et approuvé en 2017, le site est localisé en zone Ap (Agricole protégée).

Notons qu'un dossier de DUP MEC avec mise en compatibilité du PLU a été déposé en Préfecture courant avril 2025 par la communauté de communes du Pays Rochois, porteur du projet d'extension du Parc d'Activité Economique des Jourdiès. En date de la rédaction de la présente demande, ce dossier est en cours d'instruction.

Celle-ci est présentée en **Annexe 2**.

Après concertation avec les services de la DDT du service Aménagement et Risque, le présent projet d'abattoir est conforme à l'actuel PLU en vigueur sous la dénomination 'zone **AUX**', destinée aux activités industrielles, artisanales, commerciales, d'entrepôts de bureaux et d'hébergement hôtelier

Le Permis de Construire du projet est instruit selon le Plan Local d'Urbanisme (PLU) communal en cours d'instruction et qui entrera en vigueur courant 2026.

Le projet est situé selon les coordonnées géographiques suivantes :

- Latitude : 46° 04' 42" N
- Longitude : 6° 22' 16" E

2.1.4 LOCALISATION CADASTRALE DU SITE

La situation cadastrale du projet est présentée dans le tableau ci-dessous.

Commune	Lieu-dit	Préfixe et Section	Parcelle	Superficie totale de la parcelle (cadastre.gouv)	Surface concernée par la demande en m² (mesurée sur plan)
Saint-Pierre-en-Faucigny	Le Busquet	AL	5pp	2 688	1 722
			6	4 161	4 161
			7pp	2 360	1 021
			8pp	2 510	1 005
			9pp	2 008	832
			10pp	3 149	1 059
TOTAL					9 800 m²

Tableau 2 : Situation cadastrale du projet

*pp : pour parties

L'emprise totale du projet est donc d'environ **1 ha**.

Le document de mise en compatibilité avec la DUP est en **Annexe n°2**.

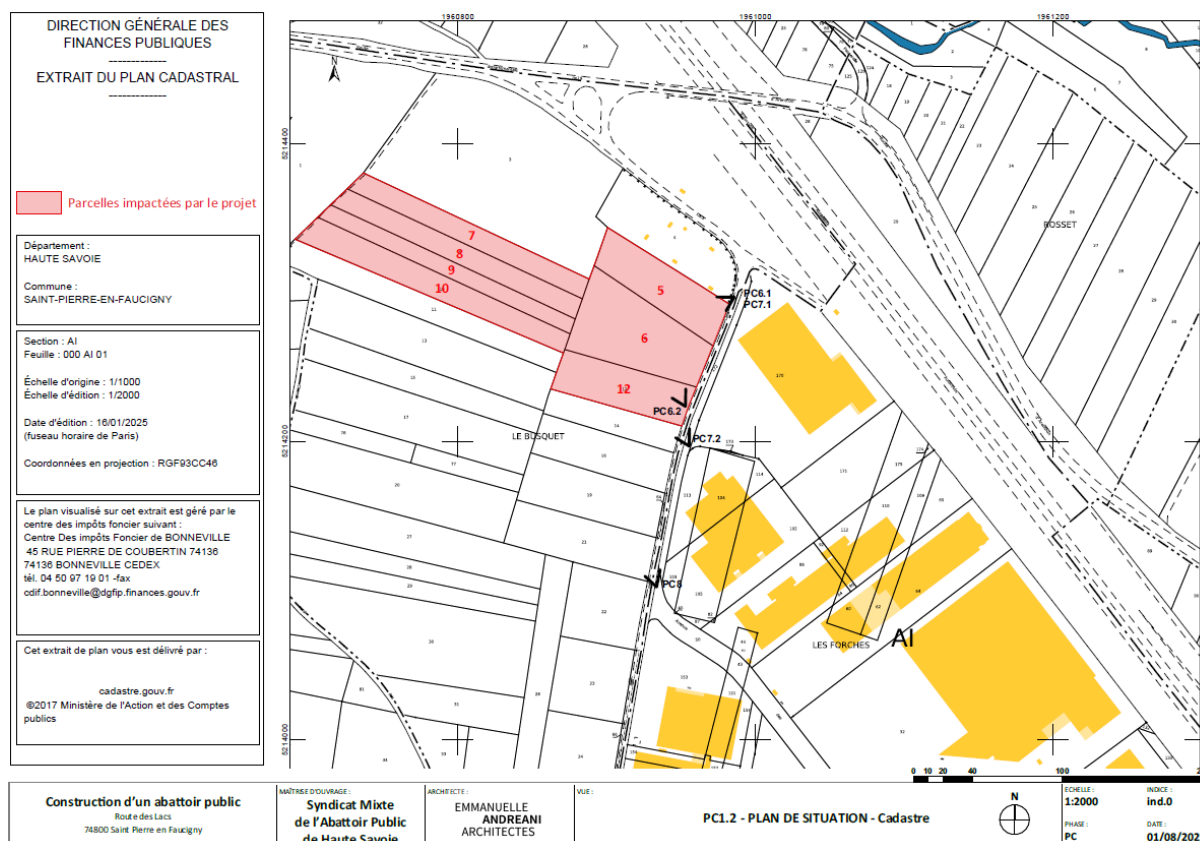


Figure 2 : Situation cadastrale

2.1.5 DESCRIPTION DU SITE ET DES ABORDS

Le projet d'abattoir public s'implante sur une parcelle localisée dans la commune de Saint-Pierre-en-Faucigny, au sein du périmètre d'extension du PAE des Jourdiés. À ce jour, les terrains concernés par le projet présentent une vocation agricole et sont occupés principalement par des prairies.

Les terrains du projet sont éloignés de toute zone d'habitation, à l'exception d'une aire d'accueil des gens du voyage présente en limite de propriété Nord.

Les principales activités économiques et industrielles aux abords du projet sont recensées au niveau de l'actuel PAE des Jourdiés.

Le site bénéficie d'une bonne accessibilité via la desserte routière existante, représentée notamment par la route des Lacs. Un raccordement est prévu à la voirie publique existante, facilitant les circulations logistiques.

La configuration du terrain, à pente faible, permet l'implantation du bâtiment sans contraintes majeures d'adaptation topographique.

Notons que le projet prévoit l'aménagement de la parcelle comme suit :

- création des voies de desserte interne pour véhicules légers et poids lourds,
- raccordement aux réseaux d'alimentation et d'évacuation existant,
- réalisation d'un bassin de rétention des eaux pluviales et d'extinction,
- traitement paysager des limites du site pour accompagner l'insertion du projet dans son environnement.

2.1.6 HISTORIQUE DU TERRAIN

Les terrains du projet sont consacrés à un usage agricole et exploités sous forme de prairies.

La consultation des bases de données publiques (BASIAS / CASIAS) destinées à recenser les sites industriels ou potentiellement pollués fait état d'une absence de mention d'un site industriel ancien ou d'activité susceptible d'avoir engendré une pollution des sols ou des nappes en lien avec les parcelles étudiées.

Ainsi, aucune filière antérieure industrielle ou de service, ni aucun dépôt polluant inscrit dans ces bases, n'a été identifié sur le terrain concerné.

L'évolution de l'occupation des terrains au cours du temps est illustrée en **PJ3 – Etude d'incidence** à l'aide de photographies aériennes historiques.

2.2 DESCRIPTION GENERALE DES INSTALLATIONS

2.2.1 PRINCIPE DE CONCEPTION

Les principaux axes de réflexion pour la conception de ce nouvel abattoir sont les suivants :

- Création d'un outil public conforme à la réglementation sanitaire européenne, avec une capacité de traitement de 1 700 tonnes de carcasses par an, extensible à 2 100 tonnes de carcasses par an, et multi-espèces (bovins, veaux, ovins, porcs).
- Garantie d'un haut niveau de qualité sanitaire, d'hygiène et de traçabilité sur l'ensemble de la chaîne, grâce à une organisation spatiale stricte et à des équipements adaptés.
- Prise en compte du bien-être animal dès la phase de réception, avec une stabulation ventilée, des parcours calmes, et des équipements de contention spécifiques à chaque espèce.
- Confort et sécurité des opérateurs, avec une ventilation des zones de travail, une régulation thermique précise, une acoustique maîtrisée et des postes ergonomiques.
- Maîtrise environnementale intégrée : récupération des calories, gestion autonome des effluents, production photovoltaïque, matériaux durables et systèmes de réduction des consommations.
- Sectorisation rigoureuse des flux : séparation nette des zones « souillées » et « propres », circuits différenciés pour les animaux, les produits, le personnel et les déchets.

Le principe de conception du projet est le suivant :

2.2.1.1 SECTEUR « SOUILLE »

Ce secteur regroupe l'ensemble des activités liées à la réception des animaux vivants et aux opérations d'abattage. Il est organisé de manière à garantir une marche en avant stricte et une séparation fonctionnelle des flux.

- La zone de réception comprend des quais abrités, où les animaux sont conduits vers des couloirs d'amenée spécifiques. Les animaux sont dirigés vers des couloirs d'amenée ventilés menant à des logettes. Chaque espèce dispose de box et de dispositifs adaptés (restrainer mixte, berce inox, plateformes élévatrices, etc.).
- La ligne d'abattage est équipée de systèmes automatisés ou semi-automatisés selon les espèces : mentonnière, scie sternum, dépouilleurs pneumatiques, plateformes de travail inox, etc. La cadence est calibrée en fonction des espèces, avec 7–8 bovins/h, 10–12 veaux ou porcs/h, et jusqu'à 25 ovins/h.
- Des équipements spécifiques permettent le travail des sous-produits (triperie, têtes, cuirs) avec des postes dédiés et un matériel de lavage, stérilisation et transfert sécurisé.

2.2.1.2 SECTEUR « PROPRE »

Le secteur propre assure la poursuite de la transformation des produits après abattage, dans des conditions d'hygiène contrôlée.

- Les carcasses sont dirigées vers les chambres froides de ressuage, de stockage ou de maturation, selon leur destination. Les rails de suspension assurent la continuité du flux sans rupture de la chaîne du froid. Pour permettre le maximum de flexibilité, il sera réalisé 2 chambres froides avec un réseau de rail dit « haut » permettant la suspension de 1/2 bovins/équins en tout point.
- Les salles de découpe et de transformation sont équipées de postes de travail en ligne, adaptés à la nature des produits (découpe primaire, désossage, hachage, cuisson, surgélation). Les températures sont strictement contrôlées ($10\pm 2^{\circ}\text{C}$ en découpe et jusqu'à -21°C en surgélation).
- Le conditionnement se fait sous vide, avec équipements d'opercutage, d'étiquetage et de pesée automatisés.

2.2.1.3 LOCAUX SOUS TEMPERATURES DIRIGÉES

L'ensemble des zones froides est conçu pour garantir la continuité de la chaîne du froid :

- Deux locaux de ressuage indépendants permettent de traiter séparément les abats et les carcasses,
- Quatre chambres froides sont prévues pour le stockage des carcasses et des matières premières,
- Trois chambres froides négatives assurent la conservation des produits finis et semi-finis surgelés,
- Deux quais d'expédition, adaptés aux différents gabarits de véhicules, assurent la distribution rapide des produits sans rupture de la chaîne du froid.

2.2.1.4 PARTICULARITES LIEES A L'ABATTAGE RITUEL

Le projet intègre la possibilité d'abattage rituel, sans étourdissement préalable.

- Des dispositifs de contention mixtes sont prévus,
- La présence de sacrificateurs et de certificateurs halal est anticipée,
- La conception des postes permet de garantir la conformité aux exigences des rites tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

2.2.1.5 PARTICULARITES DES LOCAUX A RISQUES

Les locaux à risques respectent les dispositions suivantes, imposées par la réglementation en vigueur :

- Parois, plafonds, planchers : REI 120
- Porte permettant la communication avec un autre local : EI2 120 C,

- Dispositifs de désenfumage (DENFC) conformes à la norme EN 12101-2 :
 - Surface utile d'ouverture $\geq 2\%$ de la surface au sol du local,
 - Commande manuelle et automatique à chaque accès,
 - Réarmement depuis le sol ou zone de désenfumage.

Les locaux à risques recensés sur site sont les suivants :

- Local TGBT,
- Local plomberie et air comprimé,
- Atelier,
- Local de stockage des produits ménagers,
- Local CTA.

Ces locaux respecteront les dispositions précédemment évoquées. Rappelons que pour des raisons sanitaires, la mise en place d'un système de désenfumage via plusieurs lanterneaux en toiture du bâtiment n'est pas envisageable. De fait, seuls les locaux à risques seront désenfumés. Le désenfumage sera présent dans les combles.

Une demande d'aménagement au regard des différents arrêtés ministériels applicables a été formulée en ce sens et est jointe au présent dossier en PJ°02bis.

2.2.1.6 DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES DU BATIMENT

- **Structure et enveloppe**
 - Charpente métallique pour les bâtiments de production, la bouverie et les locaux techniques, R15.
 - Charpente bois pour les bureaux et locaux sociaux,
 - Locaux techniques en béton coupe-feu 2h sur six faces,
- **Couverture (BROOF t3)**
 - Toiture bac sec pour la bouverie et les aires de lavage
 - Couverture avec étanchéité intégrant des panneaux isothermes pour les zones de production comprenant hall d'abattage, bloc frigorifique et locaux de découpe et transformation,
- **Murs extérieurs**
 - Bardage simple peau ventilé (bois ou métallique) pour la bouverie,
 - Bardage double peau pour les bureaux et locaux sociaux,
 - Bardage sec pour les zones de lavage,

Une demande d'aménagement est faite pour la classe de matériaux A2s1d0 compte tenu que les règles sanitaires de l'abattoir ne sont pas compatibles avec les matériaux de cette classe. Les parois seront donc B-s1d0.

- **Cloisonnements**

Cloisons sèches pour les locaux tertiaires.

- **Cloisons coupe-feu obligatoires :**

- entre les locaux sociaux / tertiaires et les zones de production,
- entre la bouverie et le hall d'abattage,
- au niveau du local cuirs.

- **Matériaux et finitions**

Tous les locaux de production (abattage, découpe, conservation, stockage) sont réalisés en matériaux :

- Imperméables,
- Résistants aux chocs,
- Faciles à nettoyer et à désinfecter sur toute leur hauteur.

Le revêtement choisi pour les sols consiste en un mortier de résine acrylique. Cette alternative est adaptée au milieu des abattoirs, bon marché et facile d'entretien. La résine sera répartie sur l'intégralité des locaux de production, dont les locaux frigorifiques.

Les sols sont étanches, conçus pour faciliter l'écoulement et l'évacuation des effluents vers la station de prétraitement située sur le site.

- **Confort et sécurité des espaces de travail**

- Éclairage naturel privilégié dans les espaces de travail permanents,
- Chauffage et climatisation dans les bureaux et locaux sociaux,
- Température hors gel à maintenir dans les zones non réfrigérées de production,
- Traitement acoustique prévu, conformément au référentiel INRS,
- Matériaux des panneaux sandwichs protégés,

- **Voies « engins » :**

En lien avec la gestion du risque incendie, les voies engins respecteront les dispositions suivantes :

- Largeur ≥ 3 m, hauteur libre $\geq 3,5$ m, portance ≥ 160 kN,
- Accès à tout point du bâtiment à ≤ 60 m,
- Aire de retournement en cas d'impasse

Les zones de stationnements et les voies de circulations permettront à tout moment l'accessibilité des engins de secours au site.

- **Accessibilité et réglementations complémentaires**

Conformément à la réglementation applicable aux ERT, les locaux sociaux et administratifs seront accessibles aux personnes à mobilité réduite.

- **Réglementation technique applicable :**

- Zone sismique 4 (aléa moyen), catégorie II,
- Zone neige : classe E,
- Zone vent : classe I.

2.2.1.7 DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES ET REGLEMENTAIRES

Les dispositions constructives et réglementaires du bâtiment répondent aux exigences fonctionnelles, sanitaires, environnementales et de sécurité imposées à une installation classée pour la protection de l'environnement (ICPE) et à un Établissement Recevant des Travailleurs (ERT). Les dispositions constructives du bâtiment sont les suivantes :

- **Sécurité incendie**

Les dispositions constructives suivantes concernant la sécurité incendie s'imposent dans le cadre du projet, du fait de la présence de locaux à risques incendies au sein de l'établissement :

- Structure bâtiment : résistance au feu minimale R15.
- Parois : B-s1d0 (demande d'aménagement)
- Toiture : conforme à la classe BROOF(t3).

2.2.2 DESCRIPTION DU BATIMENT ET DES ZONES EXTERIEURES

La conception des différentes zones d'exploitation a été réalisée par les groupements techniques mobilisés dans le cadre du projet, en s'appuyant sur l'expertise en conception d'abattoirs de proximité et de transformation multi-espèces.

Les principaux axes de conception sont les suivants :

- Mise en conformité avec la réglementation sanitaire de l'Union européenne, pour une capacité prévisionnelle de 1 700 à 2 100 tonnes par an,
- Productivité et qualité sanitaire optimales, avec adaptation des équipements à chaque espèce,
- Garantie du bien-être animal et de la sécurité du personnel, notamment en zone d'abattage,
- Intégration complète d'un système de traçabilité,

- Séparation stricte des zones « propres » et « souillées »,
- Organisation rationnelle des flux (personnel, animaux, produits, déchets) et des accès.

Les différentes zones du site sont détaillées ci-dessous.

2.2.2.1 QUAI VIF

Le quai de réception est conçu pour accueillir plusieurs espèces (bovins, ovins, porcs, veaux) et garantir la sécurité sanitaire et le bien-être animal. Il s'organise de la façon suivante :

- Quais abrités avec sols en pente vers des caniveaux centraux, équipés d'un réseau d'évacuation des eaux usées raccordé à un séparateur hydrocarbures. Les effluents aqueux sont canalisés vers la station de prétraitement du site,
- Nettoyage systématique des camions avec lances haute pression,
- Zones de stabulation ventilées et abritées assurant la sécurité et le bien-être animal avant abattage,
- Contention adaptée selon l'espèce : restrainer mixte pour porcs/ovins, berce inox pour bovins, mentonnière, etc,
- Circulation fluide et sécurisée des animaux jusqu'au poste d'abattage, minimisant le stress.

2.2.2.2 HALL D'ABATTAGE

Le hall d'abattage est organisé suivant le principe de marche en avant, avec séparation stricte des étapes et des flux. Il s'organise de la façon suivante :

- Organisation en deux secteurs : abattage (saignée, dépouille) et traitement (éviscération, contrôle),
- Ligne suspendue sur rails tubulaires permettant le transport des carcasses sans rupture de charge,
- Plateformes élévatrices inox pour opérations de prédépouille, fente sternale, éviscération,
- Matériels spécifiques : scie sternale, arracheur de cuir, dépouilleur pneumatique, plateforme de ligature,
- Stérilisation par aspersion à chaque poste de travail (couteaux, scies) et stérilisateur à main sur table,
- Sols en mortier de résine acrylique ou polyuréthane, antidérapants, avec plinthes relevées pour étanchéité et hygiène,
- Cloisons en panneaux sandwich injectés en polyuréthane, avec parements alimentaires (blanc, lisse, imperméable, classé B-sld0),
- Aspiration des sangs via un système de pompe sous vide.

Les cadences sont modulables selon les espèces : 7 à 8 bovins/heure, 10 à 12 veaux ou porcs/heure, jusqu'à 25 ovins/heure.

2.2.2.3 RESSUAGE

À la sortie du hall d'abattage, les carcasses sont transférées dans les chambres froides de ressuage via des rails suspendus comme suit :

- Refroidissement rapide des carcasses à l'issue de l'abattage, pour abaisser la température à cœur à +7 °C maximum,
- Deux locaux indépendants permettent un ressuage différencié par espèce,
- Rail de suspension pour maintien des carcasses en hauteur, favorisant la ventilation et la maîtrise thermique,
- Fonctionnement en mode « batch » : chaque lot est trié par poids et traité selon un cycle adapté,
- Ventilation double vitesse pour ressuage puis stockage,
- Régulation automatisée avec affichage digital, connectée à la gestion technique centralisée du site (GTB) garantissant le suivi en temps réel et l'enregistrement des températures.

2.2.2.4 ATELIER DE DÉCOUPE / DÉSOSSAGE

Après ressuage et maturation, les carcasses sont orientées vers les zones de découpe et de désossage. Les rails permettent le transfert sans rupture de la chaîne du froid.

Les carcasses peuvent être :

- stockées entières en chambre de maturation (bovins),
- découpées ou désossées manuellement,
- préparées en pièces à façon (filets, côtes, steaks, etc.).

Les équipements de découpe comprennent scies, postes de parage, tables inox et les stériliseurs associés.

Des sas hygiène comprenant lave-mains, lave-bottes, barrière de désinfection, assurent la décontamination du personnel et la séparation stricte des flux.

2.2.2.5 ATELIER DE TRANSFORMATION DE PRODUITS ÉLABORÉS

L'atelier de transformation permet la fabrication de produits à base de viandes bovines comme suit :

- Capacité : environ 425 tonnes/an,
- Fabrication de produits crus (steaks hachés), sous-vide ou sous atmosphère modifiée,
- Possibilité de surgélation des steaks hachés via équipement dédié et chambre froide négative (produits finis),
- Éventualité d'ajout de produits comme saucisserie, pâtés, plats cuisinés, etc,

2.2.2.6 GESTION DES ABATS

Les abats (foie, cœur, gésier, rognons, etc.) sont collectés via des rails installés en parallèle des lignes principales. Ils sont triés, lavés, puis dirigés vers des chambres froides spécifiques.

Selon les espèces, les abats rouges et blancs sont récupérés. Les têtes sont blanchies et les langues récupérées pour certaines espèces (bovins notamment).

Le conditionnement s'effectue sous-vide ou non.

2.2.2.7 GESTION DES DÉCHETS

L'installation possédera des zones de stockage des déchets équipées comme suit :

- Transfert et stockage des sous-produits non valorisables vers un frigo de stockage des déchets (C1 C2 et C3) en vue de leur enlèvement par l'équarisseur,
- Stockage pour enlèvement bi hebdomadaire,
- Sang industriel pompé dans une cuve pour enlèvement hebdomadaire,
- Le sang alimentaire sera récupéré conformément à la législation en vigueur, notamment des bacs tampon en attente d'inspection post-mortem,
- Transfert des cuirs et peaux depuis le hall d'abattage vers le local cuirs puis salage et stockage,

Un espace de lavage et stockage des bacs propres mis à disposition par l'équarisseur est prévue. Ceux-ci seront enlevés à un rythme hebdomadaire.

La cour sale permet la collecte des déchets, le stockage des fumiers et le lavage de bétailières sur une aire dédiée.

Les effluents issus de l'exploitation sont acheminés vers la station de prétraitement (dégrillage, séparation graisses, traitement biologique) située sur le site, avant rejet dans le réseau communal, conformément aux normes sanitaires en vigueur.

2.2.2.8 ZONE FRIGORIFIQUE

La zone froide est organisée de façon à respecter la marche en avant, avec séparation stricte par nature des produits.

Elle comprend :

- 2 locaux de ressuage distincts, séparant les carcasses des abats,
- 4 chambres froides pour le stockage des matières premières, préparation et expédition
- 2 chambres négatives pour surgelés,
- 1 chambre de maturation et 1 chambre d'égalisation thermique,

Le hall d'expédition est équipé de deux quais :

- 1 quais poids lourds à -0,80 m,
- 1 rampe pour petit porteur à niveau 0.

L'ensemble du dispositif frigorifique est centralisé, supervisé et conçu pour garantir des conditions thermiques optimales, tout en permettant la récupération de chaleur pour l'eau chaude sanitaire et le dégivrage.

2.2.2.9 LOCAUX ADMINISTRATIFS ET SOCIAUX

Le projet prévoit un ensemble de locaux tertiaires et sociaux positionnés en façade du bâtiment de production, jouant le rôle de filtre sanitaire entre l'extérieur du site et les zones de transformation. L'accès au personnel, aux visiteurs et aux services vétérinaires se fait depuis le parking VL, via un hall d'accueil unique. Le bâtiment tertiaire regroupe bureaux administratifs, locaux sociaux pour le personnel de production, sanitaires, vestiaires, salle de pause, et espaces dédiés aux services d'inspection.

L'organisation est conçue pour garantir la séparation des flux, le confort du personnel, et la conformité aux exigences d'hygiène du secteur agroalimentaire. Chaque zone est raccordée au sas hygiène qui donne accès à la production.

2.2.2.10 BUREAUX ADMINISTRATIFS :

- Un hall d'accueil constituant l'entrée unique pour le personnel, les visiteurs, les éleveurs et les prestataires,
- Un bureau secrétariat relié au hall par un guichet, avec vue directe sur l'entrée du site. Ce bureau est également connecté informatiquement au système de pesée,
- Un bureau direction indépendant, réservé au directeur de l'exploitation,
- Une salle de réunion pour 6 personnes,
- Un local archives,
- Chauffage et climatisation prévus dans l'ensemble des bureaux,
- Connexions informatiques assurées par pré-câblage VDI.

2.2.2.11 SERVICES VETERINAIRES :

- Un bureau pour trois personnes avec éclairage naturel,
- Vestiaires hommes et femmes séparés, avec douche et WC,
- Un local de stockage pour les estampilles, archives et matériel d'inspection,
- Une zone de pause mutualisée avec le bureau,
- Réfrigérateur et congélateur de type ménager pour les prélèvements,
- Connexions informatiques et équipements de rangement (armoires, bancs, casiers linge propre/linge sale).

2.2.2.12 VESTIAIRES ET SANITAIRES DU PERSONNEL DE PRODUCTION :

- Vestiaires traversants dimensionnés pour 14 personnes (10 hommes et 4 femmes),
- Chaque vestiaire comporte :
 - Bancs d'assise,
 - Armoires pour le linge propre et le linge sale,
 - Une douche pour les femmes, deux douches pour les hommes (conformément à la réglementation sur les travaux salissants).
- Liaison directe vers les sas hygiène.

La gestion du linge est externalisée. Des locaux sont prévus pour la réception et l'évacuation du linge propre et sale via un prestataire.

2.2.2.13 LINGERIE ET LOCAUX ANNEXES

- Un local lingerie pour l'entreposage du linge propre (casiers) et du linge sale (chariot),
- Mutualisation possible avec le local ménage et de stockage de consommables,
- Autres locaux annexes : local ménage, local informatique/électrique (serveurs, baies de brassage, etc).

2.2.2.14 SALLE DE PAUSE

- Salle de pause d'une capacité de 10 à 15 personnes, à proximité des vestiaires pour limiter les trajets,
- Kitchenette, tables de repas, accès direct à un espace extérieur aménagé avec tables de pique-nique,
- Revêtements muraux alternatifs aux panneaux sandwich, sols et murs lavables et agréables,
- Cette salle peut ponctuellement servir de salle de réunion ou d'accueil pour des groupes extérieurs.

2.2.2.15 SAS HYGIENE

- Sas d'accès centralisé entre les vestiaires et les locaux de production,
- Équipements prévus : lave-mains, lave-bottes, lave-tabliers, armoires à couteaux, patères à tabliers,
- Zone de transition garantissant la conformité sanitaire avant l'entrée en production.

2.2.2.16 ZONES EXTERIEURES

Les zones extérieures du site sont pensées pour organiser les flux, assurer la sécurité sanitaire et limiter les nuisances. Le site est accessible depuis deux nouvelles voies internes à la future extension du parc d'activités des Jourdiès.

Les aménagements prévus sont les suivants :

➤ Cour sale :

Entièrement clôturée avec barrières canadiennes pour éviter la divagation des animaux, utilisée pour :

- l'amenée des animaux vivants,
- la collecte des déchets,
- la fumière,
- l'aire de lavage des bétailières,
- le prétraitement des eaux usées,

La cour sale permet l'attente de 2 petits porteurs (jusqu'à 19 t) sans gêner leurs manœuvres.

➤ Cour propre :

Réservée à la collecte et à l'expédition des produits finis (carcasses, pièces, steaks hachés...) :

- Accueille 2 emplacements pour camions frigorifiques (3,5 t),
- Inclut une aire de lavage des camions.

➤ Voiries :

- Dimensionnées pour la giration des gros porteurs,
- Équipées d'évacuation des eaux pluviales avec séparateur hydrocarbures.

➤ Accès au site :

- Portail motorisé de 6 m de largeur minimum, accessible aux services de secours,
- Contrôle d'accès avec badgeage et portail sous surveillance,
- Accès principal visible depuis les bureaux.

➤ Stationnements et cheminements :

- Parking commun pour personnel et visiteurs,
- Signalétique horizontale et verticale : marquages au sol, panneaux, zones piétonnes.

➤ Confort et intégration :

- Entretien paysager minimal : tonte régulière du gazon, taille annuelle des haies,

- Aménagements visant à limiter les nuisances sonores, visuelles et olfactives : boisement urbain, noues d'infiltration végétalisées, haies périphériques d'essences odorantes.

L'accent sera mis quant à la valorisation des espaces verts. Ceux-ci constitueront environ 56% de la surface du site.

Un bassin de décantation des eaux pluviales et des eaux d'extinction est présent permettant la gestion des eaux pluviales directement sur les parcelles du projet. Après décantation, les eaux s'infiltreront sur le site via un réseau de noues d'infiltration localisées en limite Est du projet.

Le rejet des eaux pourra, à terme, s'effectuer par refoulement avec débit de fuite, puis raccordement au réseau public, sous réserve de l'instruction du projet d'extension du parc d'activités.

Notons que le bassin est dimensionné de façon à permettre la collecte et la rétention des eaux d'extinction. Ainsi, tout rejet non maîtrisé d'eaux souillées dans le réseau public ou dans le milieu naturel, sera évité.

En définitive, ce dispositif permet de limiter l'impact hydraulique du site sur le réseau collectif existant.

2.2.3 EQUIPEMENTS TECHNIQUES

Les équipements techniques prévus pour le fonctionnement de l'abattoir de Saint-Pierre-en-Faucigny sont répartis en plusieurs locaux et installations assurant l'alimentation électrique, la production de froid, d'eau chaude, d'air comprimé et la ventilation des espaces. Ces équipements sont conçus pour répondre aux exigences réglementaires sanitaires, de performance énergétique et de fiabilité opérationnelle.

2.2.3.1 REFRIGERATION

Les besoins frigorifiques du site sont dimensionnés en fonction des volumes de chambres froides, de ressuage, de maturation et des températures dirigées de transformation.

- La production frigorifique sera située en extérieur sur une dalle béton,
- Le système de réfrigération prévu n'est pas encore déterminé,
- Les chambres froides, zones de ressuage, salle de découpe et autres locaux sous températures dirigées seront équipés d'évaporateurs,
- Une régulation centralisée sera mise en place pour :
 - Contrôler la température dans chaque local,
 - Enregistrer les températures,

- Gérer les cycles de dégivrage.
- Le dégivrage des évaporateurs se fera par récupération d'eau chaude,
- Une chambre froide négative destinée à la congélation est prévue, avec une température de -21 °C.

2.2.3.2 PLOMBERIE INDUSTRIELLE ET AIR COMPRIME

Le site est équipé d'un système de production et de stockage d'eau chaude permettant de répondre à l'ensemble des besoins de nettoyage et d'hygiène, organisé de la façon suivante :

- La production d'eau chaude sanitaire sera centralisée avec accumulation,
- Le besoin en eau chaude est estimé à 50 m³ par jour, soit 10 m³/h,
- Une partie de cette production pourra être assurée par récupération thermique sur la production de froid,
- Les réseaux d'eau seront réalisés en inox avec isolation thermique,
- Les eaux usées feront l'objet d'un prétraitement, comprenant :
 - Dégrillage,
 - Décantation,
 - Séparation des graisses.
- Le rejet se fera via le réseau communal après traitement des effluents sur site.

La production d'air comprimé est prévue sur site à l'aide de deux compresseurs à vitesse variable, afin d'alimenter les équipements nécessitant de l'air comprimé.

2.2.3.3 VENTILATION INDUSTRIELLE

Les locaux de production, notamment le hall d'abattage, sont ventilés mécaniquement avec extraction en zone souillée. Le système de ventilation sera organisé de la façon suivante :

- La ventilation des locaux de production sera assurée par centrales de traitement d'air (CTA),
- Les extractions seront réalisées en toiture (pas de cheminées présentes),
- Les réseaux de soufflage et d'extraction seront réalisés en gaine tôle,
- Les grilles de soufflage seront installées en plafond.

Une mise en dépression est prévue dans les locaux les plus sensibles, notamment les halls d'abattage, afin de garantir des conditions d'hygiène optimales.

2.2.3.4 ELECTRICITE

L'éclairage intérieur de l'abattoir, des ateliers et des locaux techniques sera réalisé avec des plafonniers LED basse consommation. Des détecteurs de présence seront installés dans les circulations, vestiaires et sanitaires pour limiter les consommations superflues.

L'éclairage extérieur (parking, cheminements piétons, accès poids lourds) sera également en LED, avec horloge crépusculaire et/ou détecteurs de mouvement.

Le site disposera d'une armoire électrique principale (TGBT) ainsi que d'armoires divisionnaires par secteur (abattage, transformation, froid, etc.).

2.2.4 PRINCIPAUX RESEAUX DESSERVANT LE SITE

Un plan spécifique aux réseaux est fourni en **Annexe 5**.

➤ Réseau de distribution d'eau potable

Le réseau d'Alimentation en Eau Potable est présent à proximité du site.

Les usages de l'eau sont :

- Sanitaires,
- Lavage du site,
- Eau de process.

L'alimentation en eau de l'usine se fera par le réseau d'Adduction en Eau Potable de la commune.

Les réseaux eaux pluviales, eaux vannes et eaux usées sont de type séparatif.

2.2.4.1 RESEAU D'EVACUATION DES EAUX PLUVIALES

Le bassin de rétention des eaux pluviales et des eaux d'extinction précédemment évoqué constituera le principal système de régulation pour les pluies décennales.

Après décantation, les eaux s'infiltreront sur le site via un réseau de noues d'infiltration.

Les eaux pluviales propres de toiture s'infiltreront directement sur la parcelle en espaces verts ou iront directement dans le bassin.

Les eaux pluviales ruisselant sur les voiries et les zones de stationnement sont prétraitées via un séparateur hydrocarbures avant de rejoindre le bassin.

En cas de pluie exceptionnelle, la surface d'espaces verts bordant le bassin d'infiltration sera suffisante pour permettre l'infiltration de pluies d'occurrence centennale.

2.2.4.2 RESEAU D'EVACUATION DES EAUX USEES

Les eaux usées du site sont composées des eaux à usage sanitaire (douches, lavabos, WC, urinoirs), et des eaux provenant du process, des eaux liées au nettoyage et au lavage des installations extérieures et intérieures.

➤ Eaux usées type domestique

Les eaux usées domestiques, également appelées eaux vannes, proviendront des sanitaires, vestiaires et bureaux utilisés par l'ensemble du personnel.

L'effectif du site sera de 50 personnes, soit l'équivalent de 25 habitants. La STEP de la commune de Saint-Pierre-en-Faucigny gérée par la Communauté de Communes du Pays Rochois (CCPR) a la capacité d'accueillir ces eaux vannes.

Ainsi, le site sera raccordé au réseau public d'assainissement, comme demandé dans le Plan Local d'Urbanisme.

Pour ce type de rejet, il n'est pas nécessaire de convenir d'une convention de rejet avec la STEP réceptionnant les eaux.

➤ Eaux usées type industriel

Le site sera doté d'une station de prétraitement des eaux effluents industrielles, implantée en cour « sale ». Cette installation aura pour fonction de réduire la charge de polluants des effluents avant leur raccordement au réseau public d'assainissement.

La station de prétraitement comprendra, a minima, les équipements suivants :

- un dégrilleur 6 mm d'entrefer, permettant l'élimination des matières solides grossières en entrée de réseau,
- une fosse de relevage équipée de deux pompes, assurant le transfert gravitaire ou refoulé des effluents,
- un tamis rotatif de 750 microns, permettant une filtration plus fine des effluents.

Les eaux ainsi prétraitées seront acheminées vers la station d'épuration (STEP) de Saint-Pierre-en-Faucigny, disposant d'une capacité résiduelle de 45 000 équivalents habitants.

La mise en service de ce raccordement se conformera aux conditions édictées dans convention de rejet conclue avec la Communauté de Communes du Pays Rochois

Les boues d'épuration seront collectées dans des bennes par un prestataires spécialisé afin d'être méthanisées, épandues ou compostées.

Ainsi, les eaux prétraitées seront rejetées dans le réseau public d'assainissement.

2.2.5 DESCRIPTION DES ACTIVITES

Le bâtiment projeté a été conçu pour accueillir trois grandes activités complémentaires, correspondant à l'ensemble de la chaîne de traitement des animaux abattus, de la réception des animaux vivants jusqu'à la valorisation des sous-produits. Chaque secteur est dimensionné et aménagé conformément aux prescriptions sanitaires, réglementaires et fonctionnelles, dans le respect du principe de séparation des flux et de la marche en avant.

2.2.5.1 L'ACTIVITE D'ABATTAGE MULTI-ESPECES

Le cœur du bâtiment est dédié à l'abattage d'animaux de boucherie (bovins, veaux, ovins, porcs), dans un outil conçu pour garantir les conditions sanitaires, de sécurité et de bien-être animal conformes à la réglementation en vigueur.

L'activité comprend :

- la réception des animaux vivants en bouverie abritée, avec zones de stabulation ventilées,
- le quai vif, aménagé pour le déchargement, le nettoyage des camions et le transfert sécurisé vers les lignes d'abattage,
- un hall d'abattage organisé en deux secteurs cloisonnés :
 - abattage et dépouille (plateformes, rails de transport),
 - éviscération, lavage des carcasses et contrôles sanitaires,
- une zone d'aspiration sous vide des sous-produits,
- une gestion spécifique des abats rouges et blancs, collectés en parallèle du process principal.

Les cadences sont modulables selon les espèces, avec une organisation en rails suspendus et un équipement adapté (dépouilleur, scies, stériliseurs), garantissant hygiène, traçabilité et ergonomie de travail.

2.2.5.2 L'ACTIVITE DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION DE LA VIANDE

Le bâtiment comprend un atelier de découpe primaire et secondaire, ainsi qu'un atelier de transformation de produits élaborés à base de viande. Cette activité permet de valoriser les carcasses abattues sur site, mais aussi de traiter des viandes provenant de fournisseurs extérieurs.

Elle comprend :

- une zone de ressuage organisée en trois locaux indépendants selon les espèces,
- des postes de découpe manuelle, désossage et conditionnement,
- un atelier de transformation de produits carnés (brochettes, saucisses, marinades, etc.), avec salles dédiées à la préparation des ingrédients (hachage, mixage, assaisonnement),
- une zone de conditionnement équipée (thermoformeuse, operculeuse),
- des chambres froides pour le stockage des matières premières, produits semi-finis et finis,
- une zone d'expédition avec quais adaptés.

L'activité est structurée pour permettre une gestion fine des flux, des températures et de la traçabilité, tout en assurant des conditions de travail conformes au Code du travail.

2.2.5.3 LA GESTION ET VALORISATION DES SOUS-PRODUITS, Y COMPRIS LE TRAITEMENT DES CUIRS

Le site prévoit une gestion rigoureuse des déchets et sous-produits générés par l'abattage et la transformation, conformément aux prescriptions ICPE.

Cette activité comprend :

- une zone déchets compartimentée (C1, C2, C3) maintenue à température dirigée (10–12 °C), équipée de bennes, cuves et pal-box pour les sangs, viscères, têtes, carcasses non conformes,
- une station de prétraitement des effluents, située à l'Ouest du site et décrite dans le paragraphe suivant,
- un local cuir spécifiquement affecté à la récupération, salage et stockage des peaux issues de l'abattage des bovins et veaux. Ce local est cloisonné et doté de protections renforcées (revêtement sol et parois coupe-feu), conformément aux exigences de l'arrêté ICPE du 3 avril 2000.

L'intégration de cette troisième activité de stockage des cuirs contribue à la valorisation complète des animaux abattus, dans une logique de gestion durable des ressources.

2.2.5.4 PRETRAITEMENT DES EAUX DE PROCESS

Une station de prétraitement des effluents est implantée sur la partie Ouest du site, en lien direct avec les réseaux d'évacuation des eaux usées de l'ensemble des locaux de production. Elle a pour fonction de traiter les eaux issues des process d'abattage et de transformation, avant leur rejet dans le réseau d'assainissement communal.

Les eaux usées collectées comprennent :

- les eaux utilisées pour le nettoyage des sols et équipements des zones de production,
- les eaux issues du lavage des camions et des contenants en bouverie,
- les eaux de process contenant des matières organiques (sang, graisses, etc.).

Le système de prétraitement se compose des éléments suivants :

- Un dégrilleur permettant la rétention des matières grossières (morceaux de viscères, déchets solides),
- Un séparateur de graisses, dimensionné pour les débits d'eaux chargées en matière organique,
- Une cuve tampon, jouant un rôle de régulation hydraulique en cas de variations de débit ou de charges polluantes,
- Un poste de relevage, assurant le pompage des eaux prétraitées vers le réseau d'assainissement collectif.

Le réseau de collecte est séparatif, conçu de façon à séparer les eaux usées industrielles des eaux pluviales. Le raccordement au réseau communal s'effectuera après passage par la station de prétraitement.

Le plan détaillant le fonctionnement technique du site est fourni en **Annexe 4**.

2.2.6 ORGANISATION DE L'EXPLOITATION

Le nouvel abattoir permettra de pouvoir abattre 1 700 tonnes de carcasses par an, à raison de 4 jours d'abattage par semaine (2 100 tonnes par an sur 5 jours d'abattage hebdomadaire).

Les filières d'abattage seront multi-espèces (bovins, ovins, porcins).

2.2.6.1 HORAIRES D'OUVERTURE

L'abattoir fonctionnera 5 jours par semaine.

Les horaires de fonctionnement sont :

- Abattage : 5h à 18h.

2.2.6.2 SURVEILLANCE DU SITE

Le projet prévoit la mise en œuvre d'un dispositif de contrôle des accès et de surveillance du site, adapté aux contraintes de sécurité du personnel et des produits.

Les dispositions prévues sont les suivantes :

- Clôture périphérique du site, avec portail motorisé,
- Accès sécurisé par contrôle d'ouverture au niveau des portails et des portes extérieures via un système de badgeage,
- Zone d'accueil des visiteurs clairement identifiée, à l'entrée des locaux administratifs situés en façade Sud.
- Présence d'un système de DAI actif 24h/24 permettant d'alerter les services du SDIS en cas d'incendie.
- Un dispositif de vidéosurveillance et d'alarme anti-intrusion sera mis en place afin de minimiser les risques de malveillance.

2.2.6.3 EFFECTIF

50 personnes seront embauchées pour le fonctionnement de l'usine : 30 hommes et 20 femmes.

2.3 CONTEXTE REGLEMENTAIRE DU PROJET

2.3.1 CLASSEMENT DE L'INSTALLATION SELON LA NOMENCLATURE ICPE

Les rubriques ICPE concernées par le projet d'abattoir sont listées dans le tableau ci-dessous :

Rubriques ICPE			Projet Abattoir de Haute Savoie	
Intitulé de la rubrique	N°	Seuils de classement	Valeur propre au site	Classement
Abattage d'animaux, à l'exclusion des activités classées au titre de la rubrique 3641	2210-1	La masse des animaux abattus, exprimée en carcasses étant, en activité de pointe : $A > 5 \text{ t/j}$ $5 \text{ t/j} \geq D > 500 \text{ kg/j}$ (installation fixe) $30 \text{ t/j} \geq D > 500 \text{ kg/j}$ (installation mobile)	Masse d'animaux abattus : Moyenne = 8 t/j Jour de pointe = 9,6 t/j	Autorisation
Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale	2221	La quantité de produits entrant étant : $E > 4 \text{ t/j}$ $4 \text{ t/j} \geq DC > 500 \text{ kg/j}$	Quantité moyenne de produits entrants = 5 t/j	Enregistrement
Dépôts de peaux y compris les dépôts de peaux salées en annexe des abattoirs.	2355	La capacité de stockage : $D > 10 \text{ t}$	Capacité de stockage $> 10 \text{ t}$	Déclaration
Entrepôts exclusivement frigorifiques	1511	Volume susceptible d'être stocké : $E \geq 50\,000 \text{ m}^3$ $50\,000 \text{ m}^3 > D \geq 5\,000 \text{ m}^3$	Volume stocké : $< 5\,000 \text{ m}^3$	Non classé
Dépôts de papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues	1530	Volume susceptible d'être stocké : $E > 20\,000 \text{ m}^3$ $20\,000 \text{ m}^3 \geq DC > 1\,000 \text{ m}^3$	Volume stocké : $< 1\,000 \text{ m}^3$	Non classé

Combustion	2910	A. Lorsque sont consommés exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du biométhane, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds, de la biomasse (...) si la puissance thermique nominale totale de l'installation de combustion (*) est : 1. Supérieure ou égale à 20 MW, mais inférieure à 50 MW (E) 2. Supérieure ou égale à 1 MW, mais inférieure à 20 MW (D)	Puissance thermique nominale totale : < 1 MW	Non classé
Atelier de charge d'accumulateurs électriques	2925	Accumulateurs électriques (ateliers de charge d'). 1. Lorsque la charge produit de l'hydrogène, la puissance maximale de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 50 kW (D) 2. Lorsque la charge ne produit pas d'hydrogène, la puissance maximale de courant utilisable pour cette opération étant supérieure à 600 kW (D)	< 50 kW	Non classé
Exploitation d'abattoirs	3641	Exploitation d'abattoirs, avec une capacité de production : A > 50 t/jr	Masse d'animaux abattus : Jour de pointe = 9,6 t/j	Non classé

Tableau 3 – Nomenclature ICPE du projet d'abattoir

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 23/03/12 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à enregistrement sous la rubrique n° 2221 « Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale » ;
- Arrêté du 05/12/16 relatif aux prescriptions applicables à certaines installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration (rubrique 2355).

Le projet respecte est conforme sur la majorité des dispositions des AMPG auxquels le projet doit se référer. Néanmoins, l'exploitant présente une demande d'aménagements sur certaines prescriptions en PJ02bis.

2.3.2 POSITIONNEMENT VIS-A-VIS DE L'ANNEXE DE L'ARTICLE R.122-2 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT

Un examen au cas par cas était nécessaire pour le dossier au regard de la catégorie 1 du tableau de l'annexe de l'article R.122-2 du Code de l'environnement.

Le document Cerfa de l'examen au cas par cas ainsi que la réponse sont présentés en **Annexe 12**.

Seule une étude d'incidence est nécessaire pour le projet.

2.3.3 POSITIONNEMENT VIS-A-VIS DE LA DIRECTIVE IED ET DE LA DIRECTIVE SEVESO

2.3.3.1 POSITIONNEMENT VIS-A-VIS DE LA DIRECTIVE IED

Les Meilleures Techniques Disponibles (MTD) sont définies par la Directive 2008/1/CE du 15 janvier 2008 (qui remplace la directive 96/61/CE du 24 septembre 1996 relative à la prévention et à la réduction intégrée de la pollution) (Directive IPPC, Integrated Pollution Prevention and Control) comme étant :

« Le stade le plus efficace et le plus avancé des activités et de leurs modes d'exploitation, démontrant l'aptitude pratique de techniques particulières à constituer, en principe, la base des valeurs limites d'émission visant à éviter et, lorsque cela s'avère impossible, à réduire de manière générale les émissions et l'impact sur l'environnement dans son ensemble ».

En ce qui concerne l'activité d'abattage, il existe un BREF : SA : Abattoir et équarrissage

La capacité d'abattage du site sera inférieure à 50 tonnes de carcasse par jour, le site ne sera donc pas soumis à la rubrique ICPE 3461. Ainsi d'un point de vue réglementaire, l'abattoir ne doit pas respecter cette MTD.

2.3.3.2 POSITIONNEMENT VIS-A-VIS DE LA DIRECTIVE SEVESO

En date de la rédaction de la présente demande, les produits mis en œuvre pour le nettoyage du site ne sont pas connus.

Dès lors que les produits seront identifiés et leur Fiches de Données Sécurité acquises, alors une vérification au regard des rubriques 4xxx sera réalisée.

S'il s'avère qu'une de ces rubriques est visées, une modification du dossier ICPE sera réalisée et les mesures liées aux arrêtés ministériels appliquées.

Toutefois, en se basant sur l'activité de l'abattoir actuellement en service à Megève, il ressort que les quantités de produits chimiques ne seront pas présents en quantité suffisante pour amener à un classement au titre des rubriques 4000.

2.3.4 RAYON D'AFFICHAGE

La carte ci-après reprend l'implantation du site et son rayon d'affichage associé. Selon la nomenclature des installations classées, le rayon d'affichage relatif à ce type d'activité (2210) est de 3 kilomètres.

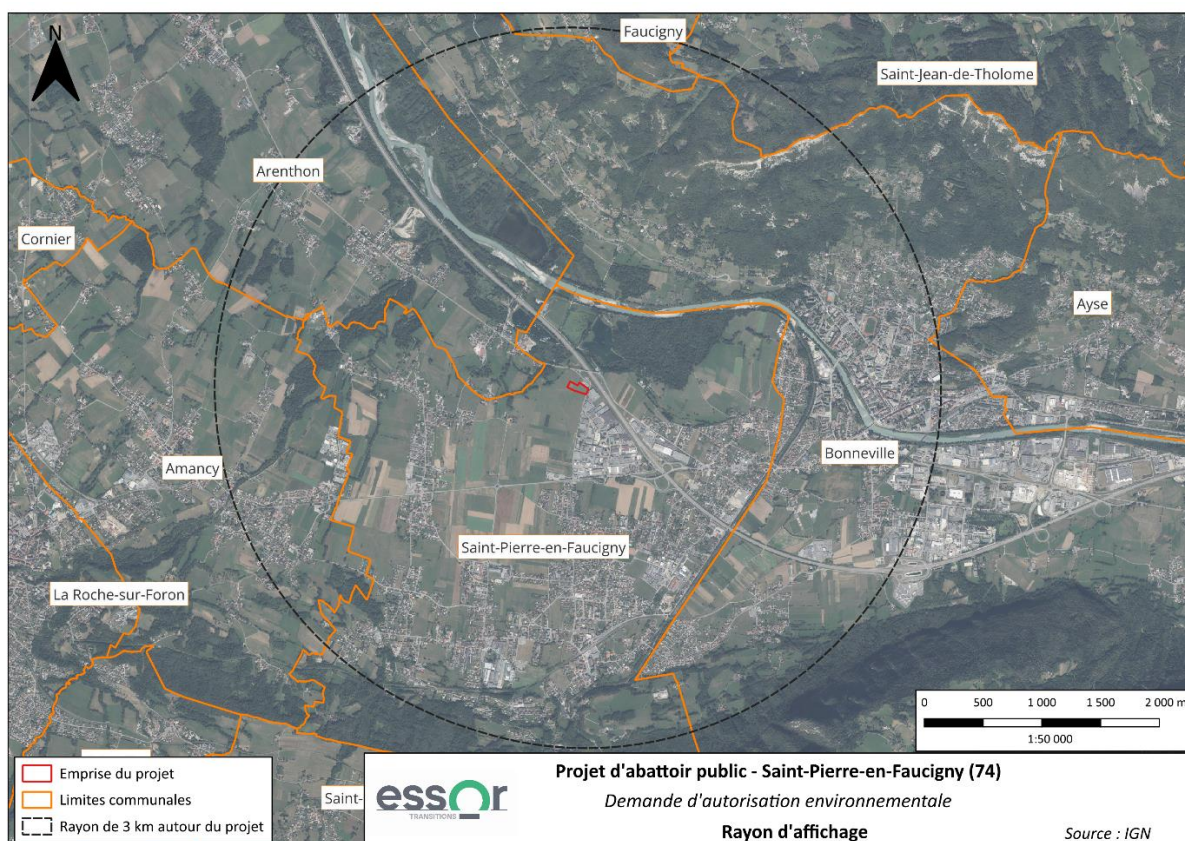


Figure 3 : Rayon d'affichage de 3 km

Les communes concernées par le périmètre d'affichage sont : Saint-Pierre-en-Faucigny, Bonneville, Arenthon, Amancy, Faucigny, Saint-Jean-de-Tholome et Ayse.

2.4 NOMENCLATURE AU TITRE DES IOTA

Le projet de construction est visé comme suit par la nomenclature définie par le décret n°2006-881 du 17 juillet 2006, portant application de l'article L214-2 du code de l'Environnement.

Rubrique	Désignation	Valeur propre au projet	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 : 2° Supérieure à 1 ha mais inférieure à 20 ha	Superficie du bassin intercepté : > 1 ha mais < 20 ha	Déclaration

Tableau 4 - Nomenclature IOTA du projet

2.5 SUBSTANCES DANGEREUSES UTILISEES

L'exploitation du site pourra nécessiter l'utilisation de produits, principalement destinés à l'entretien des locaux et au maintien de bonnes conditions d'hygiène. En date de la rédaction de la présente demande, ces produits ne sont pas connus.

Comme mentionné au paragraphe 2.2 du présent document, les quantités de produits présentes sur le site seront connues ultérieurement et une vérification au classement ICPE sous les rubriques 4000 sera réalisée et si besoin une modification ICPE sera réalisée.

Les produits potentiellement dangereux seront associés à une capacité de rétention dimensionnée en conséquence, étanche et résistance aux composés qu'elle pourrait retenir.

Une attention toute particulière sera portée quant à la compatibilité des produits stockés sur une même rétention.

L'arrêté ministériel du 24 août 2017 modifiant dans une série d'arrêtés ministériels les dispositions relatives aux rejets de substances dangereuses dans l'eau en provenance des installations classées pour la protection de l'environnement, dit arrêté RSDE, a modifié l'arrêté du 30/04/04 relatif aux prescriptions applicables aux ICPE soumises à autorisation sous la rubrique n°2210. Ainsi le tableau ci-après reprend les différents seuils et fréquences à respecter pour le rejet des eaux usées.

Paramètres	Seuil du rejet dans le réseau EU	Fréquence d'analyse
Débit	55 m³/j 10 m³/h	Tous les jours, en continu
Température	30°C	1 fois par mois
pH	Entre 5,5 et 8,5	1 fois par mois
DBO ₅	1 000 mg/L	1 fois par trimestre
DCO	2 000 mg/L	1 fois par mois
MES	1 000 mg/L	1 fois par mois
Azote global	145 mg/L	1 fois par mois
Phosphore total	73 mg/L	1 fois par mois

Tableau 5 – Qualité du rejet dans réseau public EU et suivi

Concernant le cuivre, zinc et les autres substances visées à l'annexe I, paragraphe 4 de l'arrêté du 30/04/04, il est proposé le suivi suivant :

Paramètres	Fréquence d'analyse
Cuivre et composés	Pendant les 6 premiers mois : 1 fois par mois Puis selon le flux : <ul style="list-style-type: none"> - 1 fois par an si le flux est inférieur à 200 g/j - 1 fois par trimestre si le flux dépasse 200 g/j - 1 fois par mois si le flux dépasse 500 g/j
Zinc et composés	Pendant les 6 premiers mois : 1 fois par mois Puis selon le flux : <ul style="list-style-type: none"> - 1 fois par an si le flux est inférieur à 200 g/j - 1 fois par trimestre si le flux dépasse 200 g/j - 1 fois par mois si le flux dépasse 500 g/j
Autre substance dangereuse visée à l'annexe I, paragraphe 4 de l'arrêté du 30/04/04	Pendant les 6 premiers mois : 1 fois par mois Puis selon le flux : <ul style="list-style-type: none"> - 1 fois par an si le flux est inférieur à 20 g/j - 1 fois par trimestre si le flux dépasse 20 g/j - 1 fois par mois si le flux dépasse 100 g/j
Autre substance dangereuse identifiée par une étoile à l'annexe I, paragraphe 4 de l'arrêté du 30/04/04	Pendant les 6 premiers mois : 1 fois par mois Puis selon le flux : <ul style="list-style-type: none"> - 1 fois par an si le flux est inférieur à 2 g/j - 1 fois par trimestre si le flux dépasse 2 g/j - 1 fois par mois si le flux dépasse 5 g/j

Tableau 6 – Suivi des substances visées à l'annexe I de l'arrêté du 30/04/04