

**Arrêté du 22/10/18 portant modification des prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'autorisation au titre de la rubrique n° 2731 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement**

(JO n° 246 du 24 octobre 2018)

---

NOR : TREP1813029A

**Publics concernés :** exploitants d'installations de stockage de sous-produits animaux et plus particulièrement de farines de viande et d'os.

**Objet :** modification des prescriptions applicables aux installations classées soumises au régime de l'autorisation au titre des dépôts ou transit de sous-produits animaux (rubrique n° 2731 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement).

**Entrée en vigueur :** le présent arrêté entre en vigueur le lendemain de la publication du décret n° 2018-900 du 22 octobre 2018 modifiant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

**Notice :** le présent arrêté fixe les prescriptions à respecter pour les stockages de farines de viande et d'os lorsque la quantité de farines susceptible d'être présente dans l'installation est supérieure à 3 000 tonnes. Les prescriptions sont désormais adaptées à ces sous-produits animaux transformés dont les impacts sur l'environnement sont différents de ceux de sous-produits animaux non transformés, c'est-à-dire crus. Les installations doivent répondre aux exigences environnementales, sanitaires et de traçabilité prévues par le règlement 1069/2009, le règlement 142/2011 et par la réglementation sanitaire en vigueur. Elles doivent notamment disposer d'un agrément sanitaire.

**Références :** le présent texte peut être consulté sur le site Légifrance (<http://legifrance.gouv.fr>).

**Vus**

Le ministre d'Etat, ministre de la transition écologique et solidaire,

Vu 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) 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

Vu le règlement (UE) 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du 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 portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;

Vu le code de l'environnement, notamment ses livres I, II et V ;

Vu l'arrêté du 12 février 2003 modifié relatif aux prescriptions applicables aux installations classées soumises à autorisation sous la rubrique 2731 dépôt de sous-produits d'origine animale, y compris débris, issues et cadavres, à l'exclusion des dépôts de peaux, des établissements de diagnostic, de recherche et d'enseignement ;

Vu l'avis des organisations professionnelles concernées ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de la prévention des risques technologiques en date du 22 mai 2018 ;

Vu les observations formulées lors de la consultation du public réalisée du 26 avril au 17 mai 2018, en application de l'article L. 123-19-1 du code de l'environnement,

Arrête :

## **Article 1er de l'arrêté du 22 octobre 2018**

L'arrêté du 12 février 2003 modifié relatif aux prescriptions applicables aux installations classées soumise à autorisation sous la rubrique 2731 est ainsi modifié :

1° Dans l'intitulé de l'arrêté susvisé, les mots : « dépôt de sous-produits d'origine animale, y compris débris, issues et cadavres, à l'exclusion des dépôts de peaux, des établissements de diagnostic, de recherche et d'enseignement » sont remplacés par

les mots : « de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement ».

2° Au premier alinéa de l'article 1er, les mots : « et n'étant pas l'annexe d'une installation classée soumise à autorisation au titre des rubriques 2221,2210,2240,2690 et 2170 de la nomenclature » sont supprimés.

3° Après l'article 9 est inséré un chapitre I bis ainsi rédigé :

« Chapitre Ier bis : Dispositions particulières pour les farines de viande et d'os

« Art. 9 a. Les dispositions du présent chapitre sont applicables uniquement aux installations relevant de la rubrique 2731-3 lorsque la quantité susceptible d'être présente dans l'installation est supérieure à 3 000 tonnes.

« Art. 9 b. Implantation.

« Les bâtiments de stockage et les silos verticaux sont implantés et maintenus à une distance d'au moins 20 mètres des limites de l'établissement.

« Ils sont implantés à au moins 50 mètres des habitations occupées par des tiers ou des locaux habituellement occupés par des tiers, des stades ou des terrains de camping agréés ainsi que des zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanisme opposables aux tiers.

« Art. 9 c. Accessibilité.

« L'installation dispose en permanence d'un accès pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours.

« On entend par " accès à l'installation " une ouverture reliant la voie de desserte ou publique et l'intérieur du site suffisamment dimensionnée pour permettre l'entrée des engins des services d'incendie et de secours et leur mise en œuvre.

« Les véhicules dont la présence est liée à l'exploitation de l'établissement stationnent sans occasionner de gêne pour l'accessibilité des engins des services d'incendie et de secours depuis les voies de circulation externes au stockage, y compris en dehors des heures d'exploitation et d'ouverture des installations.

« Art. 9 d. Résistance au feu.

« Le bâtiment abritant le stockage présente les caractéristiques de comportement au feu suivantes :

« - la structure est au moins de résistance au feu R 30 ;

« - les murs extérieurs sont au moins de réaction au feu A2s1d0.

« Les locaux abritant le stockage présentent les caractéristiques de résistance au feu minimales suivantes :

« - parois des murs mitoyens à une autre zone de bâtiment stockant des matières combustibles : REI 120 ;

« - portes et fermetures dont le mur est mitoyen à une autre zone du bâtiment stockant des matières combustibles : EI 120.

« Les matériaux utilisés pour l'éclairage naturel ne produisent pas, lors d'un incendie, de gouttes enflammées.

« En ce qui concerne la toiture, ses éléments de support et l'isolant thermique sont réalisés en matériaux A2s1d0. L'ensemble de la toiture (éléments de support, isolant et étanchéité) satisfait l'indice Broof (t3).

« Les charpentes sont R 30.

« Pour toutes les installations visées par le présent article, les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu sont conservés et tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

« Art. 9 e. Désenfumage.

« Les bâtiments abritant les installations sont équipés en partie haute de dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur, conformes aux normes en vigueur, permettant l'évacuation à l'air libre des fumées, gaz de combustion, chaleur et produits imbrûlés dégagés en cas d'incendie.

« Ces dispositifs sont à commandes automatique et manuelle. Leur surface utile d'ouverture n'est pas inférieure à :

« 2 % si la superficie à désenfumer est inférieure à 1 600 m<sup>2</sup> ;

« A déterminer selon la nature des risques si la superficie à désenfumer est supérieure à 1 600 m<sup>2</sup> sans pouvoir être inférieure à 2 % de la superficie des locaux.

« En exploitation normale, le réarmement (fermeture) est possible depuis le sol du local ou depuis la zone de désenfumage ou la cellule à désenfumer dans le cas de local divisé en plusieurs cantons ou cellules.

« Les commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité des accès. Elles sont clairement signalées et facilement accessibles.

« Art. 9 f. Sol des installations.

« Le sol des locaux de stockage est plat et ne présente pas de cavités (puisards, caniveaux, fentes, rigoles par exemple).

« Le sol des stockages est en béton ou équivalent et présente un caractère incombustible (A1fl).

« Art. 9 g. Stockage.

« a) Généralités :

« Les farines de viande et d'os en vrac ne sont pas stockées à l'air libre mais dans un local entièrement fermé ou dans un silo vertical.

« Les farines de viande et d'os ne sont pas en contact avec des effluents liquides, notamment les eaux de pluie ou de ruissellement et ne sont pas soumises aux intempéries (vent, neige ou pluie).

« Les bâtiments comportent un seul niveau de stockage. Ce niveau de stockage comporte un ou des accès directs pour un engin de manutention.

« Les matières combustibles ou incompatibles sont interdites à moins de 10 mètres des stockages de farines de viande et d'os.

« b) Etat des stocks :

« L'exploitant tient à jour un registre indiquant les quantités de farines de viande et d'os présentes sur le site. Sur ce registre sont également mentionnées les dates d'arrivée et de départ des farines de viande et d'os et les quantités associées à ces mouvements.

« c) Farines de viande et d'os stockées en vrac :

« Chaque tas n'excède pas 3 000 tonnes. La hauteur maximale des tas de farines de viande et d'os ne dépasse pas 7 mètres. Le sommet des tas est arasé.

« Les tas sont séparés entre eux par des passages libres d'au moins 5 mètres de largeur sauf si les tas sont séparés par un mur présentant les propriétés REI 120.

« Un tas est adossé au maximum à un mur du local, dans ce cas le mur présente les propriétés REI 120. Des cloisons mobiles incombustibles peuvent être installées par ailleurs pour limiter les risques de glissement des farines de viande et d'os. Dans tous les cas, le côté le plus large du tas reste libre de tout mur et de toute cloison afin de permettre facilement la manœuvre des engins de manutention.

« Des passages libres d'au moins 2 mètres de largeur sont aménagés autour des côtés libres du tas et des cloisons.

« Une aire est réservée pour le refroidissement éventuel des farines de viande et d'os à l'intérieur des bâtiments de stockage. La surface de l'aire de refroidissement est au moins égale à 10 % de l'aire totale du stockage.

« Les opérations de chargement et déchargement des farines de viande et d'os sont réalisées de manière à limiter les envols de particules.

« d) Stockage en silos verticaux :

« Les silos de stockage sont munis d'un affichage indiquant leur volume et leur contenu.

« e) Contrôle à réception :

« La température et le taux d'humidité sont mesurés à chaque réception.

« Il est interdit d'ajouter au stock des farines de viande et d'os présentant au moins l'une des deux caractéristiques suivantes :

« - la température est supérieure à 30° C ;

« - le taux d'humidité est supérieur à 15 %.

« Au-delà de 30° C, les farines de viande et d'os sont étalées en couche mince (inférieure à 40 cm) sur une aire spécifique avant leur mise en stock lorsque la température est redescendue à moins de 30° C et si le taux d'humidité est inférieur à 15 %.

« f) Modalités et périodicité du contrôle des farines de viande et d'os stockées en tas :

« La température des farines de viande et d'os est contrôlée au minimum chaque semaine (et au minimum quotidiennement si la température est supérieure à 30° C) par des systèmes de sondes thermométriques ou tout autre dispositif d'efficacité équivalente. Ces mesures sont réalisées à une profondeur de 3 à 4 mètres en sondant tous les 25 m<sup>2</sup>, verticalement à partir de la face supérieure du tas et horizontalement à partir des flancs.

« Si la température des farines de viande et d'os dépasse 60° C, des mesures appropriées sont immédiatement mises en place.

« g) Modalités du contrôle des farines de viande et d'os stockées dans les silos verticaux :

« Si les farines de viande et d'os sont stockées plus de sept jours, les silos de stockage sont munis d'un système approprié de mesure en continu de la température. Les points de mesure de la température sont situés à l'intérieur du silo de telle sorte que l'intégralité du volume du silo est couverte par la prise de température. Ces points ne sont pas distants de plus de 5 mètres les uns des autres. Tout dépassement de la valeur de 60° C entraîne le déclenchement d'une alarme avec transmission à une personne responsable de l'exploitation. Ce système fonctionne en permanence.

« Si la température des farines de viande et d'os dépasse 60° C, des mesures appropriées sont immédiatement mises en place.

« h) Taux d'humidité :

« Le taux d'humidité des farines de viande et d'os est contrôlé au minimum chaque semaine. « Les farines de viande et d'os dont le taux d'humidité est supérieur à 15 % sont évacuées du site dans les meilleurs délais et en tout état de cause sans excéder 8 jours.

« i) Procédures :

« Des procédures décrivent les modalités de contrôle de la température et du taux d'humidité à chaque réception de farines de viande et d'os et pendant leur stockage. Elles décrivent également les mesures à mettre en œuvre en cas de dépassement

des valeurs mentionnées au présent chapitre.

« Une procédure d'intervention est établie décrivant les mesures à mettre en œuvre en cas d'incendie et de déclenchement des alarmes mentionnées au présent chapitre.

« Ces procédures sont tenues à la disposition de l'inspection des installations classées.

« j) Enregistrement des contrôles :

« Les mesures de la température et du taux d'humidité sont enregistrées et tenues à la disposition de l'inspection des installations classées pendant 7 ans.

« Art. 9 h. Electricité et éclairage.

« Dans le cas d'un éclairage artificiel, seul l'éclairage électrique est autorisé.

« Les appareils d'éclairage fixes ne sont pas situés en des points susceptibles d'être heurtés en cours d'exploitation ou sont protégés contre les chocs.

« Ils sont en toutes circonstances éloignés des matières entreposées pour éviter leur échauffement.

« Les installations électriques ne sont pas en contact avec les farines de viande et d'os et sont étanches à l'eau et aux poussières (IP55).

« L'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées les éléments justifiant que ses installations électriques sont réalisées, entretenues et vérifiées conformément aux règles en vigueur.

« Art. 9 i. Détection automatique.

« a) Les bâtiments de stockage sont équipés de systèmes de détection d'incendie avec transmission de l'alarme à une personne responsable de l'exploitation. Ces systèmes fonctionnent en permanence. L'exploitant est en mesure de démontrer la pertinence du système retenu pour ces dispositifs de détection ainsi que de son dimensionnement.

« b) La prescription du a n'est pas applicable lorsqu'un système approprié de mesure en continu de la température est mis en place. Dans ce cas, le dispositif de mesure en continu de la température fonctionne en permanence et permet des mesures à une profondeur de 3 à 4 mètres en sondant tous les 25 m<sup>2</sup>, verticalement à partir de la face supérieure du tas et horizontalement à partir des flancs. Tout dépassement de la valeur de 60° C entraîne le déclenchement d'une alarme avec transmission à une personne responsable de l'exploitation.

« c) Une procédure décrit les mesures à mettre en œuvre en cas de déclenchement de l'alarme ou de dysfonctionnement. L'exploitant établit des consignes de maintenance et organise à une fréquence adaptée des vérifications de maintenance et des tests dont les comptes-rendus sont tenus pendant 7 ans à la disposition de l'inspection des installations classées.

« Art. 9 j. Appareils mécaniques et de manutention.

« Les engins de manutention sont totalement nettoyés avant et après utilisation, entretien ou réparation et rangés après chaque séance de travail à une distance d'au moins 10 mètres de tout stockage.

« Ils peuvent être stationnés à une distance inférieure s'ils le sont dans un local réservé à cet effet dont les murs sont REI 120. Toute opération de maintenance, d'entretien ou de réparation est effectuée à l'extérieur des locaux de stockage et éloignée d'au moins 10 mètres des silos.

« Les véhicules routiers ne rentrent pas en contact avec les farines de viande et d'os stockées dans les bâtiments et n'entraînent pas de farines de viande et d'os en dehors de l'établissement.

« Art. 9 k. Nettoyage.

« Les bâtiments et matériels sont nettoyés régulièrement pour éviter toute accumulation de farines de viande et d'os en dehors des tas.

« Au moins une fois par an, les bâtiments de stockage et les silos sont entièrement vidés et nettoyés.

« Les opérations de nettoyage sont consignées sur un registre tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.

« Le préfet peut à titre dérogatoire autoriser le décalage d'une date de ces opérations, sur justification transmise par l'exploitant d'une augmentation exceptionnelle des quantités de farines de viande et d'os à stocker.

« Art. 9 I. Moyens de lutte contre un sinistre.

« Les différents moyens de lutte contre un sinistre sont maintenus en bon état et vérifiés au moins une fois par an.

« a) L'installation est dotée :

« - d'extincteurs répartis à l'intérieur du bâtiment ou à proximité des silos, dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés ;

« - d'un dispositif d'alerte déclenché par le système de détection ou de mesure défini à l'article 9 h. Ce dispositif permet d'avertir une personne responsable de l'exploitation 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 ;

« - de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque zone présentant un risque différent.

« b) L'installation est dotée d'un ou plusieurs points d'eau incendie, tels que :

« - des poteaux, bouches d'incendie ou prises d'eau normalisés, d'un diamètre nominal adapté au débit à fournir, alimentés par un réseau public ou privé, sous des pressions minimale et maximale permettant la mise en œuvre des pompes des engins des services d'incendie et de secours ;

« - des réserves d'eau, réalimentées ou non, disponibles pour le site et dont les organes de manœuvre sont utilisables en permanence pour les services d'incendie et de secours.

« Les prises de raccordement sont conformes aux normes en vigueur pour permettre aux services d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces points d'eau incendie.

« Le ou les points d'eau incendie sont en mesure de fournir un débit global adapté aux risques à défendre, sans être inférieur :

« - à 60 mètres cubes par heure durant deux heures si la quantité de farines de viande et d'os stockée est inférieure ou égale à 6 000 tonnes ;

« - à 90 mètres cubes par heure durant deux heures dans les autres cas.

« Le ou les points d'eau incendie se situent à moins de 100 mètres de l'installation (les distances sont mesurées par les voies praticables par les moyens des services d'incendie et de secours).

« Art. 9 m. Installations existantes.

« Pour l'application du présent chapitre, on entend par :

« - installations nouvelles : les installations autorisées postérieurement à l'entrée en vigueur du présent arrêté ;

« - installations existantes : les autres installations.

« Les installations existantes sont mises en conformité avec les dispositions du présent chapitre dans un délai de 6 mois, à l'exclusion du premier alinéa de l'article 9b, des articles 9d, 9e, 9f et 9l) qui ne sont pas applicables.

« Art. 9 n. Les dispositions des articles 3,6,8,11,12,13,14 et 19 du présent arrêté ne sont pas applicables aux installations de stockage de farines de viande et d'os. »

4° Après l'article 26 est insérée une section 1 bis ainsi rédigée :

« Section 1 bis

Odeurs

« Art. 26 bis. « I. Dossier concernant les odeurs :

« L'exploitant conçoit et gère son installation de façon à prendre en compte et à limiter les nuisances odorantes pour le voisinage. Il réalise à cet effet et tient à jour et à la disposition de l'inspection des installations classées un dossier qui comporte notamment :

« - le plan des zones d'occupation humaine dans un rayon de 500 mètres autour du site : habitations occupées par des tiers, zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanisme opposables aux tiers, stades ou terrains de camping agréés, établissements recevant du public, commerces, établissements industriels et tertiaires ainsi que les zones de baignade ;

« - la liste des principales sources d'émissions odorantes, qu'elles soient continues ou discontinues, concentrées ou diffuses ;

« - une liste des opérations susceptibles de provoquer des émissions importantes d'odeurs, précisant la fréquence correspondante de chacune d'elles ;

« - un document précisant les moyens techniques et les modes d'exploitation mis en œuvre pour limiter les émissions odorantes provoquées par l'installation.

« Les installations existantes disposent d'un délai de 2 mois, pour se conformer à cette prescription.

« II. Concentration d'odeur :

« Définition : « Concentration d'odeur (ou niveau d'odeur) » : niveau de dilution qu'il faut appliquer à un effluent pour qu'il ne soit plus ressenti comme odorant par 50 % des personnes constituant un échantillon de population. Elle s'exprime en unité d'odeur européenne par m<sup>3</sup> (uoel/m<sup>3</sup>). Elle peut être obtenue suivant la norme NF EN 13 725.

« La concentration d'odeur imputable à l'installation, dans un rayon de 500 mètres par rapport aux limites de l'établissement, ne dépasse pas 5 uoel/m<sup>3</sup> au niveau des zones d'occupation humaine.

« III. Recueil des plaintes concernant les odeurs et suites données :

« L'exploitant tient à jour et à la disposition de l'inspection des installations classées un registre des éventuelles plaintes qui lui sont communiquées, comportant les informations nécessaires pour caractériser les conditions d'apparition des nuisances odorantes ayant motivé la plainte : date, heure, localisation, conditions météorologiques, correspondance éventuelle avec une opération liée à l'exploitation.

« Pour chaque évènement signalé, l'exploitant identifie les causes des nuisances constatées et décrit les mesures correctives qu'il met en place pour prévenir le renouvellement des situations d'exploitation à l'origine de la plainte dans le registre mentionné ci-dessus.

« En cas de plainte ayant entraîné la prescription d'un contrôle par l'inspection des installations classées, l'exploitant, afin de proposer des mesures correctives, fait réaliser par un organisme compétent, après validation du choix de cet organisme par l'inspection des installations classées, un diagnostic pour identifier les causes des nuisances odorantes et un état de la concentration d'odeur au niveau des zones d'occupation humaine dans un rayon de 500 mètres par rapport aux limites de l'établissement. »

## **Article 2 de l'arrêté du 22 octobre 2018**

Le présent arrêté entre en vigueur le lendemain de la publication du décret n° 2018-900 du 22 octobre 2018 modifiant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

## **Article 3 de l'arrêté du 22 octobre 2018**

Le directeur général de la prévention des risques est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 22 octobre 2018.

Pour le ministre d'Etat et par délégation :

Le directeur général de la prévention des risques,  
C. Bourillet

---

**Source URL:** <https://aida.ineris.fr/reglementation/arrete-221018-portant-modification-prescriptions-generales-applicables-installations>