

Dossier de demande d'agrément d'un abattoir temporaire



Département :

Hérault

Dépôt en Préfecture, le :

(3 mois avant l'ouverture)

Adresse d'implantation du site :

Espace Rock

Domaine de Grammont

34000Montpellier

Commune de :

Montpellier

Références

Contact	Mohamed SEDDIKI / 06 61 67 17 08 moseddiki@gmail.com
Description	Dossier de préparation à la demande d'agrément d'un abattoir temporaire.

Révisions

Date	Version	Objet	Auteur
01/04/2019	3.7	Mise à jour	M. SEDDIKI
13/12/2016	3.6	Corrections	M. SEDDIKI
13/12/2016	3.5	Première Version livrable.	M. SEDDIKI
11/05/2015	2.5	Première version	M. SEDDIKI

Diffusion

Société	Nom	Fonction	RACI
DDPP	Mme MEDOUS Caroline	Directrice caroline.medous@herault.gouv.fr	IA
DDPP	Mme DECARREAU Séverine	Service Sécurité Alimentaire Technicienne vétérinaire et alimentaire severine.decarreau@herault.gouv.fr	IC
DDPP	M. RATTI Philippe	Service Sécurité Alimentaire Technicien vétérinaire et alimentaire philippe.ratti@herault.gouv.fr	IC
DDPP	Mme SMYEJ Florence	Service Santé et Protection Animale et de l'Environnement Chef de service florence.smyej@herault.gouv.fr	IA
DDPP	M. LE GODAIS Gilles	Service Santé et Protection Animale et de l'Environnement Cellule Protection Environnementale Adjoint au Chef de service Chef de cellule gilles.le-godais@herault.gouv.fr	IC
-	M. SEDDIKI Mohamed	Porteur de projet moseddiki@gmail.com	IR
CLOWZ	M. BOURRIER Christophe	Accompagnement / Consultant cbourrier@clowz.com	IR

R : Réalise, A : Autorité, C : Consulté, I : Informé

Sommaire

Préambule	4
Présentation	6
1. Situation géographique	6
2. Raison du projet et motivation de choix du site	6
3. Installation classée	7
Rubriques concernées	7
Rayon d’affichage	8
Liste des principaux textes applicables	8
Conditions de réexamen	9
L’activité	11
1. Présentation	11
Avant l’évènement	12
Durant l’évènement	12
2. Description	13
Abattoir	13
Vestiaires	15
Réseaux	15
3. Production	16
4. Affectation et répartition du personnel	17
Formation	17
Inspection du travail	18
Confort	18
Capacités techniques et financières	20
1. Capacités techniques	20
2. Capacités financières	20
3. Garanties financières	22
4. Assurance	22
Renseignements administratifs	24
1. Entreprise	24
2. Installation	24
3. Signataire	24
Annexes	26
Atlas Routier	26
Carte IGN	28
Photo Terrain	29
Organisation intérieure de l’abattoir	31
Nomenclature	32
Annexes – Fiches Techniques	33
Delladet VS2	33
Enlèvement des déchets	33
Assainissement	33
Annexes – Plan 1/2500	35

Préambule

M.SEDDIKI Représentant l'Association La Bergerie Languedocienne projette de réaliser de manière temporaire (**date prévisionnelle du 11 au 13 Aout 2018**) un abattage d'agneaux sur la commune de Montpellier, pour une durée de 3 jours.

Fort de l'expérience et de la réussite de l'organisation l'année précédente du même événement sur le même site et au vu de l'engouement qu'il a suscité. M.SEDDIKI souhaite renouveler l'opération.

Cet abattoir temporaire sera destiné pour l'abattage rituel d'ovins lors de la fête religieuse « Aïd-al-adha ».

Les différentes étapes de l'abattage sont réalisées dans des installations spécifiques qui peuvent générer des nuisances et des risques pour l'environnement, ainsi que pour la population présente lors de cette activité. Le Code de l'Environnement (Livre V, Titre 1^{er})¹, relatif aux ICPE²(Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) établit les règles et procédures à suivre pour ces installations. Les installations sont soumises à la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement (Article L 511-1) au titre des rubriques suivantes :

N°	Activité	Régime auquel le site est soumis
2210	Abattage d'animaux	Autorisation (Supérieur à 5t/j)
3641	Exploitation d'abattoirs, avec une capacité de production supérieure à 50 tonnes de carcasses par jour	NC
2920	Installation de compression	NC
1432.2	Liquides inflammables	NC

Le présent dossier formalise cette demande d'autorisation temporaire de 6 mois, renouvelable une fois. Ce dossier d'autorisation temporaire aura aussi comme objectif d'appuyer la demande d'agrément sanitaire temporaire d'un établissement préparant des viandes fraîches, et la demande d'autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux lors de la mise à mort dans un abattoir. Ces deux demandes seront faites par M.SEDDIKI à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) selon les délais et modalités en vigueur.

¹<http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idArticle=LEGIARTI000023491026&idSectionTA=LEGISCTA000006159272&cidTexte=LEGITEXT000006074220&dateTexte=20151029>

²http://www.ineris.fr/aida/liste_documents/1/18016/1

PRESENTATION

Présentation

Mr SEDDIKI Mohamed est un acteur social engagé et reconnu auprès de la communauté musulmane de Montpellier. La fête de l'aïd el adha est une pratique importante auprès de la communauté musulmane. De plus lors de cette période la demande est constante et faisant suite au succès de cet événement réalisé depuis 2016.

Afin de répondre à cette demande, de lutter contre l'abattage sauvage, et de veiller à sensibiliser la communauté au respect des règles sanitaires établies pour cette pratique, l'abattoir rituel temporaire est la solution qui permet de valoriser la production agricole de l'agneau Français, en cycle court. La durée de l'activité n'étant que de quelques jours, le projet est donc soumis à une autorisation temporaire.

Nous basons sur les éléments acquis de l'expérience l'année précédente.

1. Situation géographique

Le terrain est localisé sur la commune de Montpellier, dans le département Hérault. Il se trouve aux environs du Domaine de Grammont : **Parcelle 5 section RL 01**, pour une superficie de **8ha** environ. Ce terrain se situe en zone naturel aménagée à usage de loisirs urbains. Il a fait l'objet d'une demande pour le même événement l'année précédente.

L'extrait de l'Atlas routier et l'extrait de carte IGN rappellent l'implantation du site dans le contexte local.

Voir annexe

Atlas Routier, [Carte IGN](#)

2. Raison du projet et motivation de choix du site

Depuis plusieurs années, la communauté de Montpellier souffre de difficultés pour la pratique de l'Aïd-al-adha. Après plusieurs années de réflexions et de concertations au sein de la communauté et avec les autorités compétentes nous avons conclu à la nécessité de mettre en place une structure capable de répondre à cette pratique.

A la demande des représentants de la communauté religieuse (CRCM³, UMF⁴), et au côté des principaux acteurs culturels reconnus de la ville de Montpellier, et avec l'accompagnement de la DDPP (direction départementale de la protection des populations, de la MAIRIE DE MONTPELLIER, tous soutiennent cette demande d'un abattoir rituel temporaire pour la communauté Montpelliéraine.

Le site, appartenant à la Ville de Montpellier à déjà fait l'objet de la réalisation du même événement l'année précédente, pour d'autres rassemblements ; concerts publics ou manifestations de grande envergure. Il est situé en bordure de la ville et dispose des accès

³ Conseil Régional du Culte Musulman

⁴ Union des Mosquées de France

adéquats. De plus le site se trouve dans un environnement naturel, isolé, un cadre idéal pour les agneaux. Le site est complètement sécurisé par une haie végétale et par un grillage de plus de 3 m de hauteur. Le site offre un très grand espace de végétation composé de petites herbes et de prairie, l'endroit idéal pour paître.

L'environnement immédiat est composé de terrains agricoles au nord, séparés par une petite route à travers champs, la rue des Marels. A l'ouest de la parcelle se trouve le Centre Equestre de Montpellier Grammont, avec un petit bois. A l'est se trouve le Cimetière Saint-Etienne de la ville de Montpellier. Au sud, se trouve l'ancien accès du terrain avec un parking et la salle de concert du Zénith.

Il n'y a aucune habitation dans un rayon de 100 m de l'abattoir.

Le site, appartenant à la Ville de Montpellier a déjà fait l'objet auparavant de rassemblement, concerts publics ou manifestations de grande envergure. Il est situé en bordure de la ville. Il dispose de plusieurs accès aménagés et accessibles aux premiers secours, le sol est composé en partie de sol naturel type prairie, idéal pour accueillir des agneaux. L'ensemble du site est bordé d'une haie végétale et d'une clôture de type grillage de plus de 3 m de hauteur.

3. Installation classée

Rubriques concernées

La liste des installations classées pour la protection de l'environnement par la nomenclature (Annexe de l'article R.511-9 du Code de l'Environnement) dans sa dernière mise à jour est présentée dans le tableau suivant :

N°	Nomenclature des installations classées Désignation de la rubrique	Installation concernée	A, D, E, S, C	Rayon
2210	Abattage d'animaux Le poids des animaux exprimé en carcasses étant, en activité de pointe : 1. supérieur à 5 t/j	Activité en pointe est supérieure à 5 tonnes de carcasses/jour	A	3
3641	Exploitation d'abattoirs, avec une capacité de production supérieure à 50 tonnes de carcasses par jour	Activité en pointe est inférieure à 5 tonnes de carcasses/jour	NC	
2920	Installation de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 105 Pa, et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant supérieure à 10 MW	Aucune	NC	
1432.2	Liquides inflammables (stockage en réservoirs manufacturés de) 1. ... 2. Stockage de liquides inflammables visés à la rubrique 1430 :	Aucune (uniquement 2 recharges de Gaz Propane/Butane 13kgs)	NC	

	a) ... b) représentant une capacité équivalente totale supérieure à 10 m3 mais inférieure ou égale à 100 m3			
--	--	--	--	--

Voir annexe pour détail

Nomenclature

Rayon d'affichage

Selon l'article R512-37 du Code de l'environnement, dans le cas où l'installation n'est appelée à fonctionner que pendant une durée de moins d'un an, dans des délais incompatibles avec le déroulement de la procédure normale d'instruction, le préfet peut accorder, à la demande de l'exploitant et sur rapport de l'inspection des installations classées, une autorisation pour une durée de six mois renouvelable une fois, **sans enquête publique** et sans avoir procédé aux consultations prévues.

L'arrêté préfectoral d'autorisation temporaire fixe les prescriptions prévues aux articles R512-28 à R512-30. Il est soumis aux modalités de publication fixées à l'article R512-39.

Liste des principaux textes applicables

Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 808/2003 de la Commission du 12 mai 2003 modifiant le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Directive n° 96/61/CE du Conseil du 24 septembre 1996 relative à la prévention et à la réduction intégrée de la pollution.

Le Livre V Titre 1^{er} du Code de l'Environnement relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Arrêté du 29 septembre 2005 relatif à l'évaluation et à la prise en compte de la probabilité d'occurrence, de la cinétique, de l'intensité des effets et de la gravité des conséquences des accidents potentiels dans les études de dangers des installations classées soumises à autorisation.

Arrêté du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux rejets de toute nature des ICPE soumises à autorisation.

Arrêté du 23 janvier 1997 relatif aux bruits aériens émis dans l'environnement par les ICPE.

Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux »

Règlement 1099/2009 du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

Circulaire du 25 novembre 2003 sur l'interprétation du règlement européen n° 1774/2002 du 3 octobre 2002 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à l'alimentation humaine.

Conditions de réexamen

La sous-section 4 de la section 8 du chapitre V du Titre 1^{er} du Livre V de la partie réglementaire du Code de l'Environnement (articles R515-70 à R515-73) définit les conditions de réexamen applicables aux installations classées visées par les rubriques 3000 à 3999.

L'abattoir est visé par la rubrique 3641 mais est non classé.

ACTIVITE

L'activité

1. Présentation

Le site dont fait l'objet cette demande d'autorisation temporaire à servi l'année précédente pour le même événement , il présente une superficie de 8 Ha sur laquelle les installations couvrent 400 m². Le site est aménagé de manière à limiter les attroupements et les mouvements de foule. Il se compose en différents espaces :

- **Accueil**
Composé d'un bungalow disposé à l'entrée du site, et qui fera office de poste d'accueil/contrôle. Il se sera occupé par un agent de sécurité et un membre de l'association. Seules les personnes autorisées durant les créneaux préétablis pourront accéder au site.
- **Parking**
Un espace parking de 300 places sera aménagé sur le site pour permettre aux clients de stationner aisément. Une personne sera affectée au bon fonctionnement du parking, et un sens de circulation est indiqué.
- **Bergerie**
Aménagée sur une superficie de 1500 m² environ, sur un sol naturel qui comporte 25 loges pour parquer les agneaux par lot de 50. Environ 1200 animaux seront présents sur le site. Chaque animal portera une boucle unique d'identification à l'oreille comme demandé par la réglementation.

Chacun des emplacements aura été préalablement préparé pour éviter les blessures des animaux et garantir leur bien-être. Une loge est prévue pour isoler les bêtes malades. Chaque loge est équipée d'un abreuvoir avec de l'eau propre en abondance et une alimentation adaptée en quantité suffisante. L'espace stabulation est suffisant pour permettre la mobilité et l'accès au point d'eau et à l'alimentation, pour tous les animaux, sans danger.

Chaque loge comportera un accès direct à l'abattoir avec un couloir d'amené. Cette espace ne sera pas accessible au public seule les personnes autorisés et qualifié au contact avec les animaux pourront y accéder.

Un espace de 100m² est utilisé pour stocker le foin nécessaire à l'alimentation des animaux durant leur hébergement sur le site.

- **Abattoir**
Aménagé sur une superficie de 400 m² environ sur un sol résistant, avec un revêtement étanche qui permet de faciliter le nettoyage. Le sol est conçu avec une pente relié à un réseau d'assainissement autonome qui permet la récupération et l'évacuation des effluents.

Il est équipé d'une chaîne d'abattage neuve semi-automatisée, construite sur une structure de charpente métallique, équipée de matériel neuf.

Cette espace est interdit au public. Seules les personnes autorisées et le personnel pourront accéder à l'intérieur de cet espace. Un agent de sécurité sera affecté au contrôle d'accès de l'espace abattoir. Un espace livraison est aménagé afin que les clients puissent récupérer leur carcasse sans pénétrer dans la zone réservée.

- **Détente**

Un espace détente est prévu sur le site afin de faciliter les files d'attente et éviter les mouvements de foule. Cet espace est composé de 2 chapiteaux de 200m² chacun. Des tables et des chaises y seront disposées. Les chapiteaux sont équipés de sortie de secours et d'extincteurs. Un thé à la menthe ou café sera offert dans des emballages individuels jetables à usage unique.

Avant l'évènement

Chaque client viendra choisir son animal durant la période prévue. Les animaux sont parqués en lots. L'animal choisi sera marqué avec un numéro afin d'associer le client avec son animal. Un ordre de passage est défini selon un planning des réservations.

Contrôle anté-mortem

Le contrôle anté-mortem se fera durant cette période, lors de l'arrivée des animaux sur le site.

Durant l'évènement

Chaque jour :

- **Accueil** du client, suivant un planning annoncé à l'avance.
- **Recherche de l'animal** en bergerie ;
- **Acheminement** de l'animal vers l'abattoir
- **Attente** en petit groupe avant le rideau
- **Sacrifice**
 - Immobilisation mécanique de l'animal
 - Saignée rituelle
 - Maintien de la contention de la tête (minimum 4s)
 - Puis contention 14 secondes minimum
 - Vérification de la perte de conscience
 - Suspension pour l'égouttage (14 s minimum après la saignée)
- **Habillage**
 - 2 mn après la saignée au minimum
 - Dépeçage (sur animal mort suspendu)
 - Eviscération

- **Contrôle**
 - Inspection vétérinaire de toutes les carcasses et abats
 - Marque de salubrité hexagonale.
- **Sortie**
 - Carcasse et abats rouge, panse verte (y compris tête et pattes) consommables stockés dans des sacs alimentaires séparés. Réception par les acheteurs à la sortie de l'abattoir
 - Peaux stockées puis récupérées le jour même par la société spécialisée
 - Matériels à Risques Spécifiés (rate, iléon) et matières stercoraires stockés dans des bacs étanches puis collectés par l'entreprise spécialisée
- **Nettoyage** du site
 - Collecte des déchets et effluents par des entreprises spécialisées en fonction du type de déchets.

2. Description

Avant tout fonctionnement de l'abattoir, le site devra faire l'objet d'un arrêté préfectoral portant agrément sanitaire temporaire d'un établissement préparant des viandes fraîches ainsi qu'un arrêté préfectoral délivrant autorisation à l'abattoir temporaire à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux.

Le déroulement de l'abattage se fait dans le respect des règles sanitaires et de protection animale et selon les recommandations émises dans le « Guide pratique de recommandations pour les abattoirs temporaires d'ovins lors de l'Aïd-al-adha » (ENSV⁵, DGAL⁶, OABA⁷).

L'abattoir est situé dans un espace aménagé d'une superficie de 385 m².

Voir annexe

- **Plan de masse**
- **Plan d'aménagement ligne d'abattage ovin**
- **Schéma d'organisation abattoir**

Abattoir

Avant tout début d'évènement, les installations sont nettoyées au karcher à l'eau chaude et désinfectées avec le produit bactéricide Delladet VS2 dont la fiche technique joint en annexe

Le sol non glissant est lavable, et avec une pente permettant la récupération des effluents dans une cuve étanche. Cette cuve est vidangée par la société d'Assainissement le lendemain de l'activité. Le sang est récupéré par **ATEMAX** pour le traiter et l'éliminer. L'ensemble du personnel habilité à opérer dans l'espace abattoir sera équipé de tenu réglementaire.

⁵ Ecole Nationale des Services Vétérinaires

⁶ Direction Générale de l'alimentation

⁷ Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs

L'organisation de l'abatage se compose en 2 zones : zone sale et zone propre.

Zone sale

L'ensemble du personnel opérant dans cette zone sera équipé d'une tenue distincte de couleur verte.

En début de chaîne, un couloir d'amenée de 4 m linéaire avec une rampe d'accès en pente légère adapté au sabot des ovins est prévue, afin d'éviter les glissades et les blessures

Des containers/bennes étanches sont utilisées pour le stockage des produits non consommables, qui seront par la suite soit enlevés puis détruits à la fin de l'activité par l'entreprise spécialisées **ATEMAX**, soit revalorisés par la société **SARL Peaux et Cuirs du Midi**

Zone propre

La zone propre est une zone réservée et ne peut être accessible qu'avec une tenue réglementaire de couleur blanche. L'ensemble du personnel opérant sur cette zone sera équipé de cette tenue.

Poste de sacrificateur

Ce poste est composé d'un sacrificateur agréé pour ce poste.

Un restainer automatique est réglable selon la taille de l'animal, afin de permettre la contention automatique des ovins et permettre le sacrifice de manière optimale de l'animal. Ce poste est organisé pour empêcher les animaux de voir leurs congénères sacrifiés.

Un lavabo avec un stérilisateur de couteaux sera équipé ainsi qu'une douchette avec jet d'eau.

Table d'égouttage

En sortie du restainer, elle est prévue pour réceptionner l'animal. L'ensemble du sang est récolté par une pompe à sang puis directement transféré vers une cuve étanche réservée à cet effet.

Elévateur pneumatique

Il permet d'amener l'animal sur un réseau aérien bi rail en aluminium pour le transport de l'agneau le long de la chaîne.

Habillage

Ce poste est équipé d'un dégage flanc, d'un arrache cuir pour faciliter les opérations de dépouillage.

2 bacs européens de 300l seront à portée selon besoin.

Une étiqueteuse pour la carcasse sera mise à disposition pour pouvoir permettre le suivi de la traçabilité de l'agneau. La tête et les pattes seront dans un emballage alimentaire individuel (1 pour la tête, 1 pour les pattes), accroché à la carcasse avec un crochet.

Un lavabo avec un stérilisateur de couteaux sera équipé ainsi qu'une douchette avec jet d'eau.

Eviscération

Une rampe de transfert des abats blancs est prévue pour permettre la réception des abats blancs vers la zone d'éviscération.

Une table de transfert est présente pour recevoir les viscères, et est équipée d'une goulotte d'évacuation des matières stercoraires dans un bac à déchets, et le nettoyage des panses.

Un lavabo avec un stérilisateur de couteaux sera équipé ainsi qu'une douchette avec jet d'eau.

Contrôle post mortem

Un poste d'inspection vétérinaire est présent en fin de chaîne pour vérifier l'état sanitaire de toutes les carcasses avant la remise aux clients.

Cette étape sera effectuée par les services vétérinaires.

Il sera mis à disposition un lavabo avec un stérilisateur de couteaux, une douchette avec jet d'eau, ainsi qu'une table de travail.

Livraison

Cet espace est aménagé en fin de ligne en fonction et de manière à ce que le client n'est pas accès aux zones réservées. Chaque carcasse sera livrée dans un emballage prévu au contact alimentaire ; les abats rouges, panses vertes, les têtes et pattes, seront remis dans des emballages alimentaires séparément.

Vestiaires

Une zone vestiaire spécifique permettra au personnel et service vétérinaire de se changer et se reposer.

Réseaux

L'alimentation en eau potable est assurée via l'utilisation du réseau d'eau potable de la ville, par l'intermédiaire d'un compteur provisoire. L'eau est acheminée jusqu'à un réseau aérien qui alimentera chaque lave-main et les douchettes, pour une consommation de 30 m³ environ selon la facture d'eau de l'exercice précédent

L'alimentation en électricité est assurée par le réseau EDF, via un branchement de compteur temporaire qui sera installé selon les normes. Il alimentera le circuit général des installations. La consommation de l'exercice précédent est de 480 kWh environ

3. Production

Les prévisions d'abattage maximum sont de 1200 animaux, qui se feront selon le programme suivant :

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Horaire	8h - 20h	8h - 20h	-
Nb agneaux prévus	700	500	0

Voici une estimation du nombre d'ovins correspondant en fonction du poids moyen d'une carcasse :

Nb Ovins Prévue	Poids carcasse (en kg)	Nombre moyen d'ovins (pour 5 tonnes /jour)	Masse de carcasse prévue(en tonnes)
1200	15	333	18,00
1200	16	313	19,20
1200	17	294	20,40
1200	18	278	21,60
1200	19	263	22,80
1200	20	250	24,00

Le seuil de **5 tonnes** de carcasse abattue/jour de la rubrique ICPE n°2210 est donc bien dépassée, d'où le classement de l'abattoir temporaire en autorisation. En revanche, concernant la rubrique n° 3641, le seuil de **50 tonnes** de carcasse/jour n'est pas franchi.

La capacité maximum d'abattage par jour est de 700 agneaux.

La quantité totale d'agneaux abattus pour Aïd-al-adha sera d'environ 1200 agneaux.

4. Affectation et répartition du personnel

L'effectif sur la durée d'activité de l'abattoir est de 37 personnes, dont 17 personnes travaillent strictement sur les opérations d'abattage. L'ensemble du personnel sera équipé de tenu de travail réglementaire ainsi que du matériel adéquat. La répartition du personnel se fait comme indiqué dans le tableau présenté ci-après.

Etape	
Sécurité	6
Agent tournant	2
Entrée du site	2
Entrée surveillance abattoir	2
Clients	4
Accueil entrée du site	2
Circulation des véhicules (parking)	2
Bergerie	6
Réception des clients	2
Recherche des animaux	5
Approvisionnement (eau, foin, soutenance)	1
Sacrificateur	2
Chaîne d'abattage	17
Elévateur (accroche)	1
Dépouillement	4
Tête et Pattes	2
Arrache Cuir	1
Eviscération	4
Nettoyage	3
Livraison	2
TOTAL	35

Formation

Le sacrificateur est titulaire d'un certificat de compétence « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » pour les ovins, avec un complément « abattage sans étourdissement ». Ce certificat devra être en cours de validité au moment de l'évènement. Ils auront par ailleurs reçus une carte d'habilitation par une mosquée agréée pour la période de l'évènement.

Toute personne travaillant avec l'animal vivant aura une formation de « bien-être animal »⁸. Le nombre d'animaux étant supérieur à 1000 têtes, un responsable du bien-être animal sera clairement identifié afin de s'assurer que les procédures relatives à la bientraitance sont correctement comprises et mises en œuvre.

Toute personne travaillant avec l'animal mort doit avoir une formation « hygiène alimentaire ».

Inspection du travail

La tenue réglementaire est prévue pour toutes personnes travaillant dans l'abattoir : en fonction de la zone de travail.

- Casque, Bottes, Gants, Tablier, gants maillés, papier essuie main
- Tenue blanche, tenue verte,

En plus de la formation du personnel à l'hygiène, des affiches de rappel des règles sanitaires, d'hygiène et des bonnes pratiques seront affichées sur l'ensemble des postes de travail selon les recommandations du ministère de l'agriculture⁹.

Confort

Un repas est prévu sur place pour le personnel, ainsi que pour le personnel d'inspection. Un espace de repos pour les pauses du personnel est prévu sur le site.

⁸Centre d'Information des Viandes, Commission européenne

⁹<http://agriculture.gouv.fr/abattage-rituel>

CAPACITE

Capacités techniques et financières

1. Capacités techniques

L'abattoir sera équipé d'une chaîne complète d'abattage, neuve, afin d'assurer et d'optimiser la sécurité, le bien-être des animaux et les conditions de travail du personnel. Ce matériel a été acquis lors de la réalisation de l'année précédente et sera complété avec du petit matériel complémentaire.

L'ensemble du personnel est formé au respect des règles d'hygiène et sanitaires, et des techniques du bien-être animal.

Les sacrificateurs disposent de leur carte d'autorisation délivrée officiellement. Ils sont formés aux règles d'hygiène et des techniques du bien-être animal.

2. Capacités financières

Nous avons effectué l'étude nécessaire pour la mise en place de l'évènement, qui sera géré au travers d'une association. Pour cela nous avons fait toute l'étude nécessaire pour le fonctionnement et le financement de l'évènement. L'ensemble des équipements ont été acquis l'année précédente ainsi que les gros investissements sont faits lors de la réalisation l'année précédente.

Une opération légère de communication sera faite, la demande étant beaucoup plus importante que ce que nous pourrions produire : environ 20 000 demandes pour seulement 1200 de capacité de production. L'association va récolter les fonds permettant de réserver et d'acheter les moutons.

Ensuite, l'association et ses bénévoles sont chargés de la préparation du terrain, de la location des équipements, des raccords en eau et électricité. Les chapiteaux seront montés et le petit matériel acheté. La bergerie sera installée également par l'association et ses bénévoles. La chaîne d'abattage sera louée, installée et contrôlée pour un coût d'environ 40k€.

Les prestations diverses de frais de gardiennage, frais financiers, de personnels, les travaux de remise en état seront sous la responsabilité de l'association organisatrice ; Ceci représente, avec les coûts d'accompagnement, de suivi comptable et d'exploitation, un montant d'environ 51k€.

Les matériels réutilisables seront stockés pour l'année suivante.

Une assurance RC sera souscrite pour la durée de l'évènement.

Bien sûr tous les points précédents sont mis en place et exécutés sous contrôle des éléments énoncés dans ce dossier et des études annexes.

Les fonds sont constitués par la marge dégagée de l'achat et la revente des moutons. Ces fonds permettent de payer les divers locations et frais liés à l'évènement.

Nous avons fait une simulation de trésorerie afin d'assurer de couvrir les dépenses.

On remarque le pic de trésorerie à la fin de la période des réservations, qui va retomber à l'équilibre après le paiement de dernières dépenses.



Voici un résumé du compte de résultat prévisionnel :

Produits d'Exploitation	156500 €
Dont vente de montons	
Charges d'Exploitation	151850 €
Achat de mouton, locations	
Eau, électricité, nourriture animaux	
Aménagement du terrain et remise en état	
Enlèvement des déchets	
Petits équipements, tenues de travail	
Location chaîne d'abattage	
Frais de personnel	
Dette	
Résultat Net	4650€

Nous avons donc la capacité financière pour assumer l'évènement, ainsi que les fonds nécessaires pour prendre en charge toutes les obligations légales y référant.

3. Garanties financières

Conformément à l'article L. 516-1 du Livre V Titre 1^{er} du Code de l'Environnement, les installations qui ont obligation de garanties financières sont :

1. les installations de stockage de déchets,
2. les carrières,
3. les installations dites "Seveso" seuils hauts
4. les sites de stockage géologique de dioxyde de carbone,
5. les installations soumises à autorisation et les installations de transit, regroupe, tri ou traitement de déchets soumises à enregistrement, visés par l'arrêté du 31 mai 2012.

L'obligation de constitution de garanties financières ne s'applique pas aux installations mentionnées au 5^o point lorsque le montant de ces garanties financières, établi en application de l'arrêté mentionné du 5^o du IV de l'article R.516-2, est inférieur à 75 000€.

L'activité du site n'est pas visée par l'article L. 516-1 du Code de l'Environnement et n'est pas soumise à l'obligation de constituer des garanties financières.

4. Assurance

Une assurance Responsabilité Civile sera contractée pour l'évènement.

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

Renseignements administratifs

1. Entreprise

Raison sociale	La Bergerie Languedocienne
Forme juridique	Association 1901
N° SIRET	821 519 410 00012
APE	
Siège social (et pour toute correspondance)	56 rue des cassis - 34000Montpellier
Téléphone	0661671708

2. Installation

Localisation de l'installation	Espace Rock Domaine de Grammont 34000Montpellier
--------------------------------	--

3. Signataire

Nom	M.SEDDIKI
Fonction	Représentant de l'association La Bergerie Languedocienne et Porteur de projet

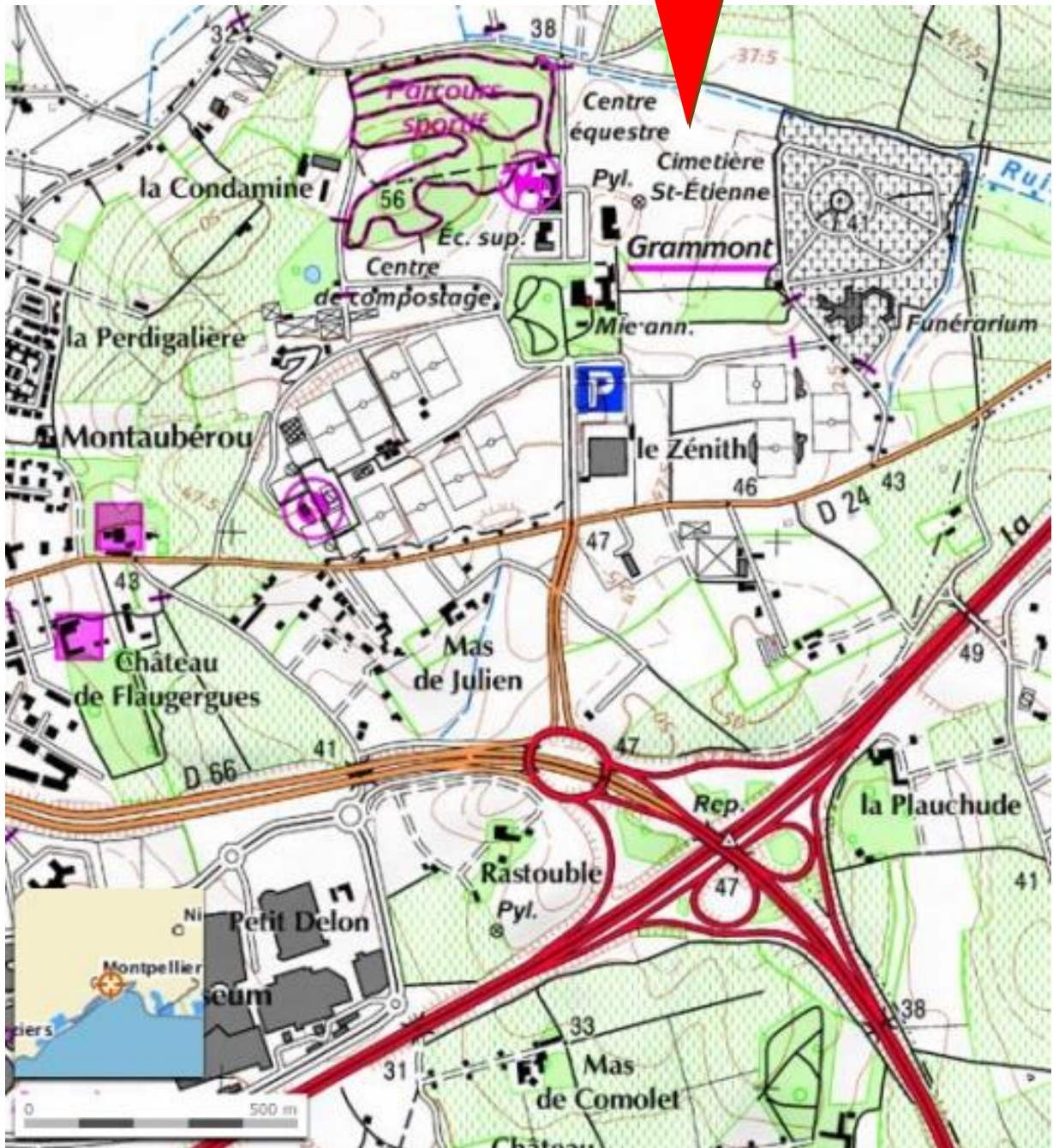
ANNEXES

Annexes

Atlas Routier

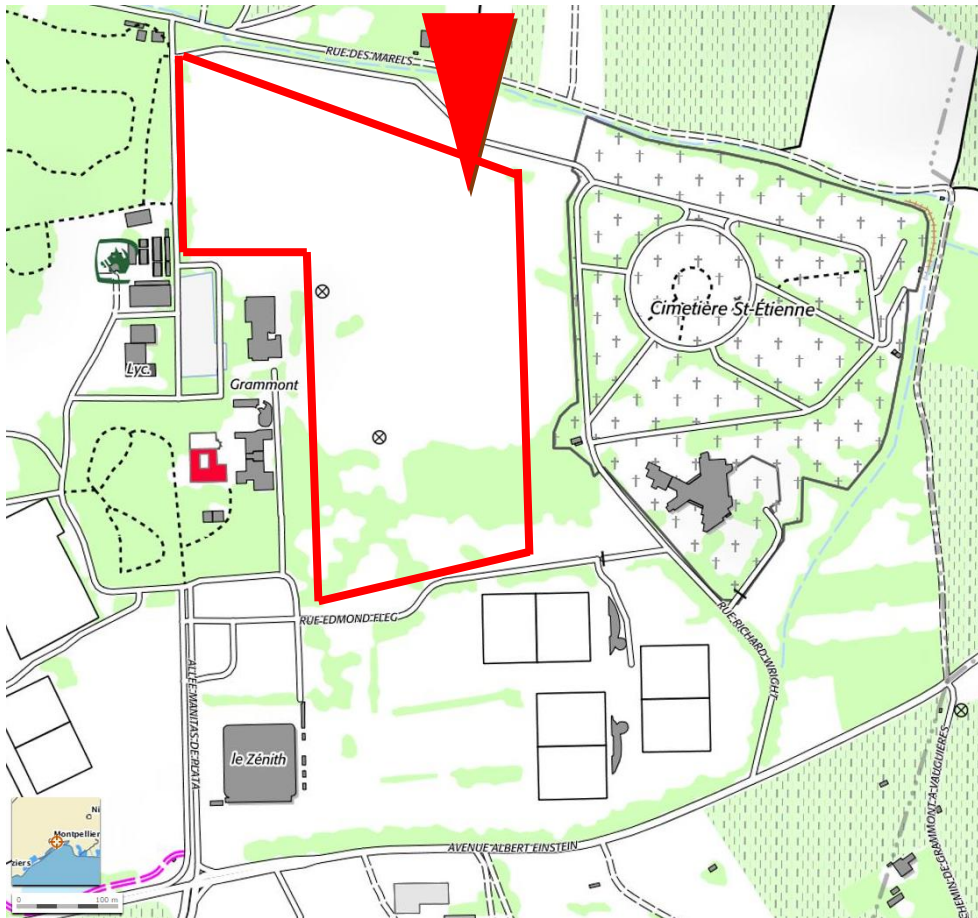


La flèche rouge indique l'emplacement du site.



La flèche rouge indique l'emplacement du site.

Carte IGN



La flèche rouge indique l'emplacement du site.

Coordonnées :

Latitude : 43°37'02'

Longitude : 3°55'55''

Photo Terrain



Zone Nord du site, vue vers Est : emplacement abattoir

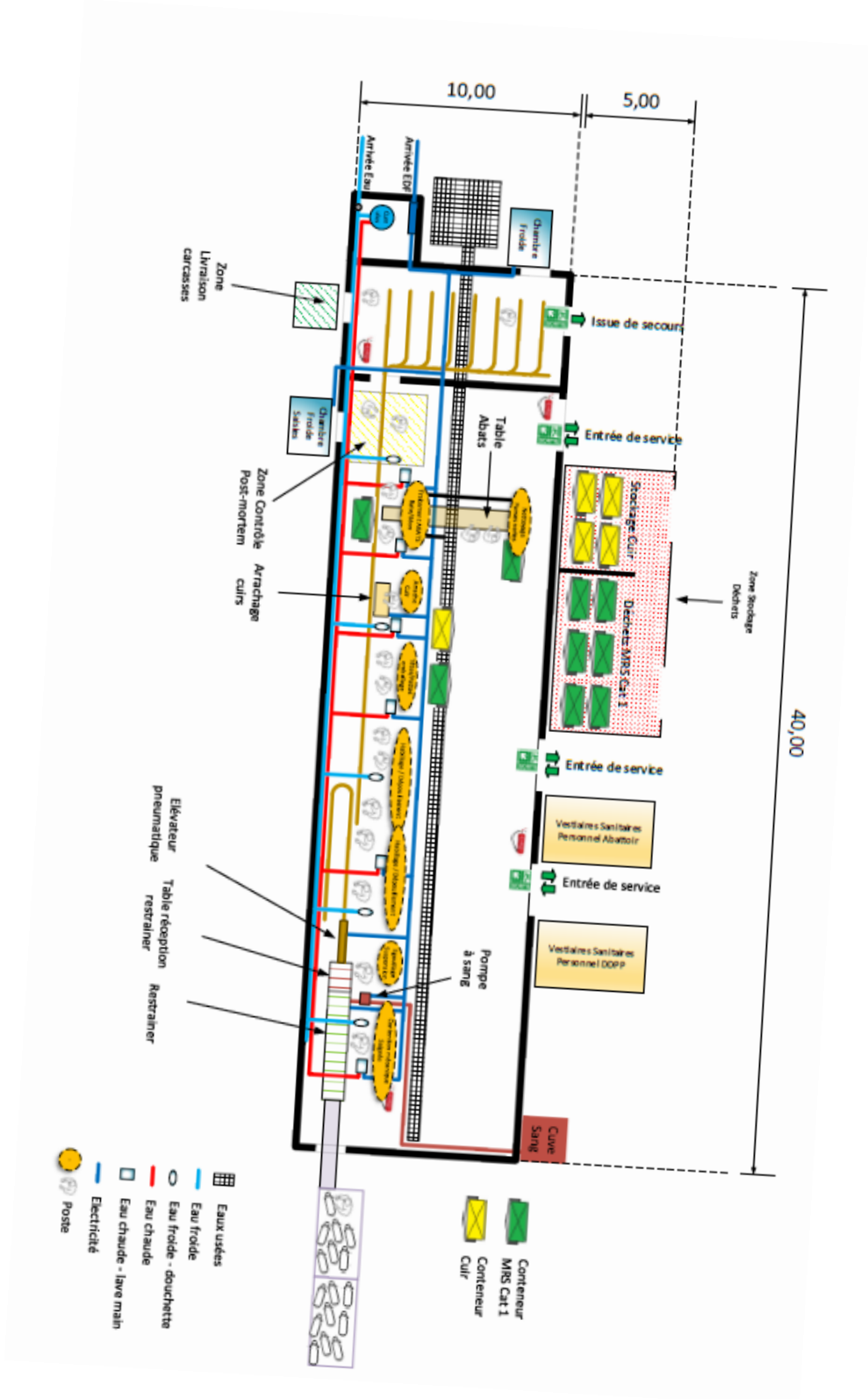


Zone vue Nord vers Sud : Pâturages



Zone vue Ouest : Sécurisation du site

Organisation intérieure de l'abattoir



Nomenclature

N°	Nomenclature des installations classées	Taxe générale sur les activités polluantes			
		A, D, E, S, C	Rayon	Capacité de l'activité	Coef.
2210	Abattage d'animaux Le poids des animaux exprimé en carcasses étant, en activité de pointe : 1. supérieur à 5 t/j 2. supérieur à 500 kg/j, mais inférieur ou égal à 5 t/j	A D	3	Le poids de carcasses susceptibles d'être abattues étant :	
				a) supérieur à 100 t/j	8
				b) supérieur à 20 t/j mais inférieur ou égal à 100 t/j ... c) supérieur à 5 t/j mais inférieur ou égal à 20 t/j	5 2
3641	Exploitation d'abattoirs, avec une capacité de production supérieure à 50 tonnes de carcasses par jour				
2920	Installation de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 105 Pa, et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant supérieure à 10 MW	A	1		
1430	Liquides inflammables (définition), à l'exclusion des alcools de bouche, eaux de vie et autres boissons alcoolisées. ...				
1432.2	Liquides inflammables (stockage en réservoirs manufacturés de) 1. Lorsque la quantité stockée de liquides inflammables visés à la rubrique 1430 susceptible d'être présente est : ... 2. Stockage de liquides inflammables visés à la rubrique 1430 : a) représentant une capacité équivalente totale supérieure à 100 m3 b) représentant une capacité équivalente totale supérieure à 10 m3 mais inférieure ou égale à 100 m3	A DC	2	A. Lorsque la quantité totale équivalente de liquides inflammables de la catégorie de référence (coéf. 1 visé par la rubrique 1430) susceptible d'être présente est supérieure à 50t	3
				B. Lorsque la quantité totale équivalente de liquides inflammables de la catégorie de référence (coéf. 1 visé par la rubrique 1430) susceptible d'être présente est supérieure à 10t	3

A = Installation classée en Autorisation (ces installations sont assorties d'un rayon d'affichage défini par la nomenclature qui correspond au rayon d'affichage de l'avis d'enquête publique) **E** = Installation classée en Enregistrement **D** = Installation classée en Déclaration **S** = Installation soumise à Servitude d'Utilisé Publique **C** = Installation soumise au Contrôle périodique prévu par l'article L.512-11 du Code de l'Environnement **NC** = Installation n'atteignant pas le seuil de classement

Annexes – Fiches Techniques

Delladet VS2

Enlèvement des déchets

Assainissement

ANNEXES

Fiches

Techniques



Delladet

Détergent désinfectant pour application sur les surfaces ouvertes

VS2

Description

Delladet est un détergent concentré désinfectant, spécialement conçu pour l'hygiène des surfaces ouvertes en industries agroalimentaires.

Propriétés principales

Delladet contient un mélange d'agents tensioactifs fortement moussants, de séquestrants et de composés alcalins. Les propriétés désinfectantes sont apportées par les ammoniums quaternaires. Cette formulation permet une grande efficacité contre les souillures et une action désinfectante sur la plupart des micro-organismes, notamment les bactéries Gram + et Gram -.

Delladet est conseillé pour un nettoyage et une désinfection en une phase des sols, murs, ustensiles, équipements et autres surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Il est compatible avec des applications dans l'industrie de la viande et la volaille, du grignotage, de la boisson et autres types de process en industries agroalimentaires.

Delladet s'utilise manuellement, par trempage ou en pulvérisation.

Il est également compatible avec une large gamme de matériel d'application mousse.

Avantages

- Un seul produit pour nettoyer et désinfecter, permettant un gain de temps.
- Action détergente très efficace pour éliminer les graisses et souillures séchées.
- Action désinfectante à larges spectres.
- Utilisable quelque soit la dureté d'eau.

Mode d'emploi

Pour une activité bactéricide, utiliser **Delladet** à 1% minimum, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.

Pour le nettoyage et la désinfection, utiliser **Delladet** à des concentrations comprises entre 1 et 5% v/v en 5 à 20 minutes de temps de contact, de 20 à 50°C, selon le type et le degré de salissure.

Après application, rinçage à l'eau potable.

Données techniques

Aspect	Liquide clair, incolore
Densité relative à 20°C	1.05
pH (1% solution à 20°C)	10.6
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	345 gO ₂ /kg
Teneur en azote (N)	2.8 g/kg
Teneur en Phosphore (P)	0

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.



Divosan™

http://www.sogebul.fr/documentation/fichestech_diversey/Delladet%20VS2%20FT.pdf

Annexes – Plan 1/2500

ANNEXE PLAN 1/2500