

SOMMAIRE

1	NOTICE D'HYGIENE ET DE SECURITE	3
1.1	CONDITIONS GENERALES	4
1.2	C.H.S.C.T.	4
1.3	HORAIRES DE FONCTIONNEMENT	4
1.4	INFORMATION DU PERSONNEL	4
1.5	SURVEILLANCE MEDICALE DU PERSONNEL	4
1.6	SECURITE DU PERSONNEL	4
1.6.1	CONCEPTION DES MACHINES	4
1.6.2	INSTALLATIONS ELECTRIQUES.....	4
1.6.3	PROTECTION INDIVIDUELLES.....	5
1.6.4	SUBSTANCES ET PRODUITS DANGEREUX.....	5
1.6.5	CONSIGNES GENERALES DE SECURITE	5
1.6.6	PREMIERS SECOURS.....	5
1.6.7	SECURITE INTERNE.....	5
1.6.8	AUTRES MATERIELS	5
1.6.9	MANUTENTION	5
1.7	HYGIENE DU PERSONNEL.....	5
1.7.1	ENTRETIEN DES LOCAUX	5
1.7.2	VESTIAIRE ET INSTALLATIONS SANITAIRES.....	5
1.7.3	AMBIANCE DES LIEUX DE TRAVAIL	6
1.7.4	ÉCLAIRAGE THERMIQUE DES LOCAUX (ART. R 232.6).....	6
1.7.5	ÉCLAIRAGES EXTERIEURS.....	6
1.7.6	AERATION (ARTICLES R 232.1A4).....	6
1.7.7	BRUIT	6
1.8	PREVENTION ET MOYENS DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE.....	6
1.8.1	EXUTOIRES DE FUMÉES.....	6
1.8.2	ENTRETIEN DES LOCAUX	6
1.8.3	ISOLATION DES ZONES DE STOCKAGE DE LIQUIDES INFLAMMABLES.....	7
1.8.4	CONTROLES ET VERIFICATIONS	7
1.8.5	INTERDICTION DE FUMER.....	7
1.8.6	TRAVAUX PAR POINTS CHAUDS.....	7
1.8.7	MOYENS D'EXTINCTION.....	7
1.8.8	FORMATION DU PERSONNEL	7
1.9	MOYENS D'ALERTE	7
1.10	CONTROLES ET VERIFICATIONS.....	8
1.10.1	INSTALLATIONS ELECTRIQUES	8
1.11	CESSATION D'ACTIVITE DEFINITIVE	8

Ce dossier d'Autorisation a été rédigé par le
Services Études de la Chambre d'Agriculture de la Marne
Complexe Agricole du Mont Bernard – Route de Suippes
CS 90525 – 51 009 CHALONS EN CHAMPAGNE CEDEX

1 NOTICE D'HYGIENE ET DE SECURITE

EARL VAL'ARGONNE
NOTICE HYGIENE ET SECURITE V3
Dossier de Demande d'Autorisation Environnementale

Monsieur MARTIN-PRIN est pompier volontaire depuis 36 ans et est donc sensibilisé aux risques et à la sécurité.

1.1 CONDITIONS GENERALES

L'EARL VAL'ARGONNE n'emploie aucun salarié permanent ou temporaire.
Monsieur MARTIN PRIN est sapeur-pompier volontaire depuis 36 ans. Il est donc sensibilisé aux risques et à la sécurité.

1.2 C.H.S.C.T.

L'EARL n'emploie aucun personnel permanent. Il n'y a donc pas de Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail dans l'établissement.

1.3 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT

L'entreprise fonctionne du lundi au dimanche en règle générale toute l'année.
Le travail du samedi et du dimanche se limitera aux opérations de surveillance des bâtiments volailles.

1.4 INFORMATION DU PERSONNEL

Le personnel employé occasionnellement sera informé des risques existants sur l'installation en particulier pour :

- Le matériel,
- Les produits stockés,
- L'incendie et l'explosion,
- Le comportement à tenir en cas d'accident.

1.5 SURVEILLANCE MEDICALE DU PERSONNEL

Sans objet puisque pas de salarié.

1.6 SECURITE DU PERSONNEL

1.6.1 CONCEPTION DES MACHINES

L'équipement des activités projetées concerne du matériel mécanique de manipulation : tracteur avec chargeur, remorques, ...
Les machines seront conformes aux réglementations en vigueur et régulièrement entretenues.

1.6.2 INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Elles sont réalisées conformément au décret n° 88 -1056 du 14 novembre 1988 et à la Norme Française C 15100.
Les installations électriques sont conformes à la norme NFC 15-1. Pour le bâtiment existant, il existe une visite de contrôle par un organisme agréé.

1.6.3 PROTECTION INDIVIDUELLES

Sans objet puisque pas de salarié.

1.6.4 SUBSTANCES ET PRODUITS DANGEREUX

Les substances et produits dangereux seront stockés selon la réglementation en vigueur.

1.6.5 CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Elles sont affichées dans le sas des bâtiments d'élevage ; Les numéros de téléphone des urgences, médecins, et pompiers sont affichés à la vue de tous pour les interventions en cas de sinistres ou d'accidents.

1.6.6 PREMIERS SECOURS

Une boîte à pharmacie est présente dans un sas et est à la disposition de toute personne travaillant sur l'exploitation.

1.6.7 SECURITE INTERNE

Le matériel et les installations mis à disposition ou étant utilisés par les personnes amenées à travailler sur l'exploitation remplissent les conditions de sécurité.

1.6.8 AUTRES MATERIELS

Sans objet.

1.6.9 MANUTENTION

Les opérateurs disposeront de moyens de manutention mécaniques adaptés aux charges lourdes.

1.7 HYGIENE DU PERSONNEL

1.7.1 ENTRETIEN DES LOCAUX

Les locaux de travail et leurs annexes sont et continueront à être régulièrement entretenus et nettoyés. Ils sont exempts de tout encombrement.

1.7.2 VESTIAIRE ET INSTALLATIONS SANITAIRES

Dans le projet, il n'y aura pas de vestiaire et lavabo puisqu'ils sont situés dans le local technique du bâtiment existant.

1.7.3 AMBIANCE DES LIEUX DE TRAVAIL

Ambiance thermique (articles R 232.2 A9)

Les locaux techniques sont chauffés.

1.7.4 ÉCLAIRAGE THERMIQUE DES LOCAUX (ART. R 232.6)

Bureaux et locaux sociaux : éclairage naturel par vitrage en façade et artificiel, par luminaires type led.

Bâtiment : éclairage par luminaires type led et par de la lumière naturelle puisqu'il est prévu la mise en place de fenêtres.

1.7.5 ÉCLAIRAGES EXTERIEURS

Cour extérieure éclairée.

1.7.6 AERATION (ARTICLES R 232.1A4)

Les nouveaux bâtiments volaille disposeront d'une ventilation forcée puisque équipés d'entrées d'air et de ventilateurs.

Les personnes amenées à travailler sur l'exploitation sont invitées à utiliser un masque dans le cas de travaux pouvant dégager de la poussière.

1.7.7 BRUIT

Les activités et équipements peuvent engendrer ponctuellement un niveau sonore élevé, proche ou supérieur à 75 dB(A).

Ces zones potentiellement à risques seront identifiées et les employés auront, pour toutes interventions dans ces zones, obligation de porter les protections auditives individuelles.

D'une façon générale, les employés disposeront de bouchons antibruit ou de tout autre dispositif permettant de réduire les risques auditifs.

1.8 PREVENTION ET MOYENS DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

cf. moyens de lutte incendie dans l'étude des dangers (cf. paragraphe [1.1.2.4.](#))

1.8.1 EXUTOIRES DE FUMÉES

Les bâtiments étant clos, les exutoires seront les ventilateurs.

1.8.2 ENTRETIEN DES LOCAUX

Les bâtiments d'élevage seront nettoyés et désinfectés après chaque bande soit une fois tous les 7 semaines.

Les locaux techniques seront régulièrement nettoyés pour éviter notamment l'accumulation de poussières. Ils sont désinfectés après chaque bande, par une entreprise et du personnel spécialisé.

1.8.3 ISOLATION DES ZONES DE STOCKAGE DE LIQUIDES INFLAMMABLES

Les huiles de vidanges et les huiles moteur spécifiques au groupe électrogène sont fournies et reprises par l'entreprise chargée de l'entretien.

1.8.4 CONTROLES ET VERIFICATIONS

Les extincteurs sont vérifiés annuellement par une entreprise spécialisée et continueront à l'être après projet.

Les installations électriques sont réalisées, conformément au décret du 14 novembre 1988, et de la NFC 15 100. Elles font l'objet d'une vérification périodique (cf. [annexe 22](#)).

1.8.5 INTERDICTION DE FUMER

L'interdiction de fumer est généralisée à l'ensemble du site. Cette interdiction sera rappelée dans les zones susceptibles de présenter un risque incendie.

1.8.6 TRAVAUX PAR POINTS CHAUDS

En cas de maintenance et d'entretien des équipements techniques et des locaux, les travaux par points chauds (soudage, meulage, etc.) seront soumis à permis de feu avec mise en œuvre des mesures de prévention suivantes :

- Nettoyage et aération, si besoin, de la zone de travail ;
- Protection des environnements combustibles par écrans métalliques ;
- Surveillance de la zone de travail et mise à disposition d'un extincteur portatif.

1.8.7 MOYENS D'EXTINCTION

Des extincteurs portatifs sont disposés sur le site, en fonction des activités et en nombre suffisant et appropriés aux risques (eau, poudre, dioxyde de carbone) conformément aux règles de l'APSAD et au Code du travail.

Ils font l'objet d'un contrat de vérification périodique avec une société spécialisée.

1.8.8 FORMATION DU PERSONNEL

Sans objet.

1.9 MOYENS D'ALERTE

Les moyens d'alerte seront constitués du téléphone portable dont dispose Monsieur et Madame MARTIN PRIN.

1.10 CONTROLES ET VERIFICATIONS

1.10.1 INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Les installations électriques sont contrôlées annuellement par un organisme agréé et continueront à l'être après projet.

Les remarques formulées feront l'objet d'actions correctives.

1.11 CESSATION D'ACTIVITE DEFINITIVE

En cas d'arrêt de l'exploitation (ce qui n'est absolument pas le but à long terme), l'éleveur en informera le préfet au moins trois mois avant l'arrêt définitif. La notification de l'exploitant indiquera les mesures de remise en état prévues ou réalisées.

L'exploitant remettra en état le site de sorte qu'il ne s'y manifeste plus aucun danger.

En particulier :

- Tous les produits dangereux ainsi que tous les déchets seront valorisés ou évacués vers des installations dûment autorisées ;
- Les cuves ayant contenu des produits susceptibles de polluer les eaux seront vidées, nettoyées, dégazées et, le cas échéant, décontaminées.

L'activité de l'installation étant l'élevage de volailles, elle n'est pas source de pollution de longue durée et irréversible des sols et du site. Elle ne présente pas de risque de pollution après arrêt de l'exploitation puisque l'ensemble des sols des bâtiments sont et seront bétonnés.

En cas d'arrêt de l'exploitation, les bâtiments et installations agricoles existants pourraient par exemple être :

- soit cédés à un autre exploitant agricole poursuivant l'activité existante,
- soit démolis et le terrain remis en culture. Les matériaux issus de la démolition suivront les filières de démolition habilitées.

Les installations, si elles étaient mises à l'arrêt, ne présenteraient pas de risque, ni d'inconvénient pour la santé et la sécurité publique, pour les activités environnantes (agriculture, artisanat,...) ou pour la conservation des sites et des monuments. A fortiori, l'arrêt de l'exploitation ne nécessiterait aucune surveillance particulière de l'impact sur l'environnement (air, eau, sol,...).