



**Communauté de Communes
Brioude Sud Auvergne**



Projet de construction d'un Pôle Viande Commune de Cohade (43)

Dossier d'autorisation environnementale

PJ n°46 – Description des procédés et matières



Rapport n°139447 /Version A – Janvier 2026

Conformément au 2° du I.de l'article D. 181-15-2 du code de l'environnement, cette pièce jointe à la demande d'autorisation environnementale constitue une description des procédés de fabrication que le pétitionnaire mettra en œuvre, les matières qu'il utilisera, les produits qu'il fabriquera, de manière à apprécier les dangers ou les inconvénients de l'installation.

Sommaire de la présente P.J n°46

1.	DESCRIPTION DU SITE ET DES ACTIVITES	4
1.1.	CONTEXTE DU PROJET	4
1.2.	LOCALISATION DU PROJET	4
1.3.	PORTEUR DU PROJET.....	8
1.4.	PRESENTATION DU SITE.....	9
1.5.	INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS DU PROCEDE DE FABRICATION.....	12
1.5.1.	<i>Activité de l'abattoir.....</i>	<i>13</i>
1.5.2.	<i>Activité de découpe/transformation</i>	<i>13</i>
1.6.	FONCTIONNEMENT DU SITE	14
1.6.1.	Accès.....	14
1.6.2.	Les stabulations.....	15
1.6.3.	Hall d'abattage.....	15
1.6.4.	Traitement des co-produits et sous-produits animaux.....	16
1.6.5.	Découpe/transformation.....	17
1.6.6.	Chambres froides.....	18
1.6.7.	Locaux sociaux.....	19
1.6.8.	Laboratoire.....	19
1.6.9.	Local de maintenance.....	19
1.6.10.	Aire de lavage.....	19
1.6.11.	Nettoyage et désinfection	19
1.6.12.	Les déchets et les Sous-Produits Animaux (SPAn).....	21
1.7.	RECUPERATION DES EQUIPEMENTS DE L'ABATTOIR ACTUEL	25
1.8.	LES UTILITES	25
1.8.1.	Réfrigération.....	25
1.8.2.	Eau chaude	25
1.8.3.	Ventilation industrielle	26
1.8.4.	Emissions atmosphériques des équipements de combustion	27
1.8.5.	Electricité.....	27
1.8.6.	Gaz.....	28
1.8.7.	Eau potable.....	29
1.8.8.	Air comprimé.....	29
1.9.	GESTION DES EFFLUENTS AQUEUX.....	30
1.9.1.	Les eaux pluviales	30
1.9.2.	Les eaux usées	31
2.	DESCRIPTION DE LA PHASE TRAVAUX	41
3.	CONDITIONS DE REMISE EN ETAT.....	42
3.1.	CONTEXTE REGLEMENTAIRE	42
3.2.	USAGE FUTUR	42
3.3.	MESURES DE MISE EN SECURITE.....	42
3.4.	MESURES DE REMISE EN ETAT	43
4.	SITUATION ADMINISTRATIVE PROJETEE DU SITE.....	44
4.1.	SITUATION VIS-A-VIS DE LA NOMENCLATURE DES ETUDES D'IMPACT L'ARTICLE R.122-2 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT.....	44
4.2.	SITUATION VIS-A-VIS DE LA NOMENCLATURE DES ICPE	44

4.3.	SITUATION VIS-A-VIS DE L'ARRETE DU 26 MAI 2014 ET STATUT SEVESO	49
4.4.	SITUATION VIS-A-VIS DE LA DIRECTIVE IED (EMISSIONS INDUSTRIELLES).....	49
4.5.	SITUATION VIS-A-VIS DE LA NOMENCLATURE IOTA	49

FIGURES

FIGURE 1 : LOCALISATION DU SITE (SOURCE "GÉOPORTAIL")	5
FIGURE 2: VUE AERIENNE DE LA ZONE D'EMPRISE DU PROJET (SOURCE "GEOPORTAIL")	6
FIGURE 3: PLAN CADASTRAL (SOURCE "AGENCE BAK ARCHITECTES").....	7
FIGURE 4: PLAN DU SITE (SOURCE "AGENCE BAK ARCHITECTES").....	11
FIGURE 5: SYNOPTIQUE DU PROCESS D'ABATTAGE ET DE DECOUPE/TRANSFORMATION (SOURCE « PROGRAMME TECHNIQUE DETAILLE DU PROJET POLE VIANDE » 05/07/24)	12
FIGURE 6: ACTIVITE DE L'ABATTOIR – PROJECTION HEBDOMADAIRE DETAILLEE (SOURCE « PROGRAMME TECHNIQUE DETAILLE DU PROJET POLE VIANDE » 05/07/24)	13
FIGURE 7: RACCORDEMENT RESEAU ELECTRIQUE (SOURCE " ETUDES D'AVANT-PROJET POUR VIABILISATION DE LA ZONE RANCHE AUSSEE– COMMUNE DE COHADE – GEOVAL – AVRIL 2025 »).....	28
FIGURE 8: RACCORDEMENT RESEAU GAZ (SOURCE " ETUDES D'AVANT-PROJET POUR VIABILISATION DE LA ZONE RANCHE AUSSEE–COMMUNE DE COHADE – GEOVAL – AVRIL 2025 »).....	29
FIGURE 9 : PRINCIPE DE GESTION DES EAUX PUVIALES (SOURCE " ETUDE HYDRAULIQUE– GEOVAL – 2025 »)	30
FIGURE 10: PROJET DE TRANSFERT DES EAUX USEES DU FUTUR POLE VIANDE VERS LA STATION D'EPURATION COMMUNALE DE BRIOUDE (SOURCE " ETUDES D'AVANT-PROJET POUR VIABILISATION DE LA ZONE RANCHE AUSSEE–COMMUNE DE COHADE – GEOVAL – JUILLET 2025 »)	32
FIGURE 11 : COMMUNES INCLUSES DANS LE RAYON D’AFFICHAGE ICPE (3 KM).....	48

TABLEAUX

TABLEAU 1:PARCELLES CADASTRALES DU PROJET (SOURCE "AGENCE BAK ARCHITECTES").....	6
TABLEAU 2: TABLEAU RECAPITULATIF : TRAITEMENT ET VALORISATION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DECHETS PROJET POLE VIANDE - ABATTOIR - COMMUNE DE COHADE (43) – (SOURCE : »BIOGRAM© 09/2025 »)	23
TABLEAU 3: TABLEAU RECAPITULATIF : TRAITEMENT ET VALORISATION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DECHETS PROJET POLE VIANDE - DECOUPE - COMMUNE DE COHADE (43) – (SOURCE « BIOGRAM© 09/2025 »).....	24
TABLEAU 4: TABLEAU RECAPITULATIF : TRAITEMENT ET VALORISATION DES SPAN ET DECHETS ISSUS DU PRETRAITEMENT - PROJET POLE VIANDE - COMMUNE DE COHADE (43) – (SOURCE « BIOGRAM© 09/2025 »).....	24
TABLEAU 5: DISPOSITIFS DE VENTILATION POUR LE SECTEUR "ABATTOIR" (SOURCE "AGENCE BAK ARCHITECTES")	26
TABLEAU 6: EQUIPEMENTS DE COMBUSTION GAZ (SOURCE "AGENCE BAK ARCHITECTES").....	27
TABLEAU 7: TABLEAU DES CHARGES BRUTES MOYENNES ET MAXIMALES RECONSTITUEES/ESTIMEES DE L'EFFLUENT DU PROJET POLE VIANDE AVANT PRETRAITEMENT - CCBSA - BIOGRAM© 09/2025	34
TABLEAU 8: TABLEAU RECAPITULATIF DES NORMES DE REJET ACTUELLES DE L'ABATTOIR DE BRIOUDE, EN CONCENTRATIONS ET CHARGES - APA N°DIPPAL-B3/2014-009 DU 13/01/2014 - CONVENTION POUR LE TRANSFERT ET LE TRAITEMENT DES EAUX INDUSTRIELLES DE LA SEAB (OCTOBRE 2021)	35
TABLEAU 9: TABLEAU DES FLUX MAXIMAUX AUTORISES - PROJET DE CONVENTION DE DEVERSEMENT DES EFFLUENTS DU FUTUR POLE VIANDE - CCBSA - SGEB - DECEMBRE 2025 (ARTICLE 4).....	37
TABLEAU 10 : FREQUENCE DES ANALYSES ET METHODES DANS LE CADRE DE L'AUTOSURVEILLANCE DES REJETS PRETRAITES DU FUTUR POLE VIANDE - PROJET DE CONVENTION DE DEVERSEMENT DES EFFLUENTS DU FUTUR POLE VIANDE - CCBSA - SGEB - DECEMBRE 2025	40
TABLEAU 11 : SITUATION DU PROJET VIS-A-VIS DE L'ANNEXE DE L'ARTICLE R.122-2 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT ET CATEGORIES VISEES ASSOCIEES	44
TABLEAU 12 : RECAPITULATIF DES INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DU PROJET	46
TABLEAU 13 : CLASSEMENT IOTA DU PROJET	49

1. DESCRIPTION DU SITE ET DES ACTIVITES

1.1. Contexte du projet

Le projet concerne le transfert de l'activité et la reconstruction de l'abattoir de Brioude. Cet outil municipal (public) construit en 1959 a été mis aux normes et rénové en 2009/2010 pour une capacité autorisée de maximum 20 tonnes par jour. Un atelier de découpe a été construit en 2014.

Ainsi, depuis 2008 et le transfert de l'outil communal à la Communauté de Communes de Brioude Sud Auvergne (CCBSA), d'importants travaux de rénovation et mise aux normes sanitaire et environnementale, d'amélioration des conditions de travail et d'intégration des normes en lien avec la protection animale, ont permis de maintenir l'outil dans une situation réglementaire saine et durable.

L'abattoir de Brioude est exploité dans le cadre d'une DSP (Délégation de Service Public) par la Société d'Exploitation de l'Abattoir de Brioude (SEAB) jusqu'au 31/12/2023, et par le Pôle Viande du Brivadois (PVB) depuis le 1er janvier 2024. L'outil se positionne comme un outil prestataire de services multi espèces de proximité, positionné sur le segment des viandes de qualité du Brivadois.

Il offre un service complet à ses utilisateurs incluant un service de découpe-transformation.

Aujourd'hui l'abattoir continue à se développer. D'un tonnage de 1200 tonnes en 2008, il est passé à 2600 tonnes de moyenne par an. L'outil conçu pour un tonnage inférieur s'use rapidement et les normes en constante évolution dans le secteur de l'agroalimentaire ont poussé l'Intercommunalité à réfléchir à la pérennité de son outil économique sur les quinze prochaines années.

A la suite d'un audit détaillé du site actuel réalisé en 2019, la reconstruction de l'abattoir sur un nouveau site, a été retenue par la Communauté de Communes de Brioude Sud Auvergne (CCBSA), comme seul scénario viable, compte tenu de l'impossibilité de satisfaire toutes les normes sur le site actuel et condamnant tout développement futur. De plus la situation actuelle engendre des nuisances certaines compte tenu de l'enclavement en zone urbanisée dans le secteur sportif.

Le projet envisagé est la création d'un pôle viande structurant et pérenne pour les différents acteurs économiques en lien avec les filières viandes du territoire Brivadois. Ainsi en complément de l'abattoir, l'aménagement du site intègre également une unité polyvalente de découpe conditionnement, destinée aux utilisateurs de l'abattoir positionnés en circuits courts ainsi que des réserves foncières pour l'implantation future d'ateliers privés en lien avec la valorisation des filières viandes territoriales.

1.2. Localisation du projet

Le projet consiste en la construction d'un nouveau Pôle Viande (abattoir et découpe/transformation) sur la commune de Cohade en Haute-Loire (43). Il sera implanté au lieu-dit Ranche Aussée au droit de la future zone d'activités.

L'accès au projet se fait depuis la route départementale D14. Le plan d'aménagement prévoit la création d'une route de desserte perpendiculaire à la départementale pour accéder à la construction.

La zone de projet est localisée à environ 1 km au Nord-Ouest du centre de la commune, sur une zone à vocation agricole actuellement en exploitation.

La localisation du site est présentée sur les figures ci-après.

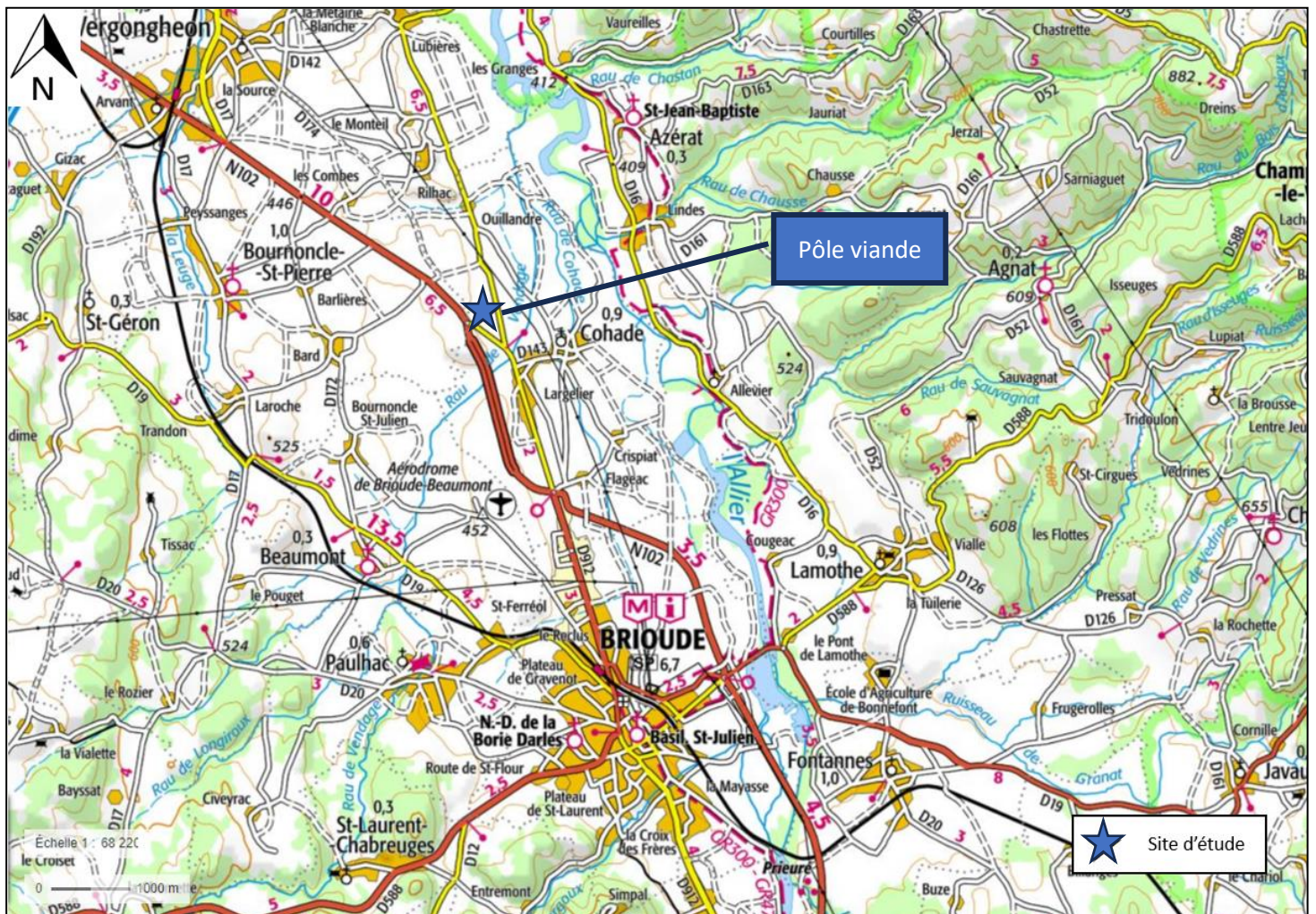


Figure 1 : Localisation du site (source "Géoportail")



Figure 2: Vue aérienne de la zone d'emprise du projet (source "Géoportail")

Le projet sera implanté sur une partie des 4 parcelles cadastrales section ZV n° 122, 124, 125 et 126 sur la commune de Cohade. Ces parcelles cadastrales ont fait l'objet d'une division parcellaire. Les parcelles 76 à 79 deviennent 122 à 126.

L'emprise foncière de la CCBSA représentera une surface totale d'environ 5ha (sur une partie des 4 parcelles cadastrales). L'emprise ICPE clôturée du futur Pôle Viande sera de 18 649 m².

Le tableau des parcelles cadastrales concernées par le projet est présenté ci-dessous :

Cadastre actuel		Cadastre projeté suite division parcellaire		Surface de l'emprise foncière CCBSA	Surface de l'emprise ICPE du futur Pôle Viande
ZV76	37 434 m ²	ZV122	19 309 m ²	19 309 m ²	12378,75 m ²
		ZV123	18 129 m ²	0 m ²	0 m ²
ZV77	443 m ²	ZV124	443 m ²	443 m ²	438,70 m ²
ZV78	20 600 m ²	ZV125	20 595 m ²	20 595 m ²	4174,69 m ²
ZV79	9525 m ²	ZV126	9523 m ²	9523 m ²	1657,38 m ²
Total	68 002m²	Total	67 999 m²	49 870 m²	18 649 m²

Tableau 1:Parcelles cadastrales du projet (Source "Agence BAK Architectes")

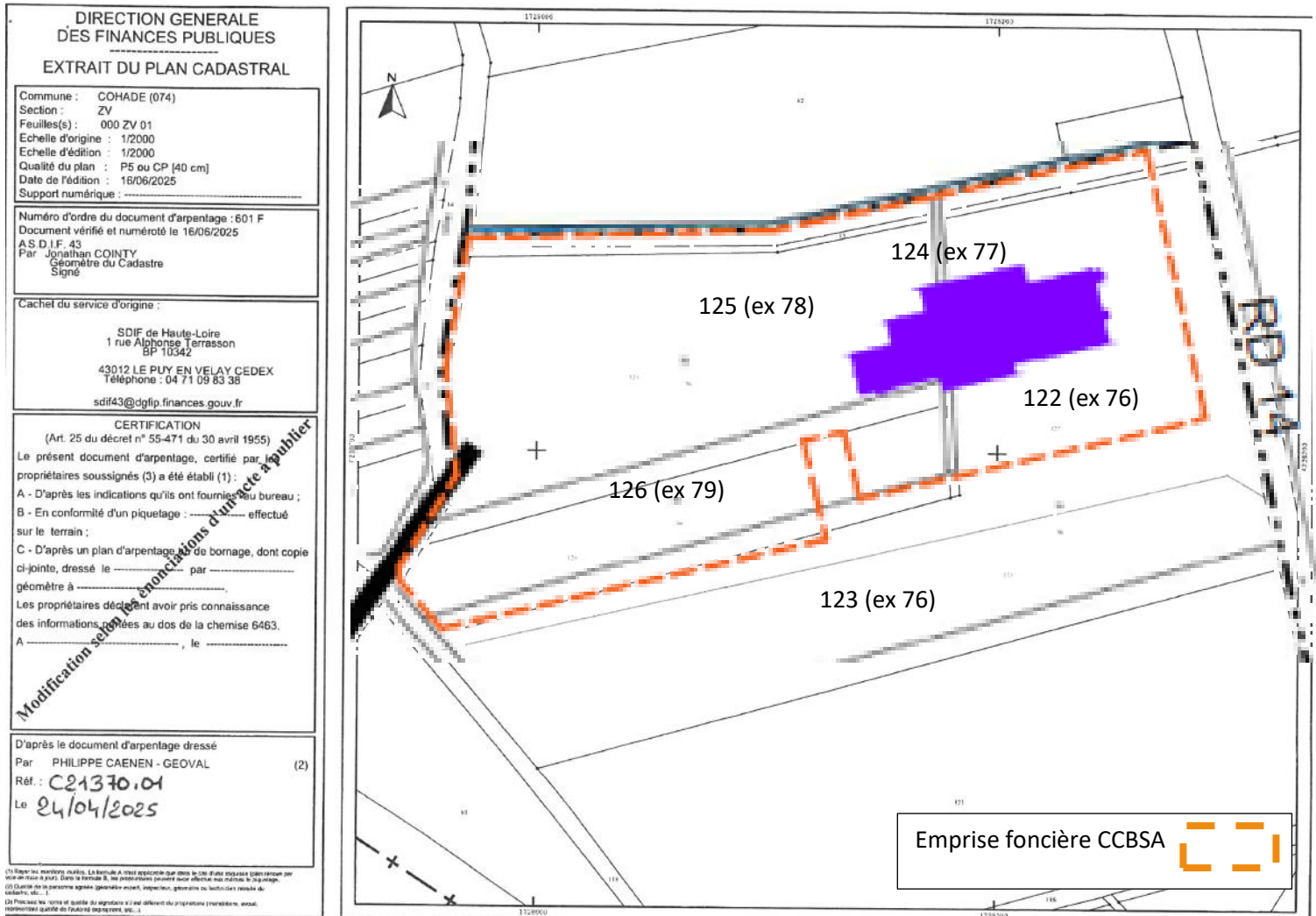


Figure 3: Plan cadastral (Source "Agence BAK Architectes")

1.3. Porteur du projet

La reconstruction de ce pôle viande sera lancée par la CCBSA dans le cadre d'un marché de Maîtrise d'œuvre classique.

La CCBSA sera propriétaire du foncier et des bâtiments.

- Dénomination : Communauté de communes Brioude Sud Auvergne
- SIRET : 20008572800018
- Forme juridique : EPCI (Etablissement Public de coopération intercommunale)
- Représentent : Jean-Luc VACHELARD, Président de la CCBSA
- Adresse du siège social: rue du 21 juin 1944
43100 Brioude
- Téléphone : 04 71 50 89 12
- Mail : direction@brioudesudauvergne.fr
- Adresse du projet : Lieu-dit Ranche Aussée
43100 Cohade

Le Pôle Viande sera exploité en Délégation de Service Public (DSP).

1.4. Présentation du site

Le projet envisagé par la CCBSA est le transfert de l'activité et la création d'un Pôle Viande comprenant :

- un abattoir multi-espèces d'animaux de boucherie (Bovins, Veaux, Porcs et Ovins/Caprins) permettant de traiter jusqu'à 3 500 t/an;
- une unité polyvalente de découpe-transformation permettant la transformation de 500 à 800 t/an de produits entrants.

Au sein de l'emprise ICPE clôturée d'environ 1,865 ha, un bâtiment de 3 816 m² sera construit. Au sein de ce bâtiment, plusieurs secteurs seront dédiés à des activités/utilités spécifiques (cf figure 4 Plan du site en page suivante). Ce bâtiment comprendra :

- La zone d'abattage (stabulations, hall d'abattage, triperie/boyauderie, chambres froides, bureaux/administratif ...) : surface de 3 498 m²
- L'atelier de découpe/transformation : surface de 318 m².

La surface imperméabilisée d'emprise au sol (voiries, parkings,...) sera de 8 065 m² et celle des espaces verts de 6768 m²

Deux accès sont prévus :

- L'accès principal pour la "zone propre" (noté 8 sur le plan en figure 4) à l'avant du bâtiment dessert les bureaux et la zone administrative, les quais d'expédition de la découpe et de l'abattoir, et est également destiné au personnel du pôle viande et à la découpe (cour propre).
- Un deuxième accès spécifique pour la zone "sale" (noté 7 sur le plan en figure 4) destiné au poids lourds et bétailières permet d'accéder vers la stabulation pour décharger les animaux et repartir (Cour sale). Cet accès permet également d'accéder à l'arrière du bâtiment (maintenance et stockage des déchets et sous-produits).

Les équipements de prétraitement des effluents seront implantés à l'arrière du bâtiment (zone sale).

Le long de la route départementale (RD14), un dispositif de rétention sera aménagé (cf annexe 4 de la PJ5 Etude d'incidence - Étude hydraulique pour la création d'une zone artisanale - Commune de Cohade - CCPSA - GÉOVAL - 05/02/2026) avec :

- Un bassin étanche permettant la rétention des eaux pluviales mais aussi la rétention des eaux d'extinction en cas d'incendie : capacité de 720 m³. La surverse/rejet se fera dans le fossé Est longeant la RD14.
- Un bassin non étanche permettant la rétention supplémentaire des eaux pluviales : de 250 m³.

Des vannes manuelles d'isolement seront positionnées entre les 2 bassins et en sortie du bassin imperméabilisé afin de confiner les eaux d'extinction incendie. Elles pourront être manipulées par les pompiers en cas de besoin pour le confinement des eaux d'extinction incendie.

Ces bassins seront situés hors de l'emprise ICPE, car il s'agira d'ouvrages mutualisés avec les futurs aménagements prévus au sein de l'emprise foncière de la CCBSA (bassins dimensionnés pour l'ensemble des 5 ha du Permis d'aménager).

Ces bassins, d'un volume global de 970 m³, ont donc été surdimensionnés par rapport aux besoins du pôle Viande. En, le volume d'eau pluviales à tamponner lié aux surfaces aménagées du futur Pôle Viande est de 230 m³.

En ce qui concerne la réserve des eaux incendie d'une contenance de 600 m³, il est prévu de la mettre en place à l'Ouest du projet, à proximité de la placette de retournement.

Les eaux usées industrielles issues du process seront raccordées au prétraitement sur site avant d'être rejetées dans le réseau public en direction de la station d'épuration de Brioude.

Les eaux vannes des locaux sociaux seront rejetées directement dans le réseau public.

Les espaces verts seront plantés et arborés avec des essences locales.

Environ 40 places de stationnement en enrobé sont prévues dont trois places accessibles PMR. Les places de stationnement seront accessibles depuis l'accès en zone propre. Par ailleurs, un abri pour deux roues est prévu à l'entrée du site.

Des panneaux photovoltaïques seront au sol (sur une surface d'environ 1600 m²) et dédiés à l'autoconsommation électrique du Pôle viande.



1.5. Installations et équipements du procédé de fabrication

Le site accueillera deux activités :

- Abattage ;
- Découpe/transformation.

Le bâtiment sera composé de plusieurs zones :

- Les stabulations ;
- Le hall d'abattage ;
- la triperie-boyauderie ;
- Les chambres froides ;
- Les locaux administratifs et sociaux comprenant les bureaux (dont un dédié au service d'Inspection vétérinaire), les vestiaires, les sanitaires, la salle de pause ;
- La découpe/transformation.

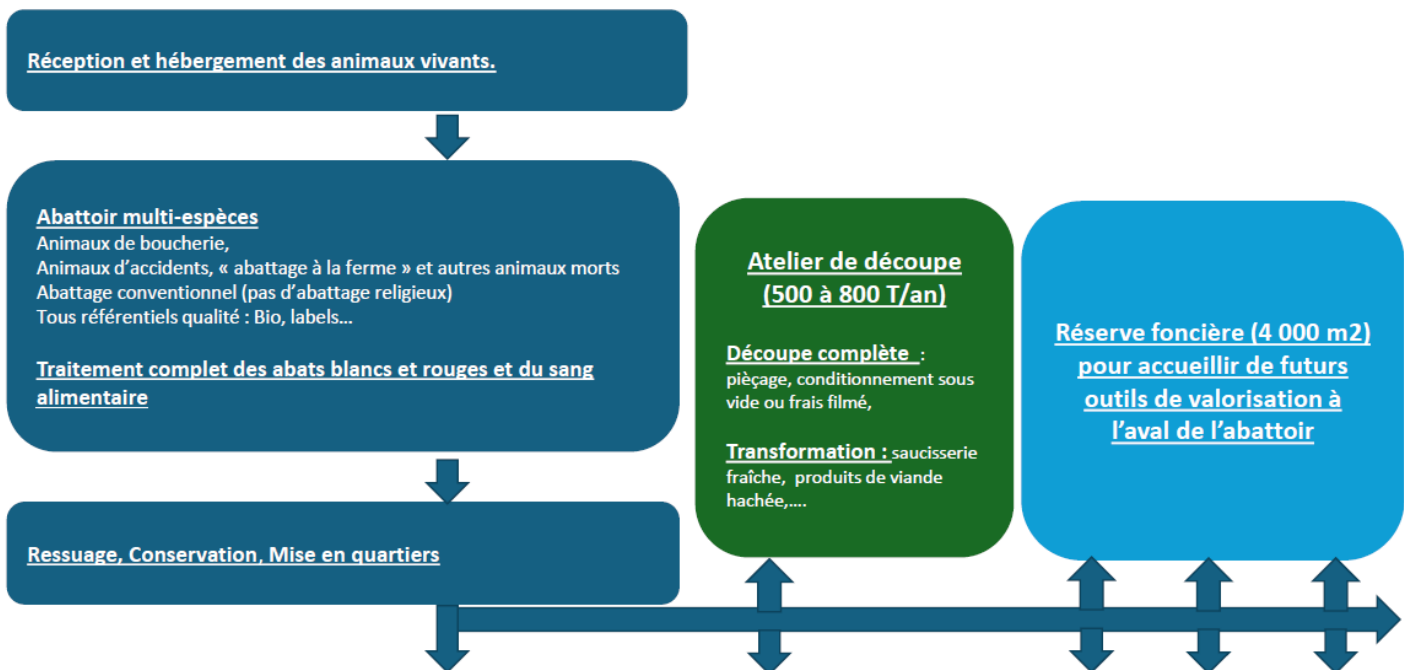


Figure 5: Synoptique du process d'abattage et de découpe/transformation (source « Programme technique détaillé du projet Pôle Viande » 05/07/24)

1.5.1. Activité de l'abattoir

Conformément à l'activité actuelle de l'abattoir de Brioude, le projet de Pôle Viande permettra l'abattage multi-espèces (animaux de boucherie : bovins, ovins, caprins et porcs) jusqu'à 3 500 T/an. L'activité au sein de l'abattoir se composera des principales étapes suivantes :

- Réception et accueil des animaux en stabulations,
- L'étourdissement et la saignée,
- Les différentes interventions sur les carcasses (éviscération abdominales et thoraciques, coupes de la tête et des pattes, habillage,),
- la triperie/boyauderie (vidage, lavage et traitement des abats blancs),
- Le ressuage (refroidissement) des carcasses,
- Le stockage des carcasses en chambres froides avant expédition,
- La préparation des abats blancs et rouges
- Le traitement du cuir

Les données prévisionnelles d'activité par espèce sont présentées ci-dessous

Programme d'activité abattage prévisionnel hebdomadaire					
Jours	G Bovins	Veaux	Ovins Caprins	Porcs	Tec / jour
Lundi	16 à 25	15 à 25	32 à 40	110 à 150	19 à 28
Mardi	30 à 50	10 à 15	40 à 60	0	12,5 à 21
Mercredi	20 à 25	15 à 20	20 à 30	113 à 150	21 à 27
Jeudi	20 à 28	12 à 15	30 à 40	0	9 à 12
Total	86 à 128	52 à 75	122 à 160	223 à 300	

Figure 6: Activité de l'abattoir – Projection hebdomadaire détaillée (source « Programme technique détaillé du projet Pôle Viande » 05/07/24)

1.5.2. Activité de découpe/transformation

L'atelier de découpe permettra de traiter 500 à 800 T/an, les grandes étapes du process sont les suivantes :

- Découpe complète : pièceage, conditionnement sous vide ou frais filmé,
- Transformation (exclusivement cru) : saucisserie fraîche, produits de viande hachée,....

Les données prévisionnelles d'activité sont présentées ci-dessous :

La cadence de l'activité de découpe, tranchage, conditionnement / semaine sera :

- Bovins : 15 à 25 carcasses de 350 kg ;
- Veaux : 15 à 25 carcasses de 110 à 180 kg ;
- Ovins : 15 à 30 carcasses de 18 kg ;
- Porcs : 15 à 30 carcasses de 100 kg.

1.6. Fonctionnement du site

L'activité du site comprendra la réception et l'abattage des animaux, la découpe et la transformation des carcasses. Il s'agit d'un abattoir multi-espèces traitant des bovins dont des veaux, des ovins, des caprins et des porcs.

Dans sa phase d'exploitation le pôle viande emploiera environ 23 personnes ETP.

Les horaires de fonctionnement du site concernent les activités d'abattage et de découpe/transformation qui s'effectueront du lundi au vendredi, selon les dispositions actuelles à l'abattoir de Brioude :

- Réception des animaux la veille : dimanche, lundi, mardi, mercredi et jeudi de 17h30 à 19h + le matin tôt du lundi au jeudi avant 10h
- Production abattage/découpe : de 4h30 à 14h
- Administratif : de 7h à 14h
- Expédition (carcasses et découpe) : de 3h30 à 14h

Depuis la réception des animaux vivants jusqu'à l'expédition des produits finis, le flux suivra le principe de « la marche en avant » garantissant ainsi le contrôle et la maîtrise sanitaire en intégrant la traçabilité des produits tout au long du processus, avec évacuation directe et simultanée des coproduits et sous-produits au fur et à mesure de leur élaboration.

Le circuit du personnel de production respectera également ce principe de marche en avant avec séparations nettes entre les secteurs souillés et propres, et passages obligés par des sas d'hygiène, ceci afin d'éviter les risques de contamination croisées.

1.6.1. Accès

L'accès au site sera divisé en deux afin de séparer la circulation dans le secteur souillé et le secteur propre :

- L'entrée principale et accès au secteur propre pour la zone administrative, les bureaux, les locaux du personnel, les expéditions et le parking des véhicules légers. Ce secteur disposera également d'une aire de lavage pour les camions frigorifiques d'expédition ;
- L'accès à la cour sale située à l'arrière du bâtiment est réservé aux bétailières, camions d'animaux et à l'aire de lavage dédiée, ainsi qu'aux camions d'enlèvement des déchets et sous-produits animaux.

Le trafic routier journalier engendré par l'activité du Pôle Viande du lundi au vendredi est estimé à :

- Véhicules légers VL du personnel = ±30
- Approvisionnement des animaux = ± 20 bétailières (< 3,5T) + 1 à 2 PL (Poids-Lourds)
- Expédition des carcasses et viandes = ± 20 camions frigo < 3,5T + 2 à 3 PL
- Équarrissage = 1 semi-remorque PL

Autres fréquences :

- Matières stercoraires / fumier à destination de la méthanisation = 1 PL par mois
- Cuirs = 1 semi-remorque PL par mois.

L'accès au site s'effectuera depuis la route départementale D14. Le plan d'aménagement de la zone d'activités prévoit la création d'une route de desserte perpendiculaire à la départementale pour accéder au Pôle Viande.

La RN102 permet d'accéder à la RD14.

1.6.2. Les stabulations

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

2 quais de réception sont prévus au niveau des stabulations : 1 quai pour les bovins et 1 quai pour les petits animaux (ovins, caprins, porcs).

Les stabulations bovins comporteront 20 logettes individuelles avec portes d'entrée arrière et portes de sortie avant et 3 parcs polyvalents d'une capacité totale maximale de 15 gros bovins ou 36 veaux.
Les 7 parcs mixtes ovins/veaux auront une capacité totale maximale de 150 ovins ou 41 veaux.

La zone d'hébergement des porcs comprendra 24 parcs pour un total maximum de 294 porcs « charcutiers». Ces parcs polyvalents peuvent également accueillir des porcs reproducteurs.
Parmi les 24 parcs, 2 parcs seront dédiés à l'accueil des porcelets (capacité totale de 20 porcelets).

Une fumière couverte et fermée d'environ 50 m² sera située au niveau de la cour sale (secteur souillé), à proximité des quais de déchargement des animaux en stabulations et de l'aire de lavage des bétailières. Elle sera dimensionnée pour accueillir une benne étanche de 15 à 20 m³.

Cette fumière, reliée à la station de prétraitement du site, permettra le :

- Stockage des fumiers et pailles évacués des camions de transport des animaux,
- Stockage des déjections solides des animaux en stabulation et de la paille des litières des ovins,,
- Stockage des matières stercoraires transportées par tuyauterie (canon pneumatique) depuis le coche et évacués avec une presse à matières stercoraires.

Ces matières seront évacuées en filière de méthanisation (GAEC LÈBRE à Villeneuve d'Allier) selon les dispositions actuelles de l'abattoir de Brioude.

1.6.3. Hall d'abattage

C'est dans cette zone que les animaux seront abattus, puis vidés et découpés en carcasses. C'est également dans cette zone que seront récupérés les abats (rouges et blancs) et envoyés en triperie/boyauderie.

En sortie de cette zone, les carcasses et les abats seront mis en chambres froides.

Le hall d'abattage comprendra également des postes dédiés pour les services vétérinaires et l'inspection des carcasses et des abats.

Le hall d'abattage accueillera trois chaînes séparées, une pour chaque espèce.

- **Une chaîne pour les gros bovins / veaux :**

La cadence nominale de la chaîne sera de 17 gros bovins ou 22 veaux par heure. Il est prévu :

- Une zone d'étourdissement avec le box d'abattage mixte gros bovins / veaux,
- Une zone de saignée et d'égouttage : une auge de saignée béton enterrée (capacité 7 bovins en simultané), avec caillebotis pour récupération du sang d'égouttage, avec caniveau double bonde (sang en direction de la cuve à sang industriel ou eaux de lavage vers la station de prétraitement)
- Le premier travail des bovins et veaux (transfert, coupe pattes, cornes, fermeture herbière, arrache-cuir, coupe et travail des têtes).

- **Une chaîne pour les porcins** avec un dispositif de contention (restrainer automatique) pour les porcs charcutiers et les reproducteurs ; les porcelets seront placés dans le dispositif de contention des ovins/caprins.

La cadence nominale de la chaîne sera de 60 porcs par heure. Il est prévu :

- Une zone d'étourdissement
 - Une zone de saignée : récupération du sang alimentaire par trocard sur table de saignée motorisée avec récupération du sang d'égouttage (capacité 15 porcs en simultané),
 - Le premier travail des porcs avec un combiné d'échaudage, épilage / flambage,
 - Il est prévu l'équipement de cette zone avec une échaudeuse-épileuse pour les porcelets.
- **Une chaîne pour les ovins/caprins :**
La cadence nominale de la chaîne sera de 45 ovins par heure. Il est prévu dans cette zone avec un rail bas :
 - L'amenée puis l'étourdissement dans le restrainer,
 - La saignée et l'égouttage : une auge de saignée béton au sol (capacité 20 ovins en simultané), avec caniveau double bonde (sang en direction de la cuve à sang industriel ou eaux de lavage vers la station de prétraitement)
 - À partir de l'éviscération les opérations seront réalisées sur la fin de la chaîne porcs.

À l'extrémité de chaque chaîne, avant la pesée, il y aura un poste d'Inspection Sanitaire Vétérinaire (carcasses + abats).

1.6.4. Traitement des co-produits et sous-produits animaux

1.6.4.1. Les abats blancs (coche et triperie/boyauderie)

Le site disposera des locaux suivants :

Local fermé (local Coche)

Ce local est destiné à la réception et la séparation des masses abdominales, au vidage des estomacs, au travail des menus et boyaux,

Les masses abdominales, après inspection sanitaire, seront transférées dans le coche où elles seront séparées, les panses (estomacs) vidées, lavées et échaudées, l'évacuation des matières stercoraires s'effectuant dans le local spécifique (équipé d'une presse).

Les pieds seront échaudés et épilés avant conditionnement dans le local travail des poils. Il est prévu, en triperie / boyauderie, les tubes vide-chaudins (porcs) et la dégraisseuse délimoneuse à chaudins.

Ce local sera destiné à :

- la vidage des estomacs et l'évacuation des matières stercoraires vers la fumière via un dispositif de transfert pneumatique
- le lavage et déhousseage des panses et pansettes

Triperie poils

Ce local est destiné à l'échaudage et à l'épilage des abats en poils (têtes et pieds de bovins et veaux principalement).

Triperie finition : Abats blancs

Ce local est destiné au traitement des abats blancs.

Les abats blancs seront conditionnés et stockés en chambre froide (bloc frigorifique) avant expédition.

1.6.4.2. Les abats rouges

Après éviscération, les abats rouges seront mis sur balancelles, transférées par rail bas aérien au niveau du bloc frigorifique pour réfrigération (en chambre froide spécifique) puis conditionnement avant expédition.

1.6.4.3. Traitement des cuirs

Les cuirs seront salés en piles à plat, puis pliés sur palettes et stockés sur rack bois.

Le site disposera d'un local pour le salage des cuirs et d'un local destiné au stockage des cuirs (sur palettes). Le stockage du sel en sac se fera au niveau du local salage.

1.6.4.4. Traitement du sang

Le sang d'égouttage des bovins/veaux/ovins sera récupéré en tant que sang industriel au niveau des auges de saignée / égouttage, puis stocké dans 2 cuves de 4 000 l chacune sur rétention dans la chambre froide cuirs au sous-sol) avant enlèvement.

Le sang des porcs sera aspiré par trocart avec défibrineur puis transféré, après inspection, par bidons dans la zone expédition pour valorisation (sang alimentaire)

1.6.5. Découpe/transformation

C'est dans cette zone que les produits seront découpés plus finement (pièçage) et conditionnés (sous vide ou frais filmés). L'atelier de découpe produira des fabrications élaborées (saucisserie par exemple).

Cette zone disposera :

- d'un quai pour recevoir les emballages de conditionnement et autres matières premières conditionnées en provenance de l'extérieur : épices, des boyaux en fûts pour l'atelier de découpe et transformation ;
- d'une chambre froide pour le stockage des carcasses et des viandes de ruminants (carcasses, quartiers et abats de bovins, veaux et agneaux pendues) destinées à la découpe et transformation ;
- d'une chambre froide pour le stockage des carcasses et abats de porcs destinés à la découpe et transformation ;
- d'une chambre froide dédiée au stockage des viandes découpées destinées à l'élaboration des préparations de viandes ou destinées au stockage des viandes nues en cours de découpe ;
- d'une salle destinée au désossage et à la découpe de carcasses de bovins/ovins issues de l'abattoir, puis au conditionnement des produits sous vide.
- d'une salle destinée au désossage et à la découpe de carcasses de porcs issues de l'abattoir, puis au conditionnement des produits sous vide.
- d'un local destiné au nettoyage des matériels mobiles, outillages et ustensiles de découpe et transformation ;
- d'un local destiné à la fabrication des préparations de viandes (saucisserie fraîche et steak hachés salés) avant conditionnement ;
- d'un local destiné au stockage d'appoint des consommables conditionnements ;
- d'un local dédiée au conditionnement (1 thermoformeuse sous vide) et à l'étiquetage de l'ensemble des produits finis issus des ateliers de découpe
- d'un local dédiée au stockage des boyaux en fûts
- d'un local dédié au stockage et à la pesée des ingrédients secs et des conserves de légumes ;
- d'un local destiné au stockage des emballages et ficelles...

Une zone de préparation de commande sera équipée d'un poste avec pesée aérienne (passage obligé) et un ensemble de rails bas devant le quai d'expédition.

1.6.6. Chambres froides

Les chambres froides servent à réfrigérer les carcasses afin de freiner la croissance des micro-organismes. Pour réduire la température interne des carcasses à 7°C (obligation réglementaire avant expédition des carcasses), elles seront réfrigérées par lots dans des chambres froides de ressuage (ventilation forcée) dont la température est comprise entre 0 et 2°C.

Le temps de refroidissement dépend de la taille des carcasses et donc des espèces.

Le bloc frigorifique a été conçu de manière à respecter le principe de «la marche en avant », avec séparation de chaque type de produits (carcasses/abats), et sans croisement produit froid/produit chaud.

Abattoir

Pour assurer une conservation et une qualité optimale de la viande, il est indispensable d'abaisser la température de la carcasse à +7°C maxi à cœur. Aussi, afin de permettre une souplesse maximale d'exploitation, il est prévu les locaux suivants :

- Un local de ressuage statique pouvant contenir jusqu'à 150 porcs
- Un local de ressuage statique pouvant contenir jusqu'à 15 gros bovins + 28 veaux + 63 ovins

En sortie du ressuage, les carcasses seront dirigées dans les 2 chambres froides complémentaires :

- Une chambre froide pour une capacité totale de 35 gros bovins : conservation/égalisation
- Une chambre froide pour une capacité totale de 25 gros bovins : conservation/égalisation Grossistes

Il est également prévu :

- une chambre froide destinée au ressuage des abats (blanc et rouge),
- une chambre froide pour la conservation des abats (blanc et rouge sur chariots à crochets), y compris le sang alimentaire de porcs.

En sortie des chambres de stockage, il est prévu une zone de mise en quartiers avec un poste équipé d'un lavabo, d'un stérilisateur à couteaux et d'une scie, et transfert des quartiers vers l'expédition.

Le hall d'expédition des carcasses sera équipé de :

- 1 quai pour semi-remorques (-1,20 m) avec bras de raccordement télescopique,
- 1 quai pour petits porteurs (-0,90 m).

Découpe/transformation

L'activité découpe/transformation sera également équipée de 2 chambres froides :

- une chambre froide destinée aux quartiers et carcasses multi-espèces ;
- une chambre froide destinée aux sous-produits issus du désossage/découpe.

Le hall d'expédition de la découpe sera réfrigéré à 0+2°C pour stockage et expédition des produits finis conditionnés et/ou emballés.

1.6.7. Locaux sociaux

Il est prévu un bloc central administration / locaux sociaux. Il possèdera deux entrées distinctes : une pour les bureaux administratifs, une pour l'accès du personnel de production.

Les locaux administratifs, l'accueil des usagers, et les bureaux seront positionnés de manière centrale de façon à permettre un accès aux différentes zones du pôle viande, via 2 sas hygiène desservants soit les locaux de travail de l'abattoir, soit la zone d'expédition.

La conception des locaux de pause et de repas sera étudiée pour offrir une « ambiance » différente des locaux de production, facilitant la décompression et la convivialité avec de la lumière naturelle.

1.6.8. Laboratoire

Un local destiné au personnel des services vétérinaires de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) de la Haute-Loire sera également équipé.

1.6.9. Local de maintenance

Le site disposera d'un local de maintenance et d'entretien des équipements et machines du site et destiné au nettoyage du petit matériel et l'entretien des outils tranchants (ex: couteaux, dépouilleurs type «Perco», couteaux à lame circulaire pour dégraissage type «Whizard»,...). Ces produits sont agréés pour un usage en industrie agro-alimentaire.

1.6.10. Aire de lavage

L'aire de lavage pour les bétailières équipée d'une lance de lavage haute pression (25 bars) sera implantée dans la cour dite "souillée ou sale". Elle fonctionnera via un dispositif de surpression et distribution de détergents et désinfectants avec un système de paiement par jetons ou cartes

Elle sera raccordée au réseau eaux usées du site en direction de la station de prétraitement. Elle disposera d'un dégrilleur simple pour la paille.

1.6.11. Nettoyage et désinfection

Locaux-matériels

Les locaux seront conçus pour être facilement nettoyés et désinfectés (parement inox ou polyester) à l'issue de chaque journée de production.

Toutes les opérations de nettoyage-désinfection des locaux seront réalisées par le personnel suivant une procédure définie par le Responsable QHSE et validée par le responsable du site, et décrite dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Ces opérations visent à garantir le niveau d'hygiène de l'atelier, dans le cadre d'une production alimentaire par la réalisation successive et rigoureuse des étapes du protocole associés à des contrôles visuels et bactériologiques.

Le protocole de nettoyage/désinfection sera appliqué tous les jours dans tous les locaux de l'abattoir où seront travaillés ou stockés des carcasses. Les étapes reposeront sur :

- La préparation, avec notamment le nettoyage à sec (raclage) des fragments organiques pour être éliminés dans les déchets (essentiellement caillots de sang et morceaux, déjections solides dans les stabulations, ...),
- Le pré lavage à l'eau claire,
- Le lavage avec un détergent/désinfectant,
- Le rinçage,
- Le contrôle visuel final, avec le cas échéant la reprise du protocole à partir du lavage.

Le local des Sous-Produits Animaux (SPAN) et les bacs déchets seront lavés et désinfectés une fois par semaine.

Le site possèdera une centrale de lavage Haute Pression à 25bars avec :

- Des postes de lavage répartis sur l'ensemble des locaux ;
- Pour chaque poste : enrouleur inox, avec flexible de 25 ml,3 embouts positionnés sur support inox, tableau de sélection du mode,
- 4 modes de fonctionnement possible sur chaque poste : rinçage eau froide, rinçage eau chaude, détergeant, désinfectant,
- Des compteurs divisionnaires seront positionnés de manière à permettre le comptage des fluides et énergies de façon indépendante entre les différents ateliers et activités.

Véhicules

Après chaque livraison, l'intérieur des bétailières sera lavé par le chauffeur sur l'aire de lavage dédiée avec la possibilité de rajouter une pulvérisation de désinfectant (dans la cour sale).

Pour les camions d'expédition des carcasses, le chauffeur aura à sa disposition une aire de lavage/désinfection en zone propre.

Contrôle microbiologique

Afin de vérifier la qualité du nettoyage-désinfection des locaux de production, un contrôle par analyse bactériologique de surface (boîte de contact) sera effectué. Les tests de surface seront réalisés sur toutes les surfaces pouvant être en contact avec une denrée alimentaire après nettoyage – désinfection.

Conformément à la réglementation, un contrôle sera également effectué sur les carcasses. Il visera à assurer la qualité sanitaire de la production. Le plan d'autocontrôle définit dans le PMS fixera la fréquence d'analyses selon l'historique de l'établissement.

L'eau du réseau sera également contrôlée 1 à 2 fois par an.

1.6.12. Les déchets et les Sous-Produits Animaux (SPAn)

1.6.12.1. Classification des déchets et sous-produits

LES RÈGLEMENTS (UE) N°142/2011 ET CE N° 1069/2009

L'ensemble de la filière abattage - traitement des abats - découpe engendre aussi la production de sous-produits et déchets, dont la majeure partie est éliminée dans la filière équarrissage (incinération).

Depuis les lois sur les déchets du 15 juillet 1975 (décret du 13 juillet 1994) et du 13 juillet 1992, les installations classées sont non seulement responsables de l'élimination des déchets produits par l'activité mais sont aussi tenues "de valoriser ces déchets par réemploi ou recyclage...".

Le problème posé par l'utilisation, dans le cadre de leur valorisation, des sous-produits d'origine animale, est dominé par le risque sanitaire qu'ils représentent, avec en toile de fond, les multiples interrogations concernant le risque épidémiologique de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB).

Le cadre de la législation actuelle est constitué par :

- le Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002.
- le Règlement (UE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011, portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil.

Il distingue **3 catégories de sous-produits animaux** :

- Les **matières de catégorie 1** regroupant les sous-produits présentant un risque lié aux ESST (Encéphalopathies Spongiformes Subaiguës Transmissibles) : Matériel à Risque Spécifié (MRS), cadavres ou parties contenant des MRS... ainsi que « certaines matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des usines de transformation de catégorie 1¹ et 2, et d'autres locaux où sont enlevés les MRS, notamment les déchets de dégrillage..... »

Actuellement, le niveau de « séparation » admis pour les déchets de dégrillage concerne les matières dont la taille est \geq à 6 mm. Les matières animales collectées lors du traitement des eaux résiduaires ainsi définies devront être éliminées (incinération) ou subir un traitement thermique avant élimination ou valorisation.

- Les **matières de catégorie 2** sont les sous-produits présentant un risque microbiologique sanitaire autre que lié aux ESST ou un risque lié à la présence de résidus de médicaments vétérinaires. Le lisier et le contenu digestif appartiennent à cette catégorie.
- Les **matières de catégorie 3** ne présentent pas de risque sanitaire particulier. Il s'agit de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Ils peuvent être, sous certaines conditions, valorisés en alimentation animale, et plus particulièrement pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers.

Les principaux sous-produits et déchets issus des installations d'abattage et découpe traitant des ruminants sont (liste non exhaustive, cf. détails et tableaux récapitulatifs ci-avant) :

¹ : Usines de transformation de catégorie 1 : établissements qui peuvent détenir ou procéder au retrait des MRS, et notamment les 1 abattoirs qui traitent des ruminants, et les centres de transit et d'équarrissage qui récoltent leurs déchets. Les abattoirs de porcs et volailles sont classés en catégorie 2

→ **Catégorie 1**

- Les **MRS (matériels à risque « ESST » spécifié) pour les ruminants** (liste évolutive fixée par le Ministère de l'Agriculture).
- Cadavres ou partie de cadavres contenant des MRS (cas des animaux euthanasiés ou morts pendant leur transport à l'abattoir, des saisies dont les MRS n'ont pas été enlevées)
- Les déchets de dégrillage de taille ≥ 6 mm
- Les mélanges de déchets contenant des produits de catégorie 1 (exemple : cas des déchets de prétraitement quand il n'y a pas de dégrilleur 6 mm, et seulement un tamis)

→ **Catégorie 2**

- Le lisier et tous les contenus digestifs, dont les matières stercoraires
- Les saisies pour raison sanitaire
- Tous les sous-produits non listés dans les catégories 1 ou 3

→ **Catégorie 3**

- Viande et produits propres à la consommation humaine et non destinés à cette consommation humaine
- Produits écartés de la consommation humaine mais issus de cadavres propres à la consommation humaine comme les graisses, suifs, petites viandes, saisies, os de découpe, intestins (hors bovins) et estomacs de toutes les espèces vidées.
- Le sang d'animaux sains au moment de l'abattage (avec un test dépistage « EST » négatif pour le sang des ruminants),
- Le sang, le placenta, la laine, les plumes, les poils, les cornes, les cuirs, peaux, sabots.

Classification selon le code de l'environnement

Les différents déchets générés par l'activité du projet de Pôle Viande sont répertoriés conformément au Catalogue Européen des Déchets transposé en droit français dans le livre V du Code de l'Environnement.

Type	Nature des déchets	Classification selon livre V – Code de l'Environnement
Déchets de production	Déchets d'abattage/découpe : coproduits et matières impropres à la consommation humaine	02.02.02 / 02.02.03
Emballages	Cartons et papiers plastiques	15.01.01 15.01.02
Traitement des eaux usées	Refus de dégrillage/graises/boues	02.02.01 / 02.02.04
Déchets liquides huileux	Huiles usagées	13.01
Déchets métalliques	bidons, ferrailles,	02.01.10

1.6.12.2. Sous-produits et déchets issus des installations d'abattage

Les déchets et Sous-Produits Animaux (SPAN) générés par le projet de Pôle Viande ont pour origines (cf. activité actuelle de l'abattoir de Brioude) :

- les sous-produits et déchets organiques issus des activités d'abattage (liste non exhaustive) : le sang, les suifs, les cornes, soies, ongles, parties en poils (pattes non travaillées, ...), les abats, les contenus digestifs, les cuirs, les saisies ...
- les SPAN et déchets récupérés au niveau du poste de prétraitement
- les déchets liés à la maintenance des installations.

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble de ces sous-produits et déchets, leur quantité estimée, et le type de stockage envisagé sur les futures installations d'abattage du Pôle Viande. La capacité du stockage est adaptée à un enlèvement minimum par semaine, soit un stockage de 3 à 5 jours en cas de besoin.

Les quantités sont indicatives et correspondent aux quantités estimées d'après le fonctionnement du site actuel de l'abattoir de Brioude, pour une production future de 3 000 à 3 500 tonnes/an.

NATURE	STOCKAGE (Délai - T° - Volume)	ENLEVEMENT RYTHME	VALORISATION DESTINATION	QUANTITÉS moyennes (estimation)	Catégorie
CADAVRES / SAISIES / MRS / TÊTES / Colonne vert. / déchets > 6mm	bacs C1 Chbre froide SPAn - CAT 1	SARIA 1 fois/ sem	Equarrissage / Destruction	± 10 t/semaine	1
SANG alimentaire (Porc)	Stockage tank réfrigéré + poches ind. Chambre froide abats	Enlevés tous les jours	Usagers, charcutiers	± 400 litres/ semaine	3
SANG industriel (Bovin/ porc/ovin)	1 cuve 2 000 l Chambre froide SPA	SARIA 1 à 2 fois/ semaine	Equarrissage	± 8 000 litres/ semaine	3
SUIFS et TISSUS ADIPEUX	Bacs 600 l C3 Chbre froide SPAn CAT 3	SARIA 3 fois / semaine	Pet-food et industrie	± 4 à 6 t/ semaine	3
Viscères, Abats, Soies, Poils, Cornes, Sabots, Onglons	Bacs 600 l C3 Chbre froide SPAn CAT 3		Equarrissage / Valorisation	± 2 à 3 t/ semaine	3
OS (pieds, mandibules)	Bacs 600 l C3 Chbre froide SPAn CAT 3		Equarrissage / Valorisation	± 2 à 3 t/ semaine	3
PEAUX ET CUIRS	Local réfrigéré cuir - Salage + pliage	Ets PERI 1 fois/ mois	Tannerie / mégisserie	± 700 cuirs - peaux /mois	3
Matières stercoraires et contenus digestifs	Fumière couverte capacité de stockage de ± 80 m3	GAEC LÈBRE 1 enlèvement tous les 2 mois	Méthanisation	± 10 à 12 tonnes / mois	2
FUMIERS / LISIER					

Tableau 2: Tableau récapitulatif : Traitement et valorisation des Sous-Produits Animaux et déchets Projet Pôle Viande - Abattoir - Commune de Cohade (43) – (Source : »BIOGRAM© 09/2025 »)

Traçabilité : A chaque ramassage de C1/C2 et C3, un bordereau d'enlèvement est édité par l'abattoir et signé par le chauffeur et l'abattoir. Ce bon contient les informations suivantes : Nature du Sous-Produit Animal (SPA) ou déchet, catégorie, espèce, type de déchet, poids des déchets, date d'enlèvement, destination, transporteur. Un exemplaire est conservé par l'abattoir pour archivage, l'autre exemplaire est laissé au transporteur pour le destinataire. Chaque transporteur et destinataire des SPAn ont des agréments sanitaires.

1.6.12.3. Sous-produits et déchets issus de la découpe

Le tableau ci-après récapitule l'ensemble de ces sous-produits et déchets, leur quantité estimée, et le type de stockage envisagé sur les futures installations de découpe du Pôle Viande

NATURE	STOCKAGE (Délai - T° - Volume)	ENLEVEMENT RYTHME	VALORISATION DESTINATION	QUANTITÉS moyennes (estimation)	Catégorie
DÉCHETS de PARAGE	Bacs 600 l C3 Chbre froide SPAn - CAT 3	SARIA 3 fois / semaine	Pet-food et Industrie	± 2,5 tonnes/ semaine	3
SUIFS et TISSUS ADIPEUX			Equarrissage / Valorisation		3
OS					3

Tableau 3: Tableau récapitulatif : Traitement et valorisation des Sous-Produits Animaux et déchets Projet Pôle Viande - Découpe - Commune de Cohade (43) – (Source « BIOGRAM© 09/2025 »)

1.6.12.4. Déchets issus du prétraitement des eaux usées

On distingue :

- Les déchets de dégrillage ≥ 6 mm = Sous-Produits Animaux (SPAn) de Catégorie 1 -> reprise par l'équarrisseur (SARIA) et destruction par incinération ;
- Les déchets/refus du tamis FAN envoyés en méthanisation avec les graisses de flottation, les lisiers, les fumiers et les contenus digestifs ;
- Les graisses de flottation évacuées en méthanisation avec les déchets de tamisage du FAN, les lisiers, les fumiers et les contenus digestifs (matières stercoraires).

NATURE	STOCKAGE (Délai - T° - Volume)	ENLEVEMENT RYTHME	VALORISATION DESTINATION	QUANTITÉS moyennes (estimation)	Catégorie
DÉCHETS de dégrillage > 6 mm	Bacs 600 l rouge C1	SARIA 1 fois/ semaine	Equarrissage Destruction / incinération	± 1 à 2 t/semaine	1
Tamisage	Bacs 600 l	Enlèvement 1 à 2 fois / semaine (fumière)	Méthanisation (GAEC LÈBRE Villeneuve d'Allier)	± 1 à 2 t/ semaine	-
Dégraisseur/ flottateur	Bacs 600 l			± 1 à 1,5 tonnes/semaine	-

Tableau 4: Tableau récapitulatif : Traitement et valorisation des SPAn et déchets issus du prétraitement - Projet Pôle Viande - Commune de Cohade (43) – (Source « BIOGRAM© 09/2025 »)

1.6.12.5. Autres déchets de l'établissement

On recense :

- Les huiles usagées de vidange des différentes machines reprises par les entreprises lors de la maintenance,
- Les bidons de produits de nettoyage et désinfection (± 10 bidons par semaine) repris par les fournisseurs,
- Les palettes, ferrailles, seront reprises par les sociétés spécialisées/agrées,
- Les « déchets de bureaux », papiers et cartons, seront stockés en bacs à l'extérieur dans l'attente d'être repris par la société de ramassage des ordures ménagères et/ ou les sociétés spécialisées/agrées.

1.7. Récupération des équipements de l'abattoir actuel

Abattoir

Les équipements suivants seront démontés de l'actuel abattoir, révisés, réinstallés et mis en service dans le nouvel outil :

- Ensemble de la machinerie de production de froid et d'eau chaude,
- Epileuse-flambeuse de marque Couedic Madore,
- Arracheur de peaux de la ligne ovine,
- Dispositif de dégagement des flancs «bistouri sadurni».

Découpe/transformation

Les équipements suivants seront démontés de l'actuel abattoir, révisés, réinstallés et mis en service dans le nouvel outil :

- Petits équipements de manutention et de stockage : bacs europ, chariots abats, bacs E2,....
- Postes informatiques, balances de pesée, imprimantes et étiqueteuses, combiné de pesage-étiquetage,....
- Etagères de stockage,
- Rack de stockage des palettes,
- Equipements de découpe : tables, tapis, scies, scie à ruban, découenneuse, ficeleuse,...
- Equipements de transformation : hachoir, mélangeur, poussoir, formeuse, tables,...
- Equipements de conditionnement : thermoformeuse sous vide,...

1.8. Les utilités

1.8.1. Réfrigération

Deux groupes extérieurs fonctionnant avec de l'ammoniac sont prévus, pour une masse totale de fluide frigorigère (NH3) de 92 kg.

Le groupe froid présent sur le site de l'abattoir actuel de Brioude sera réutilisé et un second conteneur groupe froid NH3 sera ajouté en secours.

La production d'eau glycolée sera assurée par un refroidisseur de liquide monobloc à condensation par eau, type ECOSKID équipé d'un compresseur à vis, d'un évaporateur et d'un condensateur pour une masse totale de fluide frigorigère (NH3) de 46 kg par unité.

Une supervision sera mise en place pour permettre l'enregistrement des températures, le pilotage des salles et le suivi et contrôle des chambres froides (ex : coupure programmée des zones hors production).

Le pôle Viande disposera également de 2 tours aérorefrigérantes.

Le système de récupération d'énergie sur l'installation de production de froid permettra de récupérer 349 000 KWh.

1.8.2. Eau chaude

Le système d'alimentation en eau chaude sera assuré par plusieurs ballons d'eau chaude gaz pour un total de 18 m³.

La distribution sera ensuite réalisée soit à 85°C, 65°C ou 50°C selon les besoins.

Les températures suivantes devront être assurées pendant toute la durée d'exploitation :

- Stérilisateurs à couteaux et outils sur postes de travail : 82°C au point d'utilisation,
- Machine de triperie de premier traitement (déhousseuse, échaudeuse épileuse,...) : 65°C à l'intérieur des machines,
- Machine de triperie de finition : raffineuse : 85°C à l'intérieur de la machine,
- Postes de lavage / désinfection des locaux : 2 choix de température possibles : eau froide du réseau, ou eau à 50°C au point d'utilisation,
- Echaudeuse porcs : 65°C à l'intérieur de la machine

L'énergie récupérée par le fonctionnement des compresseurs sur une année est d'environ 15 000 KWh. Cette énergie sera transférée vers la production d'eau chaude sanitaire.

1.8.3. Ventilation industrielle

Les locaux disposeront d'une ventilation naturelle orientable qui permettra de moduler les entrées/sorties d'air, avec admission d'air en façade (effet vent) et extraction en partie haute (effet cheminée).

L'extraction dans chacune des zones sera assurée par des grilles plafonnieres ou hottes raccordées à des extracteurs installés dans le comble technique.

La compensation d'air se fera par l'intermédiaire de volets de décompression positionnés en façade.

Les extracteurs seront installés dans le local technique et les rejets se feront en toiture.

Le tableau suivant présente, par local, le dispositif de ventilation prévu :

Local	Vol/h	Débit m ³ /h	Extraction	Compensation
Hall d'abattage	5	31 680	Extracteurs positionnés dans le comble technique et rejets en toiture	Volets de décompression positionnés en façade
Coche		5000		Diffuseurs plafonniers raccordés à un volets de décompression positionnés en façade
Triperie poils		5000		
Triperie finition	20	2 160		
Salage des cuirs	10	3 100		Diffuseur plafonnier raccordé à un volet de décompressions positionné en façade
Stockage des cuirs	10	2 225		Volets de décompression positionnés en façade

Tableau 5: Dispositifs de ventilation pour le secteur "Abattoir" (Source "Agence BAK Architectes")

1.8.4. Emissions atmosphériques des équipements de combustion

Les puissances des installations de combustion seront peu significatives :

Equipement	Puissance	Evacuation des gaz brûlés
Préparateur ECS	150 KW	Conduit de fumée
Rotocuve	200 KW	Extraction spécifique au-dessus des équipements avec rejet en toiture
Epileuse flambeuse	650 KW	
Four à flamber	1300 KW	Compensation par volet de décompression positionnés en façade

Tableau 6: Equipements de combustion gaz (Source "Agence BAK Architectes")

La combustion du gaz naturel produit du gaz carbonique et de la vapeur d'eau, ainsi que des oxydes d'azote en quantité moindre par rapport aux autres combustibles.

Seul le four à flamber d'une puissance > 1MW est soumis à l'arrêté ministériel 03/08/18 relatif aux prescriptions générales applicables aux ICPE soumises à déclaration au titre de la rubrique 2910.

Les seuils de rejet imposés seront respectés

- NOX : 100 mg/Nm³
- CO : 100 mg/Nm³

1.8.5. Electricité

Le site sera relié au réseau de transport d'électricité d'EDF, les besoins essentiels en électricité étant pour :

- L'alimentation de l'ensemble des équipements de production ;
- Le fonctionnement des équipements frigorifiques et climatiques ;
- L'éclairage des secteurs de production, des locaux de stockage, des bureaux et des abords des bâtiments la nuit.

Le réseau HTA est présent au niveau du village de Largelier, une extension sur environ 1 km sera nécessaire pour l'alimentation HTA de la zone. Il sera nécessaire de :

- Mettre en place d'un transformateur public pour l'alimentation de la zone.
- Mettre en place d'un poste privé pour le Pôle Viande.

Le génie civil reste à la charge de CCBSA.

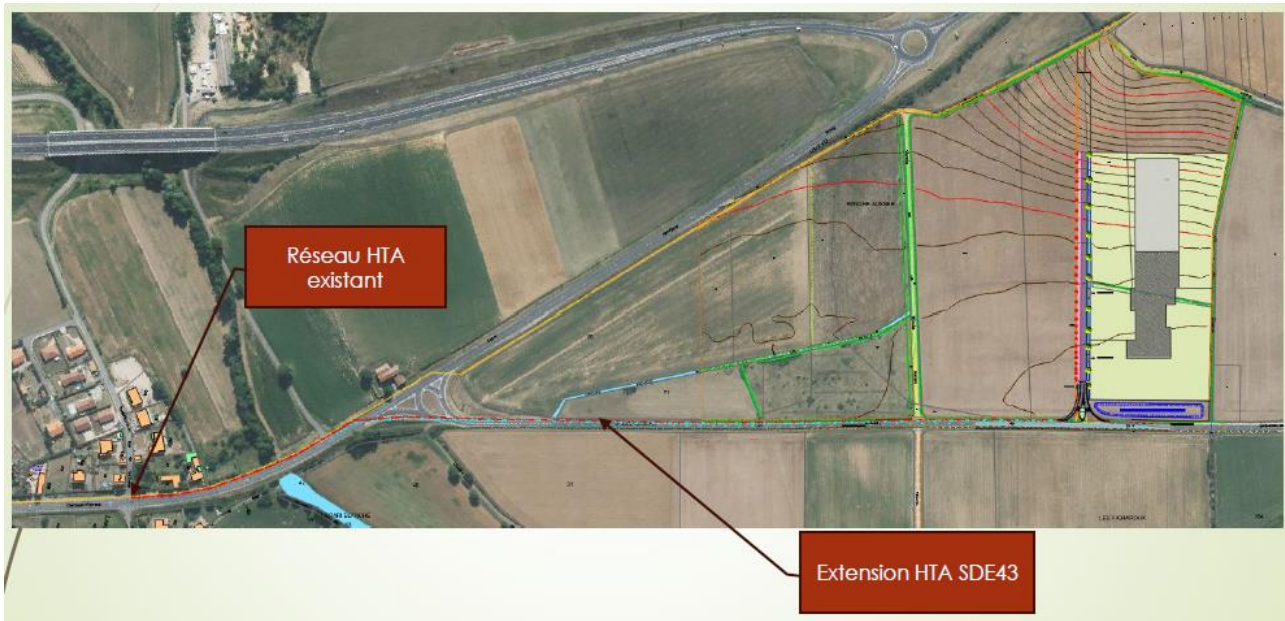


Figure 7: Raccordement réseau électrique (Source « Etudes d'avant-projet pour viabilisation de la zone Ranche Aussée–Commune de Cohade – GEOVAL – Avril 2025 »)

Les besoins en électricité sont estimés à 211 kW/t soit environ 648 403 kW/an pour une moyenne d'abattage de 3 073 t/an.

Le projet prévoit l'intégration de panneaux photovoltaïques au sol pour l'autoconsommation d'énergie incluant une raccordement au réseau ENEDIS.

1.8.6. Gaz

Le réseau gaz n'est pas présent sur site ou à proximité, le réseau le plus proche se trouve dans le village de Largelier au niveau du croisement de la rue sous les Vignes avec la présence d'un Ø110 datant de 1996.

Lors des échanges avec GRDF, un projet est en cours pour le maillage MPB entre le village de Largelier et la commune de Vergongheon. Le tracé de la conduite passe au droit de la parcelle concernée par le projet de Pôle Viande, sous le chemin rural au nord Est de la zone.

Si le planning des travaux du maillage le permet, le réseau passant à côté, une demande de branchement sera initiée auprès des services de GDRF, sinon une demande d'extension devra être menée de façon conjointe avec celle de la HTA.

Les besoins en gaz sont estimés à 160 000 kWh/an dont 120 000 kWh pour la production d'eau chaude et 40 000 kWh pour les équipements de la préparation externe des porcs.

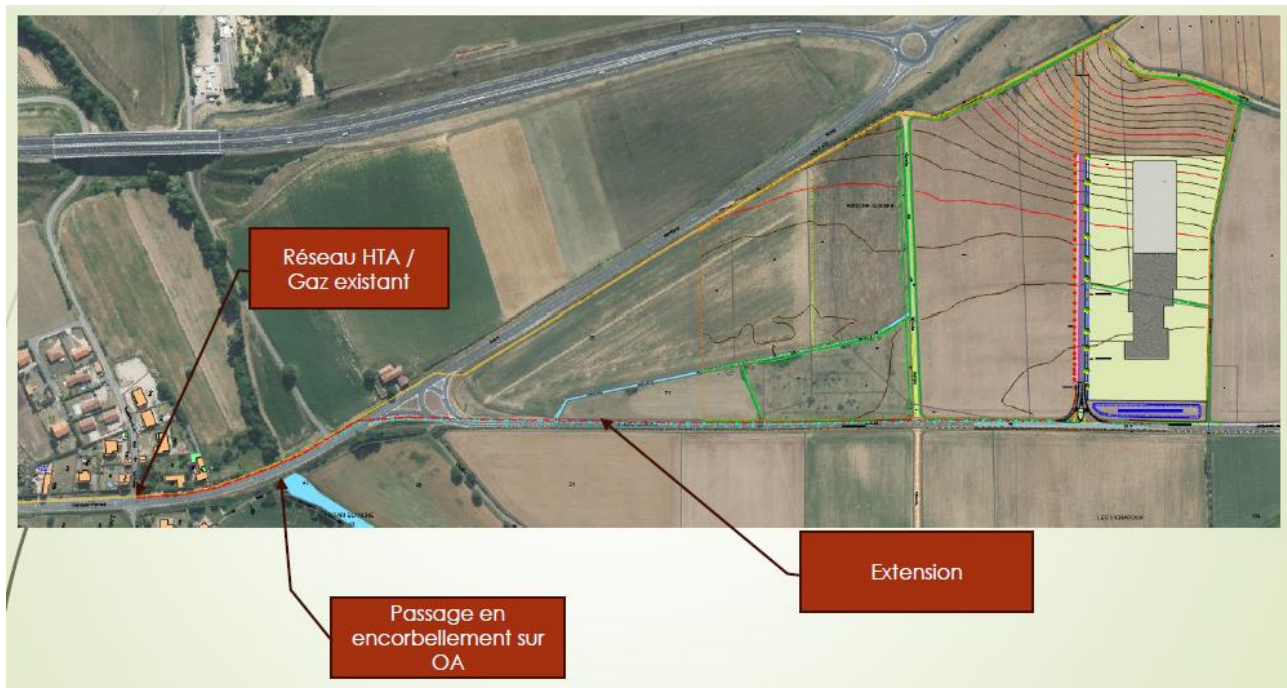


Figure 8: Raccordement réseau gaz (Source " Etudes d'avant-projet pour viabilisation de la zone Ranche Aussée–Commune de Cohade – GEOVAL – Avril 2025 »)

1.8.7. Eau potable

Le projet est un transfert d'activités. Les prélèvements d'eau concernent exclusivement de l'eau potable sur le réseau communal.

L'établissement sera alimenté en eau uniquement par le réseau de la distribution publique. L'eau sera utilisée principalement sur le site :

- Sanitaires pour le personnel,
- Lavage/désinfection des installations et des équipements, des bétailières

Les besoins en eau pour le projet sont estimés à **un maximum de 180 m³/j** (correspondant à une journée d'abattage maximum de 30 t/j et une consommation maximum de 6 m³/t, valeur réglementaire de l'arrêté du 30 avril 2004 applicable aux ICPE soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 " abattage d'animaux ").

Dans le cadre du transfert d'activité de l'abattoir de Brioude, la consommation actuelle en eau sera réduite avec les nouveaux équipements plus performants en matière d'économie d'eau du Pôle Viande : **une valeur moyenne de 4 l/kg carcasse pour le nouvel abattoir** (moyenne actuelle de 4,6 l/ kg observée sur l'abattoir actuel de Brioude pour la période 2020/2025).

Le projet de Pôle Viande et l'ensemble de la zone d'activités seront raccordés au réseau d'Adduction en Eau Potable (AEP) de la commune de Cohade. L'alimentation se fera depuis le réservoir de Laroche, avec une nouvelle canalisation jusqu'au droit de la future zone d'activités.

1.8.8. Air comprimé

L'air comprimé sera produit par deux compresseurs situés dans un local dédié, d'une puissance unitaire de 37 KW et d'un débit de 200 m³/h.

1.9. Gestion des effluents aqueux

1.9.1. Les eaux pluviales

Principe de gestion des eaux pluviales à l'échelle de la zone d'emprise foncière de la CCBSA à aménager

Le principe de gestion des eaux pluviales a été réfléchi à l'échelle de l'ensemble de la future zone à aménager avec des ouvrages de rétention mutualisés pour l'emprise foncière totale d'environ 5 ha sur laquelle la surface dédiée à la construction du futur Pôle viande ne représente qu'environ 1,9 ha (cf. étude hydraulique pour la création d'une zone artisanale - Commune de Cohade - CCBSA - GÉOVAL - 02/2026 en Annexe 4 de la PJ5 Etude d'incidence).

Descriptif et dimensionnement des bassins de rétention des Eaux Pluviales

L'intégralité de la rétention des eaux pluviales sera réalisée dans deux bassins correspondant au volume total à stocker pour la pluie de référence de fréquence décennale, soit 963 m³ :

- Un bassin étanche d'une capacité de 720 m³. La surverse se fera dans le fossé Est longeant la RD14.
- Un bassin non étanche permettant la rétention supplémentaire des eaux pluviales non souillées (toitures) : de 250 m³.

La rétention des eaux pluviales du seul projet de Pôle Viande représente un volume de 230 m³ sur les 963 m³ de l'emprise globale de la zone à aménager, soit environ 24%.

Le plan suivant présente le principe de gestion des eaux pluviales prévu pour la zone à aménager.

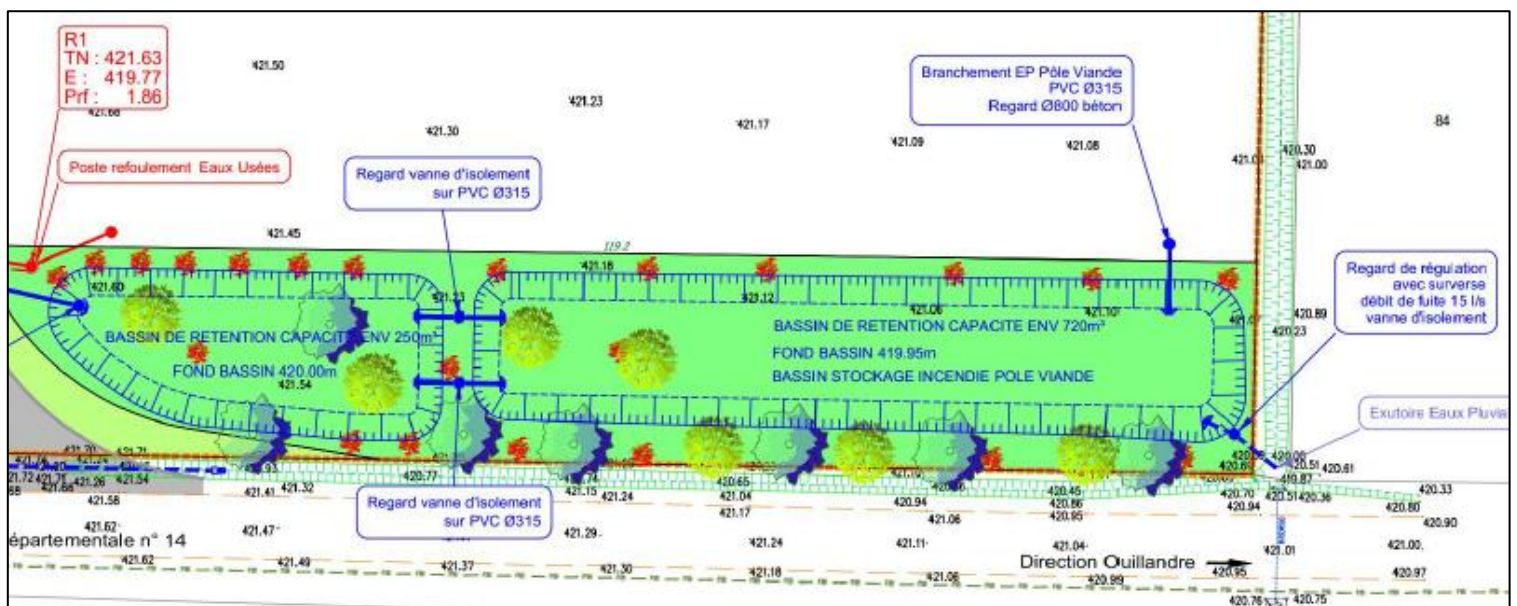


Figure 9 : Principe de gestion des eaux pluviales (Source " Etude hydraulique – GEOVAL – 2025 »)

Fonctionnement

Les eaux de voirie de la zone d'activités seront collectées et acheminées via une noue vers les bassins.

Concernant la gestion des eaux pluviales du Pôle Viande, la totalité sera acheminée dans le grand bassin étanche de 720 m³ qui recevra :

- les eaux de ruissellement sur la voirie et les parkings après passage dans un séparateur à hydrocarbures,
- les eaux pluviales non souillées issues des toitures.

Le débit de fuite du grand bassin imperméabilisé est régulé à 3l/s/ha (soit 15 l/s pour l'ensemble des 5 ha à aménager) conformément aux prescriptions du SDAGE, et son exutoire est raccordé au fossé situé à l'Est le long de la RD 14 qui rejoint ensuite, via le réseau de fossés de la plaine de Cohade, le ruisseau de la Vendage puis la rivière Allier.

Des vannes manuelles d'isolement seront positionnées entre les 2 bassins et en sortie du bassin imperméabilisé afin de confiner les eaux en cas d'incident. Elles pourront être manipulées par les pompiers en cas de besoin pour le confinement des eaux d'extinction incendie.

Ce bassin étanche recevra également les eaux d'extinction d'incendie du Pôle Viande, dont le volume représente 360 m³ (cf. calcul selon la notice D9A dans la PJ 49 Étude des Dangers)

Les aménagements futurs qui s'implanteront sur l'emprise foncière de la CCBSA évalueront leur besoin en volume de confinement des eaux d'extinction incendie. Si ce volume est inférieur à 360 m³, ils pourront utiliser le bassin mutualisé avec le Pôle viande, sinon ils devront créer un bassin dédié à leur activité sur leur emprise d'exploitation.

1.9.2. Les eaux usées

Dans le cadre du transfert d'activité de l'abattoir de Brioude sur le site Pôle Viande de Cohade, le réseau d'assainissement sera modifié pour permettre l'acheminement des eaux usées de la ZAC et de toute la commune de Cohade vers la STEP de Brioude.

Le futur réseau de transfert permettra l'évacuation de l'ensemble des effluents de la zone mais aussi le transfert du système d'assainissement de Cohade.

Les eaux usées du Pôle Viande seront composées des eaux à usage sanitaire (douches, lavabos, WC, urinoirs), et des eaux usées industrielles provenant des eaux liées au nettoyage et au lavage des installations extérieures et intérieures.

En sortie du site, les effluents prétraités rejoindront la station d'épuration de Brioude via le site actuel de la STEP de Cohade. Pour cela des aménagements seront réalisés :

- Création de 2 postes de refoulement et d'un accélérateur de flux;
- Raccordement des effluents du système d'assainissement de Cohade;
- Travaux de remise à niveaux de la STEP de Brioude.

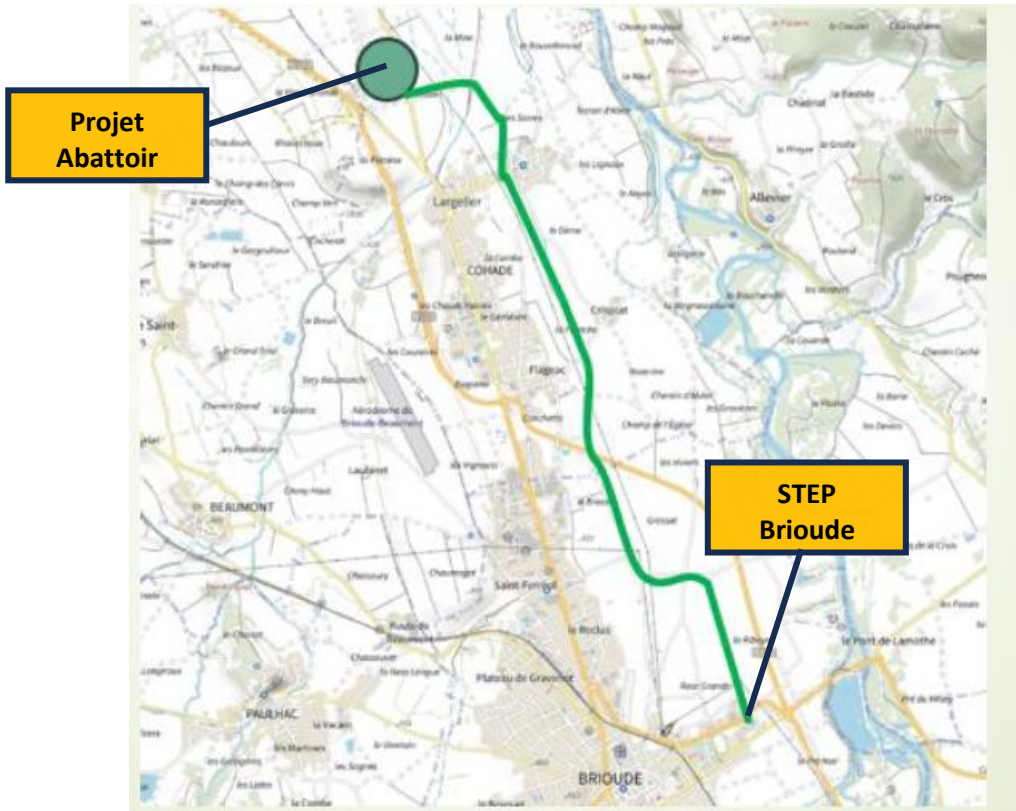


Figure 10: Projet de transfert des eaux usées du futur Pôle Viande vers la station d'épuration communale de Brioude (Source " Etudes d'avant-projet pour viabilisation de la zone Ranche Aussée-Commune de Cohade – GEOVAL – juillet 2025 »)

1.9.2.1. Les eaux usées sanitaires

Elles rejoindront directement le réseau communal.

1.9.2.2. Les eaux usées industrielles

Les eaux usées industrielles du Pôle Viande seront prétraitées au niveau de la station interne du site, ce qui permettra de respecter les exigences de rejet au réseau d'assainissement public.

Des efforts particuliers seront faits pour réduire leur charge à la source (rétention du sang, ...).

A. Caractérisation des effluents industriels

Approvisionnement et consommation d'eau

Le niveau maximum de consommation liée aux opérations d'abattage ne dépassera en aucun cas la valeur de 6 litres d'eau par kilogramme de carcasse, conformément à l'article 20 de l'arrêté du 30 avril 2004.

Les ratios retenus pour les calculs de dimensionnement du prétraitement, pour l'ensemble de la filière d'abattage y compris les activités de triperie/boyauterie et découpe, sont basés sur les données d'activité du site actuel de Brioude :

- une valeur moyenne de 4 l/kg carcasse pour le nouvel abattoir (moyenne actuelle de 4,6 l/kg observée sur l'abattoir pour la période 2020/2025, les équipements neufs et performants en matière d'économie d'eau permettront de diminuer encore cette valeur)
- valeur limite maximale réglementaire de 6 m³/tonne (ou 6 l/kg) de carcasse traitée.

Les postes producteurs d'effluents

Les effluents liquides sont produits à différents postes avec chronologiquement :

- les eaux issues de l'aire de lavage des camions et bétailières ;
- la stabulation des animaux (urines, fèces, lisiers, eaux de lavage/désinfection des stabulations)
- la chaîne d'abattage (sang issu de la zone de saignée et d'égouttage et eaux de nettoyage/désinfection du hall d'abattage et des équipements) ;
- la triperie/boyauderie et en particulier le traitement des abats blancs, les effluents orientés vers le réseau correspondent à une fraction des contenus digestifs (vidage des estomacs et des intestins et évacuation par une pompe sous vide vers la benne située sous la fumière), aux eaux de l'échaudeuse, de raidissage et de refroidissement, aux eaux de nettoyage/désinfection des matériels et des locaux.

Remarque : L'atelier de triperie/boyauderie génère, d'une manière générale, une part importante de la pollution émise par l'abattoir, d'où la nécessité de sensibiliser le personnel en matière d'économie d'eau et de « piégeage » des déchets à la source (exemple : mise en place de paniers grille inox sur les siphons de la triperie à nettoyer régulièrement).

La totalité de ces effluents (stabulations, chaîne d'abattage, chambres froides, traitement des abats et eaux de lavage) est envoyée dans le réseau séparatif eaux usées et passe par le prétraitement de l'abattoir, avant d'être dirigée vers la station d'épuration de Brioude via le réseau d'assainissement de Cohade, avec rejet dans l'Allier.

B. Volumes et charges à traiter sur le futur Pôle Viande

L'activité journalière des futures installations d'abattage du Pôle Viande, considérée pour le dimensionnement des équipements de prétraitement sera de :

- en moyenne 15 tonnes /jour
- en maximum 30 tonnes / jour.

Consommation d'eau et débits à traiter

La consommation moyenne actuelle de l'abattoir de Brioude (y compris l'atelier de découpe dont la part reste très faible et représente moins de 10%) est d'environ 4,8 l/kg carcasse, soit entre 40 m³ et 110 m³ par jour selon le tonnage abattu.

Dans le cadre du projet, compte tenu des nouveaux équipements la consommation moyenne sera réduite à 4 l/kg carcasse en moyenne, soit **un volume journalier compris entre 60 m³ (15 t/j x 4 m³/t) et 120 m³ (30 t/j x 4 m³/t) maximum par jour.**

On peut considérer qu'il n'y aura pas d'augmentation du volume global prélevé par l'abattoir par rapport à la situation existante, et seulement un transfert du point de prélèvement sur le réseau AEP de Cohade.

Estimation de la charge brute des effluents liquides du projet Pôle Viande à traiter

La pollution engendrée par ce type d'activité est essentiellement de nature organique et se caractérise par de fortes charges en matières azotées et graisses. Il faut noter par ailleurs l'absence de substances directement toxiques pour la vie aquatique (absence d'Equitox sur les effluents pré-traités).

Afin d'évaluer la charge organique et minérale moyenne des rejets liquides du futur Pôle Viande, émis dans le réseau, nous avons croisé deux séries d'hypothèses en prenant en compte :

- la **capacité d'abattage correspondant au dimensionnement des futurs équipements de prétraitement** par rapport à une **activité journalière moyenne (15 t/j) et maximale (30 t/j)** afin d'encadrer les variations prévisibles (rythme moyen et tonnage abattu en période de pointe) ;
- **les consommations d'eau et les charges moyennes avec leur fourchette de variation** : ratios moyens mesurés sur des unités équivalentes, sur les installations actuelles et ratios théoriques (Agence de l'Eau) et réglementaires.

Ces deux derniers paramètres (débits et charges) ne sont pas des variables indépendantes, car les efforts consentis au titre de la réduction de la consommation d'eau (cas de l'abattoir de Brioude, actuel et futur Pôle Viande), s'accompagnent d'une augmentation de la concentration en substances organiques et minérales dans les effluents liquides. Cependant, corrélativement, les rendements de traitement biologique, au niveau de la station d'épuration communale, deviennent supérieurs.

La répartition journalière de la production d'effluents est corrélée aux heures d'activité. Ainsi, plus de 90% du débit journalier est produit pendant les jours ouvrables (5 jours par semaine), de 5h le matin à 18h00 (cf. horaires d'activité).

Les samedis, dimanches et jours fériés, les effluents ne correspondent normalement qu'au lessivage de la cour sale par temps de pluie et aux jus de ressuage dans les chambres froides, avec une charge polluante globale très faible et négligeable.

EFFLUENT BRUT	PRODUCTION maximale de 3 500 tonnes/an			
	CHARGES MAXI en kg/jour	CONCENTRATIONS MAXIMUM (base de consommation de 4 l/kg carc)	VOLUMES EN M ³ (max réglementaire 6 m ³ /t)	
			MOYEN (abattage 15 t/j)	MAXI (abattage 30 t/j)
DBO ₅	385	3 207	90 m ³ / j (15 t/j x 6 m ³ /t)	180 m ³ / j (30 t/j x 6 m ³ /t)
DCO	770	6 414		
MES	320	2 663		
NTK/Ngl	39	327		
Pt	6,2	52		
SEC	70	581		

Tableau 7: Tableau des charges brutes moyennes et maximales reconstituées/estimées de l'effluent du projet Pôle Viande avant prétraitement - CCBSA - BIOGRAM© 09/2025

Volume rejet de référence = 4 l/kg carcasse

N.B. : Ce tableau a été dressé avec comme hypothèse que les pertes très faibles enregistrées entre la consommation d'eau et le rejet total sont négligeables (évaporation inférieure à 5%).

C. Normes et niveaux de rejet à atteindre - Dimensionnement du prétraitement.

Seuils actuels de rejet pour l'abattoir de Brioude en fonctionnement

Les seuils maximums actuels de rejets en charges et concentrations de l'Arrêté Préfectoral d'Autorisation (APA) d'exploitation de l'abattoir de Brioude (article 5-4 - Conditions de rejet des eaux usées de l'Arrêté n°DIPPAL-B3/2014-009 du 13/01/2014), et de la convention de rejets (CSD du 20/10/2021 - Article 4-2) sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Paramètres	Charges journalières maxi en kg/j (abattage 20 t/j)	Concentration maximum en mg/l
DBO5	166 kg/j	2 000 mg/l
DCO	335 kg/j	4 000 mg/l
MES	85 kg/j	1 000 mg/l
SEC	50 kg/j	300 mg/l
NTK	24 kg/j	300 mg/l
P total	3 kg/j	50 mg/l

Tableau 8: Tableau récapitulatif des normes de rejet actuelles de l'abattoir de Brioude, en concentrations et charges - APA n°DIPPAL-B3/2014-009 du 13/01/2014 - Convention pour le transfert et le traitement des eaux industrielles de la SEAB (Octobre 2021)

Dans la mesure où il s'agit de la reconstruction de l'abattoir actuel de Brioude, pour une activité équivalente (maximum 3 500 tonnes par an), et que le futur Pôle Viande sera également raccordé sur la station d'épuration de Brioude (transfert du système d'assainissement de Cohade), nous avons choisi de **conserver les mêmes niveaux de rejets maximum en concentration et charges, pour dimensionner le prétraitement**, dans la mesure où les effluents de l'abattoir actuel ne posent pas de problème de traitement et sont compatibles avec la capacité de réception de la station d'épuration de Brioude (cf. Dossier ICPE 2012 - Demande d'autorisation d'exploitation et EIE pour la découpe - SEAB - Abattoir de Brioude - BIOGRAM) :

« Après réaménagement du prétraitement, les rejets prétraités de l'abattoir représentent 6,3 % au maximum (journée d'abattage max de 20 t/j) de la capacité organique nominale de la nouvelle station d'épuration de Brioude (en DBO₅), et 3,3% de la capacité hydraulique nominale (journée d'abattage maxi sur la base de la consommation maximum réglementaire de 6l/kg carcasse, arrêté du 30/04/2004). »

Dimensionnement du prétraitement

Les **calculs des charges maximum proposés comme seuils** ci-après sont effectués sur la base du tonnage abattu maxi journalier, soit 30 t/jour. Le volume maximum journalier retenu correspond au ratio de consommation maximum réglementaire de 6 l/kg carcasse, cependant, en pratique, la consommation réelle sera de l'ordre de 4 l/kg carcasse ce qui entraîne une concentration des effluents qui justifie les seuils maximums en concentration repris de la convention actuelle (cf. ci-avant).

Les données suivantes sont reprises du cahier des charges du lot prétraitement.

Ainsi, les éléments essentiels au dimensionnement et lissage de l'effluent du futur Pôle Viande sont les suivants :

- 4 jours d'abattage / semaine
- 72 à 168 m³/jr en entrée prétraitement & 528 m³ hebdomadaires à traiter (lissage sur 7 jours grâce au bassin tampon de 200 m³)

Jour 1	168 m3
Jour 2	126 m3
Jour 3	162 m3
Jour 4	72 m3
Total	528 hebdomadaire

- Flux maximum et concentrations maximales en entrée prétraitement

PARAMÈTRES	CHARGES MAXI en kg/jour (abattage max de 30 T/j)	CONCENTRATIONS MAXI en mg/l (sur la base d'une consommation objectif de 4 m3/tonne de carcasse)
DBO5	385	3207
DCO	770	6414
MES	320	2663
NTK	39	327
Pt	6,2	52
SEC	70	581

- Simulation et comparaison des charges en sortie du prétraitement sans lissage (colonne 1 = rejet 4 j/7 sur 7 h légèrement supérieurs aux charges maxi admissibles pour l'abattoir actuel selon la convention de rejet cf. tableau ci-avant) et **avec lissage sur 7 jours/24h grâce au bassin tampon de 200 m³ (colonne 2 solution retenue)**

Paramètres	Charges maximales admises après prétraitement	
	kg/j ss lissage	Kg/j avec lissage
DCO	385,5	220,3
DBO5	192,0	109,7
MES	103,5	59,1
Ntk	45,9	26,2
SEC	26,3	15,0
Pt	4,6	2,6

Normes de rejets à respecter

Le projet de convention de rejet signé en décembre 2025 (cf. Annexe 5 de la PJ5 Etude d'incidence et tableau ci-après) reprend les normes de rejet de l'abattoir actuel en concentrations et charges pour le tonnage maxi actuel de 20 tonnes par jour.

Dans la mesure où le Pôle Viande et son prétraitement sont dimensionnés pour un tonnage maxi journalier de 30 tonnes par jour, cela signifie que l'abattement complémentaire des équipements mis en place permettra une augmentation des rendements de 30% par rapport aux installations actuelles ce qui équivaut à une réduction de 30% de la charge émise dans les effluents prétraités du Pôle Viande.

Paramètres	Charges journalières maxi en kg/j (abattage 30 t/j)	Concentration maximale
DB05	166 kg/j	2 000 mg/l
DCO	335 kg/j	4 000 mg/l
MES	85g/j	1 000 mg/l
SEH	50 kg/j	300 mg/l
NGL	24 kg/j	300 mg/l
P total	3,6 kg/	50 mg/l
Chlorures	84 kg/j	1000 mg/l

Tableau 9: Tableau des flux maximaux autorisés - Projet de Convention de déversement des effluents du futur Pôle Viande - CCBSA - SGEB - Décembre 2025 (Article 4)

D. Solution technique, filière retenue et descriptif des équipements du futur Pôle Viande (SAPOVAL lauréat Avril 2025)

Les principaux équipements prévus sont :

- Dégrillage et relevage au sein du Poste de relevage (maille dégrilleur de 6 mm),
- Tamis à vis FAN separator de maille 500 µm (séparateur de phase sous pression avec déshydratation des déchets),
- **Bassin tampon de 200 m³ utile, tamponnage avec agitation et systèmes de pompage lissé à maximum en sortie 5 m³/h et 76 m³/jour sur 24 heures et 7 jours**
- Flottateur à eau pressurisée dimensionné sur le débit lissé de 5 m³/h avec compresseur et trémie de réception des déchets
- Traitement physico-chimique avec coagulation-floculation
- Débitmètre électromagnétique en ligne sur conduite fermée
- Poste de mesure de pH et température
- Préleveur d'échantillons réfrigéré asservi au débit.

Un bassin tampon de lissage du rejet d'un volume de 200 m³

Les opérations de tamponnage, bien dimensionnées, permettent le lissage des effluents, leur refroidissement et donc l'optimisation du dégraissage d'une filière de prétraitement. Cette étape participe ainsi fortement au respect des normes de rejet.

Ce volume de 200 m³ (volume utile sécurisé de 230 m³) a été déterminé à partir de la production hebdomadaire lissée de 528 m³/semaine soit 76 m³/jr, pour stocker 2 journées de rejet soit environ 150 m³ auquel a été ajouté le volume mort (environ 50 m³) d'un tel ouvrage permettant son agitation continue pour éviter tout déphasage.

Le tampon permet de lisser le débit sur la journée et la semaine de manière à, non seulement homogénéiser la charge de pollution et abaisser la température, mais également garantir un fonctionnement cohérent de la filière (7jrs / 7). Pour des raisons de fonctionnement et d'efficience de la filière (exploitation / ergonomie / consommation de réactifs, ...), celui-ci sera placé en amont de l'ouvrage de flottation.

Un traitement physico-chimique complémentaire avec coagulation-floculation

Cet équipement pourra être implanté en amont du dégraissage (flottateur) et l'emplacement ainsi que tous les raccordements seront prévus dès l'installation du prétraitement.

Ce poste assure la préparation de l'effluent à l'opération de séparation réalisée par le flottateur et permet ainsi d'augmenter sensiblement les performances épuratoires de la filière tout en lui apportant une réelle souplesse d'exploitation.

Les équipements prévus sont :

- une pompe d'injection de coagulant (chlorure ferrique)
- une préparante du polymère de floculation sur skid
- une lyre de mélange.

Les eaux à traiter seront acheminées par pompage depuis le bassin tampon vers la lyre de mélange où s'effectuera l'injection des réactifs.

L'eau contenant les floccs est ensuite transférée sous-pression (pompage) dans le flottateur où la séparation des boues sera réalisée par flottation.

Les graisses flottantes sont raclées en surface et acheminées, au même titre que la purge du flottateur, vers le système de stockage.

E. Performances des équipements de prétraitement

Le **prétraitement mis en place, avec le bassin tampon de 200 m³ et le lissage des rejets sur 24h et 7 jours sur 7**, permettra de garantir les niveaux de rejets définis ci-avant, en concentrations et charges avec les performances attendues suivantes, sans traitement physico-chimique :

- DCO : 50%
- DBO5 : 50%
- MES : 80%
- SEC / SEH / Graisses : 80%
- NTK & PT : 10%.

Si les niveaux de rejet n'étaient pas atteints dans cette configuration de base, ou si l'évolution réglementaire nécessitait des abattements supérieurs sur les rejets du futur Pôle Viande, avec le traitement physico-chimique installé, les performances attendues sont les suivantes :

- DCO : 70%
- DBO5 : 70%
- MES : 90%
- SEC / SEH / Graisses : 90%
- NTK & PT : 15%.

F. Dispositifs internes de réduction de la charge des effluents

Dans le cadre de l'exploitation du futur Pôle Viande, ainsi que dans le choix des équipements, plusieurs actions permettent la **réduction de la charge organique émise dans les effluents, en amont du prétraitement**.

La récupération du sang

Le sang des ruminants est destiné à l'équarrissage, une collecte optimale et son élimination permettent de limiter l'impact de cet effluent qui présente une forte charge organique préjudiciable pour le milieu récepteur.

Le sang de porc est récupéré pour un usage alimentaire (saignée par trocard).

Ainsi, afin de réduire la charge organique émise dans les effluents, des procédures de gestion du sang seront mises en place, car le sang entraîné dans les eaux de lavage est responsable de la majeure partie de la charge de pollution dissoute des rejets liquides.

Les équipements et mesures prévus sont :

- une auge de saignée et un caniveau d'égouttage correctement dimensionnés pour que le temps d'égouttage soit conforme aux prescriptions pour la récupération optimale du sang ($\pm 90\%$)
- le raclage à sec du sang avant le lavage
- l'utilisation de buses HP sur les systèmes de lavage du hall d'abattage pour réduire la consommation d'eau tout en permettant une efficacité de lavage supérieure.

La récupération des contenus digestifs issus de la triperie-boyanderie

Le système de pompe sous-vide mis en place permet de vider les estomacs et les contenus digestifs en évacuant directement le contenu dans la benne de stockage des lisiers et fumiers (fumière), en évitant ainsi que la majeure partie de ces éléments partent dans les eaux de lavage, vers le prétraitement, ce qui diminue notablement la charge organique dissoute des effluents émis au poste triperie-boyanderie.

Interdiction d'enlever les paniers et grilles au niveau des siphons de sol lors des opérations de nettoyage

G. Autres mesures pour supprimer ou limiter le risque de pollution par les eaux usées industrielles

Mise en place d'un réseau séparatif

La collecte des eaux pluviales et des eaux usées s'effectue par des réseaux séparatifs (cf plan des réseaux ci-avant). Les réseaux séparatifs permettent de limiter au mieux les risques de pollution des eaux naturelles en recueillant les eaux usées qui nécessitent d'être épurées avant leur rejet dans le milieu. Le traitement de ces dernières est d'autant plus efficace qu'il n'est pas perturbé par les volumes d'eaux pluviales lors des précipitations (dilution).

Les eaux usées industrielles issues du bâtiment principal (hall d'abattage, découpe, triperie/boyanderie et chambres froides), des stabulations ainsi que des locaux techniques (stockage, chambre froide déchets, local cuir et aire de lavage des bétailières...) sont dirigées vers le prétraitement du Pôle Viande, puis renvoyées dans le réseau communal d'assainissement qui rejoindra la station d'épuration collective de Brioude.

Le programme de surveillance des effluents prétraités rejetés dans le réseau communal d'assainissement

Les équipements d'autosurveillance mis en place comprennent :

- un débitmètre électromagnétique sur canalisation fermée en PVC,
- une sonde pH/température avec transmetteur,
- un enregistreur communicant des données sur le point de rejet (débit, pH et température),
- un préleveur programmable et réfrigéré installé sur conduite, asservi au débit ou au temps.

La fréquence et les conditions des mesures sur l'effluent prétraité seront déterminées par le futur arrêté préfectoral d'autorisation d'exploitation du Pôle Viande (échantillon moyen sur 24h, sur les paramètres débit, pH, température, MES, DCO, DBO5, NTK et Ptotal, ...), selon les dispositions du projet de CSD du 12/2025 (cf. Annexe 5 de la PJ5 Etude d'incidence - Article 5 - Surveillance des rejets (eaux usées industrielles) présentées dans le tableau ci-après, et conformes à l'annexe III de l'arrêté du 30 avril 2004.

Analyses	Fréquence	Méthode d'analyse
pH	En continu	Mesure en continu
T °C	En continu	Mesure en continu
Volume journalier	En continu	Mesure en continu
DBO5	4 fois/an puis 2 fois/an*	NF EN 1899-1
DCO	4 fois/an puis 2 fois/an*	NFT 90-101
MES	4 fois/an puis 2 fois/an*	NFT 90-105 ou EN 872
NGL	4 fois/an puis 2 fois/an*	NFT 90-110 ou EN 25663
Pt total	4 fois/an puis 2 fois/an*	NFT 90-023 ou EN ISO 6878
SEH (graisses)	4 fois/an puis 2 fois/an*	Sans objet
CHLORURES	4 fois/an puis 2 fois/an*	NF EN ISO 10304-1 ou ASTM D512

***4 fois/an puis 2 fois/an : une analyse trimestrielle sera réalisée la première année de mise en fonctionnement des installations, si toutes les analyses sont conformes et respectent les normes de rejet, une fréquence semestrielle pourra être appliquée ; dès qu'un dépassement sera observé, la fréquence trimestrielle sera reprise. Ce point sera soumis à l'accord préalable de la collectivité au regard des performances des prétraitements.**

Tableau 10 : Fréquence des analyses et méthodes dans le cadre de l'autosurveillance des rejets prétraités du futur Pôle Viande - Projet de Convention de déversement des effluents du futur Pôle Viande - CCBSA - SGEB - Décembre 2025

Conclusion

Le respect des normes de rejets en concentration et charges sera garanti en toute circonstance grâce aux nouveaux équipements du futur Pôle Viande avec :

- ➔ des aménagements internes au niveau de l'exploitation et en particulier une meilleure rétention à la source des produits entraînant une forte charge organique dissoute dans les effluents (sang, contenus digestifs, ...) ;
- ➔ le choix des équipements de pré-traitement (dégrilleur/tamis/dégraisseur) et l'installation d'un traitement physico-chimique si nécessaire (équipements et raccordements prévus en attente) ;
- ➔ le choix d'un lissage des rejets sur 7 jours et 24h/24 afin de réduire la charge journalière reçue par la station d'épuration de Brioude par rapport à l'abattoir actuel en fonctionnement.
- ➔ le respect des normes de rejets en concentrations et charges du projet de convention de rejet du futur Pôle Viande (Décembre 2025).

2. DESCRIPTION DE LA PHASE TRAVAUX

Le terrain actuel est occupé par de la végétation (exploitation agricole).

Les travaux pour la construction du bâtiment et des accès dureront environ 14 mois avec chronologiquement :

- terrassement des plateformes de voirie, fondations du bâtiment, creusement du bassin de rétention des Eaux Pluviales EP / Eaux d'incendie, ...
- construction du bâtiment
- installation des équipements (abattoir, découpe, groupes froids, prétraitement, ...)
- réalisation des réseaux extérieurs (Eaux Pluviales - EP et Eaux Usées - EU) puis de la voirie et des parkings
- mise en place des aménagements paysagers, des espaces verts.

Les travaux de viabilisation et de desserte de la future zone d'activités seront réalisés en amont et dureront environ 5 mois.

La terre végétale sera réutilisée dans le cadre des aménagements paysagers.

3. CONDITIONS DE REMISE EN ETAT

3.1. Contexte réglementaire

En application des articles R.512-39-1 et suivants du Code de l'environnement, l'exploitant est tenu, lors de l'arrêt définitif d'une installation classée soumise à autorisation, de mettre le site en sécurité et de remettre en état les lieux de façon à assurer la protection de l'environnement et permettre l'usage futur du site.

Réglementairement, l'exploitant d'une ICPE soumise à autorisation préfectorale se doit de déclarer au Préfet son projet d'arrêt définitif d'exploitation dans le délai de 3 mois avant la cessation d'activité.

Ainsi, le cas échéant, l'exploitant transmettra au Préfet de Haute-Loire un mémoire précisant les mesures prises ou prévues pour assurer la protection des intérêts mentionnés à l'article L.511-1 du Code de l'environnement compte tenu du type d'usage futur prévu.

3.2. Usage futur

Le projet est implanté en zone AU1a du PLUi Brioude Sud Auvergne. Il s'agit d'une zone à urbaniser à vocation d'activités. Les activités industrielles et ICPE sont autorisées sur cette zone.

Ainsi, l'usage futur considéré sera **un usage industriel ou d'activités économiques**. En cas de cessation d'activité du futur Pôle Viande, les installations pourront être utilisées par un nouvel exploitant.

Des équipements de production seront récupérés de l'abattoir actuel de Brioude et transférés au futur Pôle Viande. Pour l'abattoir actuel, un dossier de cessation d'activité au titre des ICPE sera réalisé. Le site sera remis à la ville de Brioude propriétaire.

3.3. Mesures de mise en sécurité

Dès l'arrêt de l'exploitation, des mesures seront prises par l'exploitant pour assurer la mise en sécurité de l'installation. Les mesures comportent notamment :

- 1) l'évacuation des produits dangereux et la gestion des déchets présents ;
- 2) les interdictions ou limitations d'accès à l'établissement ;
- 3) la suppression des risques d'incendie et d'explosion ;
- 4) la surveillance des effets de l'installation sur son environnement.

Dans ce cadre, l'exploitant assurera les opérations suivantes :

- l'évacuation de tous les stocks : matières premières, produits intermédiaires, produits finis, combustibles, produits d'entretien et de maintenance ;
- la vidange de toutes les installations ;
- le dégazage et l'inertage des cuves de stockage de produits chimiques et des chaudières gaz ; ainsi que l'enlèvement de ces installations dans les règles de l'art ;
- l'enlèvement et l'élimination des déchets du site : en respectant le principe de valorisation et respect des filières ; en considérant les filières d'évacuation possibles (selon la dangerosité ou la radioactivité des éléments) ; en favorisant le recyclage et autres voies de revalorisation ;
- la coupure et la mise en sécurité des réseaux : eau, gaz naturel, biogaz, électricité et vapeur ;
- la revente ou le ferraillement des équipements (après opérations de dépollution si nécessaire).

3.4. Mesures de remise en état

Des mesures seront également prises pour assurer la protection de l'environnement et pour rendre le site compatible avec l'usage futur prévu : usage industriel.

4. SITUATION ADMINISTRATIVE PROJETEE DU SITE

4.1. Situation vis-à-vis de la nomenclature des études d'impact l'article R.122-2 du code de l'environnement

Le tableau annexé à l'article R.122-2 du Code de l'Environnement (CE) permet de déterminer si un projet fait l'objet d'une « évaluation environnementale » de façon systématique ou d'un « examen au cas par cas ». La situation du projet envisagé vis-à-vis de cette annexe (tableau annexé) et les catégories visées associées sont présentées dans le tableau suivant :

Catégorie de projet	Intitulé de la catégorie	Situation du site
Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)		
1. Installations classées pour la protection de l'environnement	a) Autres installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation.	Le projet est visé par la catégorie « 1. Installations classées pour la protection de l'environnement » et correspond à une installation soumise à autorisation

Tableau 11 : Situation du projet vis-à-vis de l'annexe de l'article R.122-2 du Code de l'environnement et catégories visées associées

Le projet est donc soumis à examen au cas par cas.

L'autorité environnementale a rendu son avis le 21 octobre 2025 suite à l'instruction du dossier d'examen au cas par cas pour le projet Pôle Viande et dispense le projet d'une évaluation environnementale.

4.2. Situation vis-à-vis de la nomenclature des ICPE

La situation projetée du site vis-à-vis de la nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) est présentée dans le tableau page suivante.

Avec :

- A : Autorisation ;
- D : Déclaration ;
- DC : Déclaration soumis au Contrôle périodique²
- NC : Non Classé ;
- RA : Rayon d'affichage.

² Les ICPE soumises au régime DC (Déclaration soumis au Contrôle périodique) doivent se faire contrôler périodiquement par un organisme agréé. Toutefois, l'article R.512-55 du Code de l'Environnement précise qu'une installation DC comprise dans une installation soumise à autorisation n'est pas soumise aux contrôles périodiques.

Rubrique	Libellé de la rubrique (activité)	Nature de l'installation	Seuil de classement			Volume sur site	Classement du site
			D/DC	E	A		
2210.1	Abattage d'animaux	Capacité de production	> 500 kg/j et ≤ 5t/j	/	> 5 t/j	3 500 t/an Soit environ 30 t/	A 3 km
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc.	Quantité de produits entrants	> 500 k/j et ≤ 4t/j	> 4t/j	/	< 4 t/j de produits entrants	DC
2910.A-2	Installation de combustion au gaz naturel A. Lorsque l'installation consomme exclusivement du gaz naturel	Puissance	≥ 1 MW	≥ 20 MW et ≤ 50 MW	/	Rotocuve BIP20 : 200 kw Epileuse flambeuse : 650 kw Four à flamber : 1300 kW Préparateur ECS : 150 kW Total : 2 300 kW	DC
2921.1.b	Refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle 1. Installations de refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle	Puissance	<3 000 kW	>3000 KW	/	2 TAR de 400 KW chacune Total de 800 kW	DC
1185.2	Fabrication, emploi, stockage de 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. 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation. Équipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg	Réfrigération / Climatisation	≥ 300 kg	/	/	Climatisation Fluide R410A Quantité < 15kg	NC
2171	Fumiers, engrais et supports de culture (dépôts de) renfermant des matières organiques et n'étant pas l'annexe d'une exploitation agricole	Fumière	> 200 m ³	/	/	Fumière de 60 m ² 80 m ³ max	NC
2355	Dépôts de peaux y compris les dépôts de peaux salées en annexe des abattoirs.	Dépôt de peaux	> 10 t	/	/	Capacité de stockage estimée < 10 t	NC

Rubrique	Libellé de la rubrique (activité)	Nature de l'installation	Seuil de classement			Volume sur site	Classement du site
			D/DC	E	A		
4735-2	Ammoniac 2. Pour les récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 50 kg	Fonctionnement des groupes froids	≥ 150 kg	/	≥ 5 t	Deux groupes extérieurs fonctionnant avec de l'ammoniac sont prévus, pour une masse totale de fluide frigorigère (NH3) de 92 kg (2*46 kg).	NC

Tableau 12 : Récapitulatif des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement du projet

Compte tenu du classement ICPE du site avec projet, le rayon d'affichage est de 3 km, ce qui comprend les communes suivantes :

- Vergongheon,
- Bournoncle-Saint-Pierre,
- Auzon,
- Azérat,
- Cohade,
- Beaumont.

La cartographie en page suivante identifie ces communes. Cette cartographie au format 1/25 000 est présentée en **PJ n°1**.

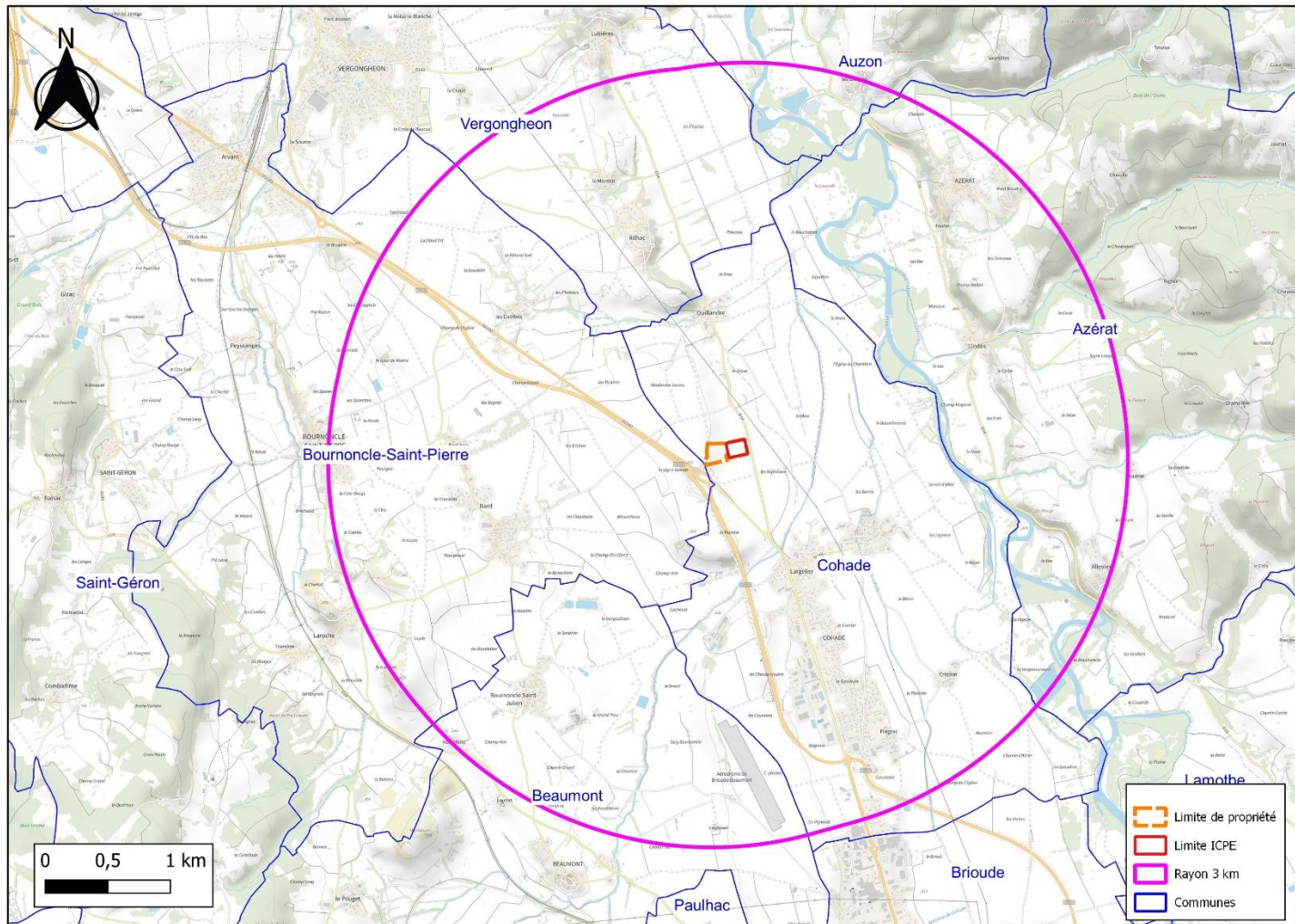


Figure 11 : Communes incluses dans le rayon d'affichage ICPE (3 km)

4.3. Situation vis-à-vis de l'arrêté du 26 Mai 2014 et Statut SEVESO

Le site ne sera pas classé SEVESO.

4.4. Situation vis-à-vis de la directive IED (émissions industrielles)

Le site ne sera pas classé IED (tonnage < 50 tonnes/jour).

4.5. Situation vis-à-vis de la nomenclature IOTA

L'article R.214-1 du Code de l'environnement définit la nomenclature des IOTA (Installations, Ouvrages, Travaux et Activités). Le classement du site vis-à-vis de la nomenclature IOTA figure dans le tableau suivant.

N° de la rubrique	Intitulé de la rubrique	Caractéristiques du site
2.1.5.0	<p>Rejet d'eaux pluviales dans les eaux douces superficielles ou sur le sol ou dans le sous-sol.</p> <p>La surface totale du site, augmentée de la surface correspondant à la partie du bassin naturel dont les écoulements sont interceptés par le site, étant :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Supérieure ou égale à 20 ha (A) 2. Supérieure à 1 ha mais inférieure à 20 ha (D) 	<p>La superficie foncière de la CCBSA sera d'environ 5 ha</p> <p>Le bassin versant intercepté est de 5 ha</p> <p>Afin de ne pas prendre en compte le bassin versant amont dans le dimensionnement des rétentions de l'opération nous allons dimensionner le fossé de dévoiement devant être mis en place. Ce fossé sera créé parallèlement au courbe de niveau jusqu'au fossé existant en partie Nord de l'opération.</p> <p style="text-align: right;">→ Déclaration</p>

Tableau 13 : Classement IOTA du projet

Le projet n'est pas concerné par les éléments demandés à l'article D.181-15-1 du Code de l'environnement. En revanche, le dossier doit être complété par les éléments demandés à l'article R.181-14 du Code de l'environnement, notamment :

- l'étude d'incidence du projet sur l'eau et les milieux,
- l'analyse de compatibilité du projet avec :
 - le SDAGE Rhône-Méditerranée 2022-2027.
 - SAGE « Allier Aval ».

Le site se situe en dehors du zonage d'un Plan de prévention du risque naturel inondation. L'emprise est hors zone inondable.

Ces compléments sont intégrés dans la **PJ n°5** - Etude d'Incidence.