



Dossier de demande d'autorisation avec dérogation aux distances d'implantation

Installation classée pour la protection de l'environnement
Rubrique 2210

INSTALLATION D'ABATTAGE D'ANIMAUX SOUmise A AUTORISATION AU TITRE DU LIVRE V DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT DESCRIPTIF TECHNIQUE

Capacité : 15 tonnes de poids de carcasse par jour

DEMANDEUR

**Monsieur Jérôme JOURDAN
949 Route des Cerisiers
38440 SAVAS-MEPIN**

2022

Rédacteur de l'étude :
Nadine MANTEAUX

SOMMAIRE

1.1.	Description et nature des activités	5
1.2.	Situation des installations	5
1.3.	Abords – Accessibilité.....	5
1.4.	Le personnel.....	6
1.5.	Description des installations.....	7
1.6.	Description des procédés	19
1.7.	Autres activités présentes sur le site.....	21
1.8.	Description des équipements.....	22
1.9.	L'eau utilisée – La consommation en eau	26
1.10.	Traitement des effluents	29
1.11.	Hygiène et suivi sanitaire des installations	30
1.12.	Stockage des produits dangereux.....	30
1.13.	Dispositifs de sécurité	31
1.14.	La gestion des déchets	31
1.15.	Le trafic généré par l'activité	38
1.16.	Bien-être animal.....	39

Table des figures

Figure 1 : Vue aérienne du site du projet (Source : GEOPORTAIL – IGN)	9
Figure 2 : Vues du bâtiment.....	10
Figure 3 : Vues du hangar de parcage des agneaux	11
Figure 4 : Implantation du bâtiment sur la parcelle (1/1000)	13
Figure 5 : Plan schématique des aménagements intérieurs – Rez-de-Chaussée (échelle : ≈ 1/200).....	15
Figure 6 : Vue intérieure de la salle d’abattage.....	16
Figure 7 : Vue des locaux du personnel	18
Figure 8 : Vue du couloir pour le public	19
Figure 9 : Vues de quelques équipements.....	22
Figure 10 : Climatisation.....	25
Figure 11 : Vue des dispositifs d’arrêt.....	31
Figure 12 : Rendement en carcasse et en découpe, poids de viande, d’os et de gras, d’abat et de co-produits ainsi que de peau pour un agneau de 36 kg à l’abattage (Source : FranceAgriMer 2013).....	34
Figure 13 : Principales étapes de l’abattage, poids moyen et destination des différents types de produits issus de l’abattage d’un agneau (Source : FranceAgriMer).....	35
Figure 14 : Matériel permettant d’immobiliser l’agneau pendant la saignée	40

Description technique du projet

1.1. Description et nature des activités

Il s'agit d'une activité d'abattage d'agneaux fonctionnant quelques jours par an (généralement deux à trois jours, exceptionnellement quatre) pendant la fête religieuse de l'Aïd-el-kébir ou Aïd-el-adha, fête célébrée chaque année par les musulmans du monde entier, qui commémore, selon la tradition musulmane, le sacrifice que Dieu demanda à Abraham pour éprouver sa foi.

La date de l'Aïd-el-kébir est fixée chaque année en fonction du calendrier lunaire. L'année lunaire comporte 354 ou 355 jours au lieu de 365 pour l'année solaire. Les mois lunaires sont au nombre de 12 et comptent 29 ou 30 jours. La période allant d'août 2021 à fin juillet 2022, correspond à l'année 1443 du calendrier de l'hégire. La fête du sacrifice est célébrée le dixième jour du dernier mois de l'année lunaire, au lendemain du rassemblement des pèlerins à La Mecque. Traditionnellement c'est l'Arabie saoudite, où se déroulent les rites du pèlerinage, qui fixe le premier jour de la fête du sacrifice, date qui n'est connue et confirmée qu'une dizaine de jours auparavant. En France, le CFCM (Conseil Français du Culte Musulman) et les mosquées annoncent aux fidèles la date du premier jour de la fête du sacrifice. La date de l'Aïd-el-kébir, comme celle du début ou de la fin du ramadan, «recule» de 11 jours environ chaque année dans le calendrier civil (*source : Aïd-el-Kébir Guide pratique, Ministère de l'agriculture*).

Le nombre d'agneaux abattus est évalué à un maximum de 2 000 agneaux sur la durée de l'abattage et de 750 agneaux par jour.

Sur la base d'un poids de carcasse maximum de 15 kg, la capacité d'abattage est donc de 15 tonnes par jour

L'activité de Monsieur Jérôme JOURDAN se déroule tous les ans dans des installations fixes. Elle est **soumise à autorisation au titre de la rubrique 2210 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.**

1.2. Situation des installations

Les installations sont implantées dans un bâtiment existant, spécialement construit à cet effet. Elles se trouveront sur la commune de Savas-Mépin, 949 Route des Cerisiers, sur la parcelle cadastrée section ZA n°79¹.

1.3. Abords – Accessibilité

Le site se trouve en bordure d'une route départementale. Il est ainsi facilement accessible pour le personnel, les clients venant chercher leur agneau et le cas échéant des véhicules de secours.

¹ Situation sur plan en annexe 3

1.4. Le personnel

1.4.1. Effectif – affectation

Une quarantaine de personnes (une trentaine de salariés et une dizaine de bénévoles – famille et amis de Monsieur Jérôme JOURDAN), ainsi que des vigiles d'une société extérieure, travaillent sur le site lors des activités d'abattage de l'Aïd-el-adha :

- 15 personnes (dont une dizaine de bénévoles) dans la bergerie pour s'occuper des agneaux et les amener par lot jusqu'à la chaîne d'abattage (3 les conduisent sur la rampe d'amenée) ;
- 5 sacrificateurs pratiquant l'abattage rituel (2 au niveau du piège dont 1 réalisant le sacrifice, et les autres sur la chaîne) ;
- 5 au niveau de la table d'affalage / égouttage ;
- 10 au niveau du tapis de prédépouille (et coupage des pattes) et élévateur des carcasses ;
- 3 au niveau du dégage-flancs, 3 au niveau de l'arrache-cuir, 2 au niveau de la zone d'ouverture de l'abdomen et de préparation des carcasses pour le contrôle vétérinaire ;
- 2 personnes pour vider et rincer les panses.

Trois personnes sont par ailleurs affectées à la réception des clients et à la caisse. Monsieur Jérôme JOURDAN travaille sur la chaîne d'abattage.

Il est par ailleurs fait appel à une société extérieure de vigiles. Ces derniers assurent la sécurité du site et la circulation des véhicules et personnes.

Il est aussi fait appel à une cuisinière pour préparer les repas pour le personnel.

Tableau 1 : Qualification du personnel pour les fêtes de l'Aïd

Activité pendant l'abattage	Observations
Manipulation des animaux vivants (contention, conduction des agneaux)	Personnel formé au bien-être animal, tous sont éleveurs ou bergers
Habillage des carcasses	Personnel recruté ayant une expérience dans l'abattage, tous formé à l'hygiène
Sacrificateurs	Personnels agréés titulaire d'une carte délivrée par les autorités religieuses (mosquée de Lyon)
Total	

Beaucoup de personnes travaillant sur la chaîne sont des personnels d'abattoirs ou d'industries agro-alimentaires (BIGARD, AOSTE, ...), qui ont donc une bonne expérience de cette activité.

1.4.2. Le rythme d'activité

Les activités d'abattage ont ainsi lieu pendant trois jours aux alentours de ces dates et fonctionneront au maximum 10 heures par jour, les horaires prévus sont les suivants :

- Premier jour : 7 h 30 à 19 h 30 (avec 3 pauses) ;
- Deuxième jour : 7 h 30 à 17 h 30 ;
- Troisième jour : 7 h 30 à 12 h

1.4.3. Formation du personnel

Les personnes manipulant les animaux vivants sont formées au bien-être animal.

Le règlement CE n° 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort, entré en vigueur le 1^{er} janvier 2013, exige que les personnes intervenant dans la mise à mort des animaux soient titulaires d'un certificat de compétence délivré par le préfet du lieu de leur domicile. Ce certificat de compétence est délivré suite à une formation par un organisme habilité dont la liste est fixée par l'arrêté du 19 septembre 2012. Cette formation, assurée par ASTEC, a été suivie par Monsieur JOURDAN et par l'ensemble du personnel manipulant les animaux en 2020. Cette formation sera renouvelée tous les cinq ans. Une nouvelle formation a été réalisée en 2021 dispensée par DEFI².

Le personnel intervenant sur le site est donc un personnel formé, en particulier celui intervenant pour l'abattage bénéficie d'un certificat de compétence.

L'ensemble du personnel travaillant sur la chaîne d'abattage a également suivi une formation « hygiène et bien-être animal » en mai 2020.

Les sacrificateurs sont agréés par la grande mosquée de Lyon (l'agrément pour l'année en cours sera donné à l'administration chaque année avant le démarrage des activités)³. Ils ont reçu une formation aux règles d'hygiène et de protection animale. Avant le démarrage des opérations, les règles d'hygiène et de sécurité seront rappelées aux différents intervenants, la veille du premier jour d'abattage et tous les matins avant le démarrage de la chaîne.

Il est à noter que beaucoup de personnes travaillant sur la chaîne sont des personnels d'abattoirs ou d'industries agro-alimentaires (BIGARD, AOSTE, ...), qui ont donc une bonne expérience de cette activité.

Monsieur Jérôme JOURDAN a également suivi une formation dite RPA (Responsable Protection Animale en Abattoir) à Clermont-Ferrand à l'ADIV (Centre Technique de la Viande). Tous ont donc les capacités techniques nécessaires à la pratique de leur activité.

Le personnel concerné bénéficie d'un certificat de compétence « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort »⁴. L'habilitation de la mosquée pour l'année en cours est donnée chaque année avant le démarrage des activités.

1.5. Description des installations

1.5.1. Définitions

L'arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous les rubriques n° 2210 et 3641 donne les définitions suivantes :

- Installation : Les bâtiments dans lesquels se déroulent les opérations de réception, d'attente et d'abattage des animaux ainsi que de refroidissement et de conservation des viandes y compris leurs annexes ;
- Annexes : Bâtiments, hangars, aires et autres dispositifs réservés :

² Attestation de formation en annexe 5

³ Agrément de la Grande Mosquée 2020 en annexe 5

⁴ Attestation de la Grande Mosquée de Lyon pour les sacrificateurs, certificat de compétence et dernier agrément sanitaire en annexe 5.

- ✓ A l'entreposage des cadavres, sous-produits et issues non destinés à la consommation humaine y compris des cuirs ;
- ✓ A l'entreposage des déjections (lisier, fumier, contenu de l'appareil digestif) ;
- ✓ Au lavage et au transport des animaux et des viandes ;
- ✓ Au prétraitement et, le cas échéant, au traitement des effluents ;
- ✓ A la manipulation, au conditionnement et, le cas échéant, à la transformation des sous-produits dont la destruction n'est pas règlementairement obligatoire.

1.5.2. Vue d'ensemble du site⁵

⁵ Plan des abords des installations en annexe 3

Figure 1 : Vue aérienne du site du projet (Source : GEOPORTAIL – IGN)

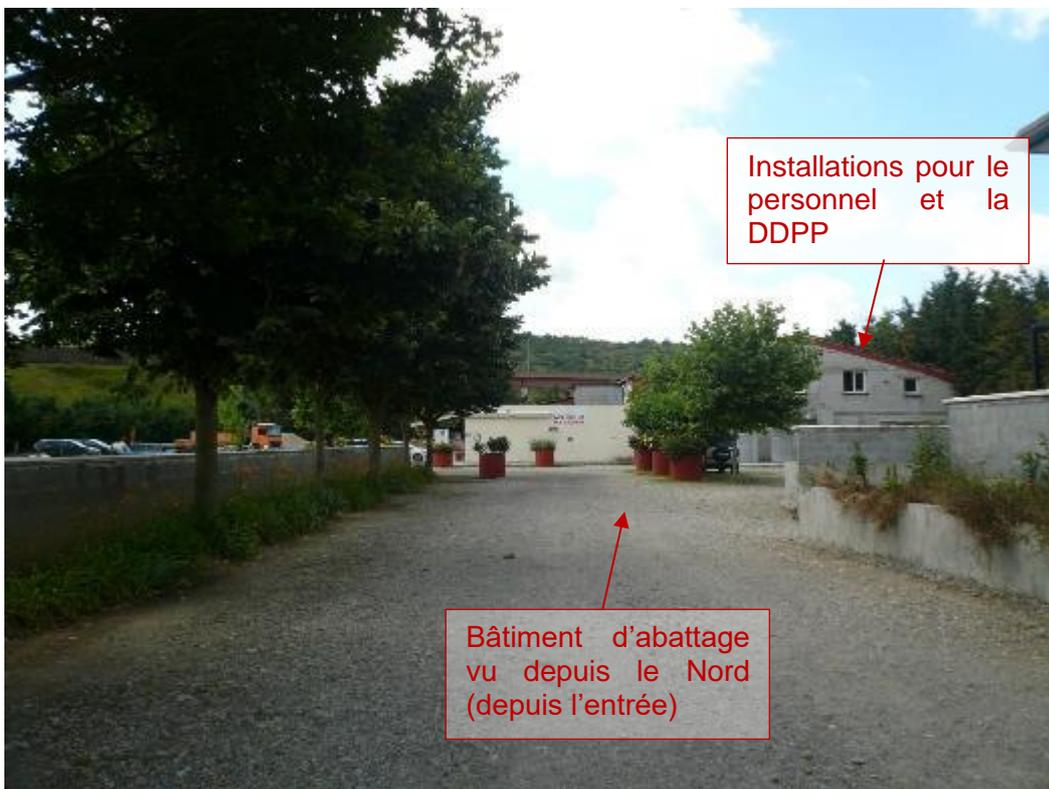


100 m

1.5.3. Le bâtiment d'abattage

Le bâtiment qui est utilisé est existant. Il a été construit spécifiquement pour cette activité d'abattage. Ce bâtiment est propriété de Monsieur Jérôme JOURDAN.

Figure 2 : Vues du bâtiment





Ce bâtiment a été réaménagé pour accueillir d'une part la chaîne d'abattage et d'autre part une partie des locaux pour le personnel, en particulier pour les agents des services vétérinaires (DDPP) (vestiaires, sanitaires, salle de repos).

Le bâtiment d'abattage jouxte un hangar (bergerie) dans lequel sont parqués les agneaux en attente d'abattage. Des enclos sont délimités dans ce hangar pour empêcher toute fuite d'animal.

Figure 3 : Vues du hangar de parquage des agneaux



Le bâtiment aménagé pour les activités d'abattage comprend :

- Zone d'abattage comprenant une chaîne d'abattage ;
- Installations pour le personnel à l'étage avec un espace particulier pour les agents de la DDPP (sanitaires, douches, vestiaires, salle de repos) ;

- Installations pour le personnel dans un local spécifique indépendant (sanitaires, douches, vestiaires, salle de repos) pour le personnel hommes et au rez-de-chaussée de la maison d'habitation de Monsieur JOURDAN pour le personnel femmes.

La zone de stockage des déchets (cuve à sang et bennes à déchet) sera installée à l'extérieur du bâtiment d'abattage, dans le hangar.

a) Orientation

Le bâtiment d'abattage est rectangulaire et orienté ouest/est. L'entrée se fait par l'Est.

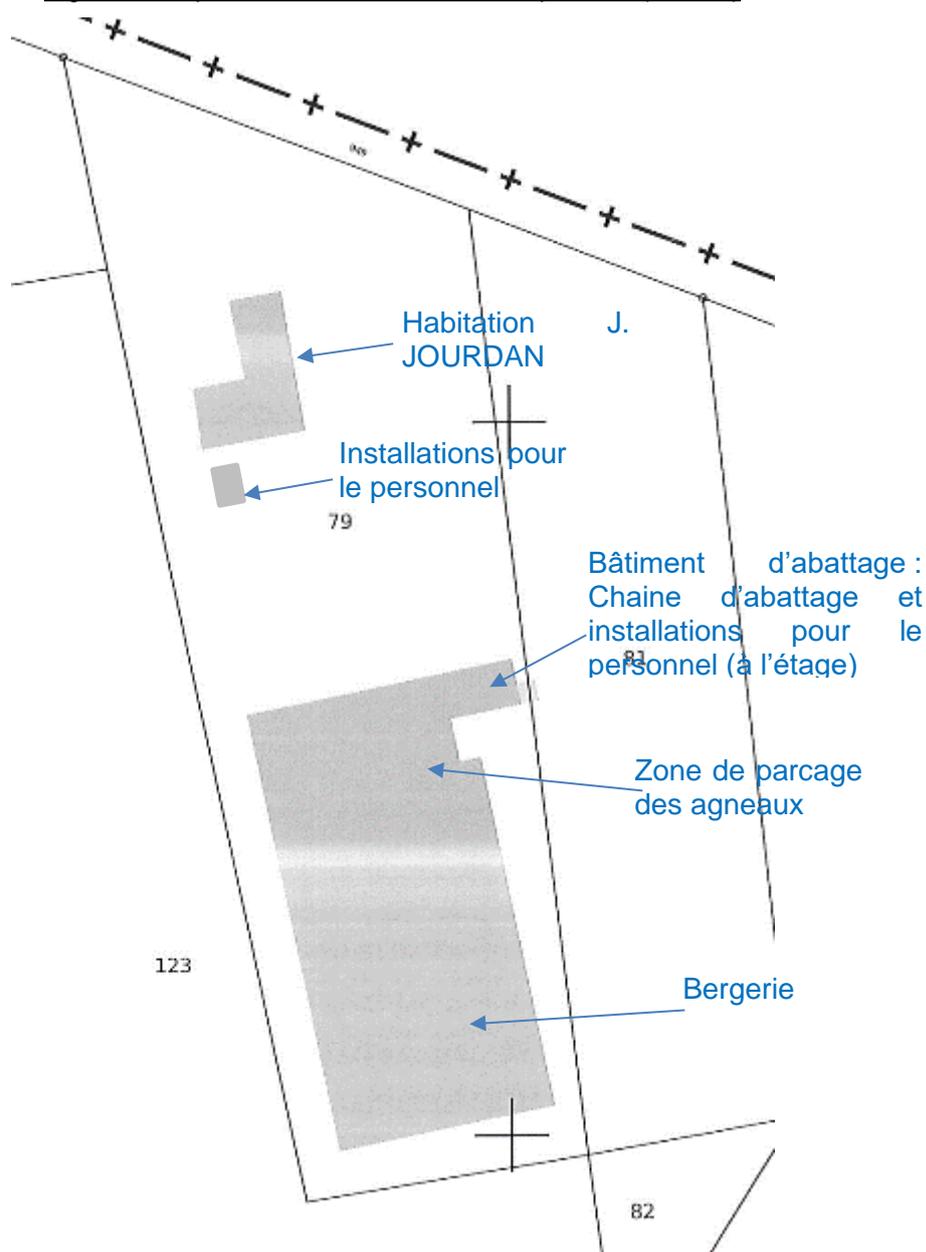
b) Implantation

Les installations sont implantées dans une zone agricole. Il y a une habitation à 40 m à l'Est du bâtiment d'abattage. Il n'y en a pas d'autre dans les 100 m autour du projet. Les incidences du projet sur le voisinage sont détaillées au paragraphe 6.9., la demande de dérogation aux distances d'implantation au paragraphe 6.10.

Il n'y a pas à moins de 35 m des installations de puits, forages, sources, aqueducs en écoulement libre, d'installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux que les eaux soient destinées pour l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères, de berges de cours d'eau.

Le cours d'eau le plus proche, le ruisseau de l'Ambalon, s'écoule à environ 960 m au Nord du bâtiment.

Figure 4 : Implantation du bâtiment sur la parcelle (1/1000)



La surface totale de la parcelle cadastrée ZA n°79 sur laquelle se trouve le bâtiment est de 6 840 m².

c) Dimensions – Aménagements intérieurs

La surface totale au sol du bâtiment d'abattage est de 195 m² (6,5 m x 30 m), sa hauteur au faîtiage est de 8 m, avec pour la salle d'abattage une hauteur de 3 m. La surface correspondant à la salle d'abattage est donc de 195 m², les installations pour le personnel occupent 50 m² à l'étage au-dessus de la partie ouest de la salle d'abattage (dont 30 m² pour les vétérinaires avec vestiaires, toilettes et douches). De nouveaux locaux pour le personnel ont été récemment aménagés à côté de la maison d'habitation de Monsieur Jérôme JOURDAN. La hauteur maximale au faîtiage est de 8 m (toiture à deux pans, pente de 26 %). Au-dessus de la zone d'abattage se trouvent également des toilettes à disposition des clients.

Il n'y a pas de local occupé par des tiers ou habités au-dessus de la zone d'abattage, cette zone est exclusivement à usage du personnel.

La bergerie attenante au bâtiment d'abattage est aménagée pour accueillir les agneaux pendant les journées d'abattage. Sa surface est d'environ 1 550 m².

Lors des activités d'abattage, les installations comprennent 20 boxes pouvant accueillir 100 agneaux chacun, un couloir, un box infirmerie pouvant accueillir les agneaux blessés le cas échéant, une bouverie à l'entrée dans laquelle sont installés les 90 agneaux devant partir à l'abattage (capacité de la chaîne : 90 agneaux).

Figure 5 : Plan schématique des aménagements intérieurs – Rez-de-Chaussée (échelle : ≈ 1/200)

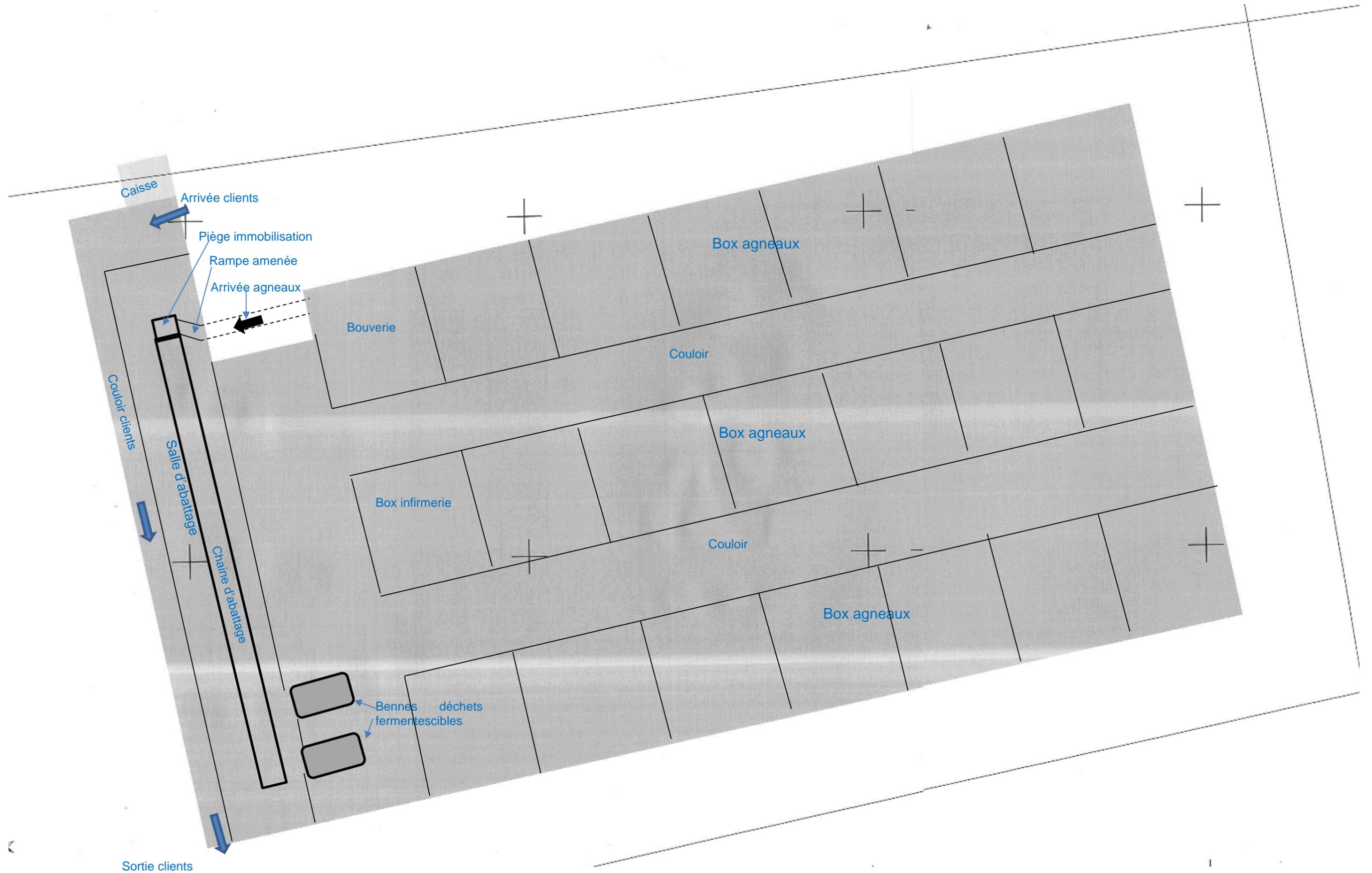


Figure 6 : Vue intérieure de la salle d'abattage



d) Eléments constructifs

Le bâtiment a été construit entre 2004 et 2012. Il a fait l'objet de plusieurs agrandissements successifs. Il a fait l'objet de plusieurs permis de construire dont le dernier est le n° PC 038 476 12 20003 du 19 mars 2012⁶.

Il a été construit par Monsieur Jérôme JOURDAN pour la maçonnerie et par les Ets BECT basés à Marcollin pour les installations métalliques. Les matériaux de construction du local sont donnés tableau suivant.

Tableau 2 : Matériaux de construction

Local	Toiture	Murs	Sol	Fenêtres	Charpente	Isolation / doublage	Porte / portail
Salle d'abattage	Fibrociment (dalle béton entre étages)	Moellons banchés et parpaings, carrelage sur toute leur hauteur	Béton et résine	/	Métallique	/	Portail métallique
Locaux du personnel	Fibrociment	Moellons banchés et parpaings	Dalle + carrelage	Bois double vitrage	Métallique	Placoplâtre et laine de verre	Bois
Hangar de parcage des agneaux	Fibrociment	Moellons banchés et parpaings	Béton	/	Métallique	/	Portail métallique

⁶ Copie en annexe 13

Les matériaux de construction ne contiennent pas d'amiante.

Les locaux d'abattage et d'attente des animaux sont construits en matériaux imperméables, résistants aux chocs. Ils sont faciles à nettoyer et à désinfecter sur toute leur hauteur. Le sol est étanche, résistant au passage des équipements, et conçu de façon à faciliter l'écoulement des jus d'égouttage, du sang et des eaux de nettoyage vers les ouvrages de collecte.

1.5.4. Annexes de l'atelier d'abattage

L'arrêté du 30 avril 2004 modifié relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous les rubriques n°2210 et 3641 définit les annexes de l'atelier.

Il s'agit des bâtiments, hangars, aires et autres dispositifs réservés :

- A l'entreposage des cadavres, sous-produits et issues non destinées à la consommation humaine y compris les cuirs ;
- A l'entreposage des déjections (lisier, fumier, contenu de l'appareil digestif) ;
- Au lavage et au stationnement des véhicules de transport des animaux et des viandes ;
- Au prétraitement et le cas échéant au traitement des effluents ;
- A la manipulation, au conditionnement et, le cas échéant, à la transformation des sous-produits dont la destruction n'est pas règlementairement obligatoire.

Les cadavres éventuels, les issues et sous-produits non destinés à la consommation humaine, dont le contenu de la panse (matières stercoraires), sont et seront stockés dans des bennes à déchets, situées à proximité des installations⁷.

Dans le cas des installations de Monsieur Jérôme JOURDAN, les animaux abattus arrivent environ trois semaines avant les fêtes de l'Aïd-el-kébir. Ils arrivent à ce jour d'un élevage situé dans les Bouches-du-Rhône. Ils sont transportés en camions-remorques-bétaillères. Ceux de l'élevage de Monsieur JOURDAN sont transportés depuis leur lieu de pâturage au moyen de camions bétaillères. Aucun des véhicules de transport n'est lavé sur le site.

Les effluents (jus d'égouttage, sang et eaux de nettoyage) sont dirigés vers une benne étanche de 12 t ou 20 m³ pour le sang et vers une fosse enterrée de 5 m³ pour les eaux de lavage qui sert de « tampon », fosse pompée dans une tonne à lisier de 20 m³.

Les fumiers sont curés en fin d'opération. Pendant les deux à trois jours de l'opération, ils restent dans l'enclos.

Les seules annexes de l'atelier d'abattage sont donc dans le cas de l'installation de Monsieur Jérôme JOURDAN :

- La fosse de récupération des d'effluents ;
- Les bennes à déchets.

1.5.5. Installations à usage du personnel et des clients

a) Installations à usage du personnel

Des locaux ont été aménagés à l'étage, à disposition du personnel employé par Monsieur Jérôme JOURDAN et des agents de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) en charge de l'inspection (locaux spécifiques pour ces derniers) ainsi que dans un local se trouvant près de la maison d'habitation de Monsieur Jérôme JOURDAN, et au rez-

⁷ Situation en annexe 14

de-chaussée de sa maison (pour le personnel féminin). Ils comprennent des sanitaires hommes – femmes (toilettes, douches et lavabos), des vestiaires, une salle de repos / restauration, une salle réservée aux agents des services vétérinaires avec toilettes. Ces locaux sont équipés de tables, chaises, cafetières, matériel de cuisine, réfrigérateur, chauffe-eau,

Figure 7 : Vue des locaux du personnel



Différents équipements sont fournis au personnel :

- Pour les personnes travaillant dans l'abattoir : combinaisons de travail, tabliers plastiques, bottes, et charlottes ;
- Pour les personnes travaillant dans la bergerie : combinaison de travail et bottes.

Les tenues peuvent être remplacées en cours de journée si nécessaire.

b) Installations pour les clients

Un couloir a été aménagé le long de la chaîne d'abattage pour que les clients assistent au sacrifice de leur agneau. Un WC extérieur (à l'étage) est également à leur disposition.

Figure 8 : Vue du couloir pour le public



1.5.6. Les eaux pluviales

Les eaux pluviales sont collectées via des cheneaux. Elles rejoignent cinq puits perdu, face Est. Face Ouest, elles s'infiltrent dans le sol le long du bâtiment. **Il n'y a pas de mélange entre des eaux pluviales, propres, et des eaux souillées.**

En cas de sinistre, les eaux pluviales ne se mélangeraient pas non plus avec les eaux d'extinction.

1.6. Description des procédés

1.6.1. Origine des agneaux abattus

Monsieur Jérôme JOURDAN est éleveur d'ovins viande. Il a ainsi un troupeau 700 ovins (environ 600 brebis mères) et une surface agricole en propre de 12,47 ha auxquels s'ajoutent 130 hectares de l'exploitation familiale. Les agneaux abattus seront :

- Soit les agneaux mâles de son élevage (environ 300) ;
- Soit des agneaux qu'il aura acheté trois semaines avant l'Aïd-el-adha, installé dans la bergerie et engraisé jusqu'à la date de l'abattage (à ce jour, ces agneaux proviennent d'un élevage des Bouches-du-Rhône).

Les agneaux provenant de l'élevage de Monsieur Jérôme JOURDAN sont amenés jusqu'au site en camions bétailières (arrivent des pâtures de la CNR dans l'Ain), ceux achetés pour l'occasion (Bouches-du-Rhône) sont amenés sur le site en camions-remorques-bétailières trois semaines avant l'abattage.

Tous les agneaux abattus sont identifiés au moyen d'un numéro d'identification unique, comprenant le code pays (ici France, donc FR) suivi d'une série de onze chiffres. Chaque mouton devant être abattu sur le site sera ainsi porteur de deux boucles :

- Une boucle électronique dans l'oreille gauche ;
- Une boucle conventionnelle (non électronique) portant le même numéro dans l'oreille droite.

Les animaux sont accompagnés d'un document de circulation lors de leurs mouvements (document ICA – Information sur la Chaîne Alimentaire)⁸.

1.6.2. Déroulement de l'abattage pour l'Aïd-el-kébir

Environ deux semaines avant le démarrage de l'Aïd, les clients viennent choisir leur agneau. Cela se fait sur rendez-vous afin d'éviter qu'il y ait trop de personnes sur le site. Une fois l'agneau choisi, une « boucle » lui est apposé avec un numéro, le double étant donné au client. Ce dernier s'acquitte alors d'un acompte.

Un bon, en triple exemplaire est alors renseigné, précisant :

- Le numéro de la boucle de l'agneau ;
- Le prix de l'agneau ;
- Le choix du jour de l'Aïd (jour 1, 2 ou 3) ;
- Le créneau horaire de l'abattage ;
- La somme totale due, l'acompte à payer et le solde restant dû ;
- Les coordonnées de Monsieur Jérôme JOURDAN (nom, adresse, numéro de téléphone, les numéros de SIRET, d'exploitation (EDE) et de TVA intra-communautaire, l'adresse du site internet ;
- Le numéro de bon de commande.

Deux des exemplaires sont remis au client, le troisième est conservé par Monsieur JOURDAN.

Le jour de l'abattage, les clients sont convoqués dans des créneaux d'horaires pour venir assister à l'abattage rituel et récupérer leur carcasse. Ils fournissent alors un des exemplaires du bon de commande en leur possession pour choisir l'agneau dans la bouverie. Les clients empruntent ensuite le couloir vitré et assiste à l'abattage. En fin d'abattage, ils fournissent le dernier exemplaire de leur bon de commande pour récupérer leur carcasse.

La chaîne d'abattage a une capacité de 90 agneaux par heure. Un seul client par agneau est admis sur le site. Environ 90 clients passent dans le couloir vitré par heure et environ 20 à 30 en simultanément. Il y aura donc environ soixante-dix personnes dans les installations (uniquement le personnel et les services techniques de la DDPP). Il pourrait cependant y avoir 200 à 300 personnes autour (sur le parking, ...).

Cette activité n'est pas classée en ERP (Etablissement Recevant du Public).

Les agneaux arrivent trois semaines avant le jour de leur abattage. Ils sont installés dans la bergerie, se trouvant à côté du bâtiment d'abattage, sur litière de sciure, en boxes collectifs à raison d'environ 100 agneaux par box. Ils sont alors élevés jusqu'au jour de leur abattage par Monsieur Jérôme JOURDAN. Pendant les jours de l'Aïd-el-kébir, ils sont gardés par du personnel formé au bien-être animal (*se reporter au paragraphe 3.2*). Les boxes sont clos par des barrières. Ces dernières permettent ainsi de prévenir les fugues des animaux.

Deux à trois semaines avant l'Aïd, les clients viennent choisir leur agneau. Il leur est alors donné rendez-vous pour venir assister à l'abattage de ce dernier et pour récupérer la carcasse (système de carnet à souche avec bons de commande en trois exemplaires et double de la boucle avec le numéro de leur agneau). Il est ainsi mis en place un système de rendez-vous avec créneau horaire pour les journées d'abattage pour les clients. Ces derniers se présentent à l'heure dite, au point accueil situé à l'entrée de la bergerie, muni de leur exemplaire du bon de commande et du double de la boucle de leur agneau. Ils peuvent alors emprunter le couloir vitré aménagé afin d'assister à l'abattage. A la fin de ce dernier, il leur est remis quatre colis correspondant à la carcasse de leur agneau (pattes, tête, carcasse et panse).

⁸ Modèle de fiche ICA en annexe 12

Le jour de l'Aïd-el-kébir, les agneaux, identifiés au moyen de leur boucle d'oreille et électroniquement, conformément à la réglementation, sont amenés un par un jusqu'à la zone d'abattage par le personnel.

Les différentes opérations sont les suivantes :

- L'agneau identifié avec le numéro qui lui a été attribué, emprunte une rampe d'acheminement jusqu'au piège de contention ;
- Il est alors immobilisé dans ce dernier et saigné selon le rituel musulman, en prononçant le nom du fidèle (client), la durée de l'opération est de l'ordre de 30 secondes environ) ;
- Basculement de la carcasse sur la table d'affalage (durée de l'opération environ 6 minutes) ;
- Coupage des pattes ;
- Elévation de la carcasse ;
- Passage au poste de dégagement des flancs (durée de l'opération environ 40 secondes) ;
- Passage au poste de dépeçage (durée de l'opération environ 40 secondes) ;
- Puis passage successivement aux poste ouverture de l'abdomen, éviscération, sortie des intestins (durée de chaque opération environ 40 secondes) ;
- Vidage de la carcasse et nettoyage des tripes en parallèle ;
- En parallèle saisie de la rate et des boyaux et contrôle des carcasses par le service Hygiène de la Direction Départementale de La Protection des Populations ;
- Livraison de la carcasse à chaud au client en sac spécial alimentaire en bout de chaîne (plusieurs colis).

1.6.3. Modalités de préparation et de récupération des carcasses

La carcasse est estampillée par le vétérinaire. Les tripes sont rincées dans un bac prévu à cet effet. Les pattes et la tête auront été séparées du reste de la carcasse et remis au client avant la fin de chaîne.

Après le contrôle et l'estampillage par le service Hygiène de la Direction Départementale de la Protection des Populations, la carcasse est livrée à l'acheteur dans plusieurs colis distincts (emballages alimentaires) selon les souhaits des acheteurs :

- Un colis contenant la carcasse (vidée) ;
- Un colis contenant les pattes ;
- Un colis contenant la tête ;
- Un colis contenant les tripes.

Ces colis sont remis au client sur présentation de son bon d'achat. L'acheteur repart alors avec ses colis.

1.7. Autres activités présentes sur le site

Il s'agit d'une activité d'abattage se déroulant chaque année quelques jours par an pendant les célébrations de l'Aïd-el-kébir. Le reste de l'année, le hangar de parcage des agneaux sert de bergerie pour le troupeau de Monsieur Jérôme JOURDAN en période d'hivernage ainsi qu'au stockage des fourrages et aliments nécessaire au troupeau, le bâtiment d'abattage est inutilisé, les installations restent en place.

1.8. Description des équipements

1.8.1. Les équipements intérieurs

Les agneaux sont parqués par lot. Les agneaux devant être abattus sont amenés par lot par des personnes spécialement formée au bien-être animal jusqu'à l'entrée du bâtiment d'abattage (la bergerie et le bâtiment d'abattage sont très proches). L'agneau emprunte alors une porte débouchant sur la rampe d'accès au piège de contention.

La chaîne d'abattage est composée de :

- Une rampe d'amenée de 2,5 m de long et 0,7 m de large ;
- Un piège de contention des agneaux utilisé pour immobiliser l'agneau pendant la saignée rituelle, à retournement pneumatique ;
- Une table d'affalage à commande électrique ;
- Un tapis de prédépouille à commande électrique ;
- Un élévateur bi-rail mécanisé électrique de reprise des agneaux en sortie de la table inox de réception pour la remontée des carcasses sur le rail aérien – bi-rail alu-d'habillage ;
- Un dégage poitrine à commande pneumatique, implanté sur le réseau bi-rail aérien gravitaire pour le travail des ovins en suspendu vertical ;
- Un dégage flancs et épaules et décolle peaux, à commande pneumatique ;
- Un combiné inox de transfert, vidage et rinçage des panses.

Différents équipements sur la chaîne sont par ailleurs présents :

- Une fosse de récupération d'environ 1,1 m³ (80 cm de large x 4 m de long X 0,35 à 0,5 m de profondeur) sous la zone de saignée permet la collecte ;
- Trois bacs stérilisateurs inox à couteaux ;
- 4 lavabos.

Une pompe à sang vient d'être installée afin de pomper le sang dans la fosse et de le transférer dans la benne étanche de l'équarrisseur.

Figure 9 : Vues de quelques équipements

Vue d'ensemble



Piège de contention et table d'affalage



Rampe d'aménée



Elévateur



Préparation de la carcasse



Zone d'inspection



Préparation des colis



Remise des colis



La chaîne d'abattage est automatisée. La capacité maximale d'abattage est de **90 agneaux par heure**.

Des aménagements permettent la réalisation de l'inspection ante et post mortem : le premier se fait dans la bergerie et le second a lieu en bout de chaîne. Les équipements en bout de chaîne pour cette inspection sont une table en polyéthylène, une table inox, un stérilisateur à couteaux et un lave main.

1.8.2. Ventilation et régulation de la température

a) Chauffage

Les installations ne sont pas chauffées. Les vestiaires du personnel pourront être équipés de petits appareils électriques si nécessaire.

b) Ventilation - Climatisation

Les installations sont climatisées. Le gaz utilisé est du R410A, la quantité de gaz comprise dans l'installation de 9,3 kg, non classé rubrique 1185.

Figure 10 : Climatisation



1.8.3. Installation de réfrigération

L'activité d'abattage a lieu une fois par an, et dure deux à trois jours. Les clients arrivent le matin suite à des pré-commandes, se signalent à leur arrivée, puis emportent la carcasse dès qu'elle est prête. Le temps nécessaire de la mise à mort à l'emballage de la carcasse est d'environ 20 à 25 minutes. La réfrigération n'est donc pas nécessaire. Il n'y a donc pas d'installation de réfrigération, ni de tour aéro-réfrigérante sur le site. Cette absence de froid dans la structure est une dérogation délivrée par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) dans le cadre des fêtes de l'Aïd-el-kébir.

1.8.4. Installation de production de chaleur et réseau d'eau chaude et froide

Il n'y a pas de chaudière sur le site. Les vestiaires du personnel sont équipés de convecteurs électriques utilisables si nécessaire.

Il n'y a pas de réseau de production d'eau chaude pour les opérations d'abattage. Les stérilisateurs à couteaux sont équipés d'une résistance intégrée pour chauffer l'eau.

1.8.5. Installations électriques

a) Origine de l'électricité

L'électricité provient du réseau public.

b) Les installations

Les installations électriques ont été réalisées conformément aux dispositions des normes et réglementation en vigueur. En particulier, elles sont conformes aux préconisations des différents textes et décrets de 2011. **Un dispositif de type sectionneur avec différentiels permet de couper l'électricité sur l'ensemble du site, dispositif situé à l'entrée de la salle (ainsi qu'au compteur en bordure de route).** La chaîne d'abattage est par ailleurs équipée de plusieurs dispositifs en forme de bouton presseur rouge (systèmes coup de poing), au

niveau des installations à fonctionnement électrique : table d'égouttage, de prédépouille et arrache-cuir.

Les installations électriques ont été réalisées par un électricien, au moment de la construction du bâtiment.

Conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 décembre 2011 relatif aux vérifications ou processus de vérification des installations électriques ainsi qu'au contenu des rapports correspondants, les installations seront contrôlées tous les ans, délai pouvant être porté à deux ans si le rapport précédent ne présente aucune observation.

c) Groupe électrogène

Il n'est pas prévu d'installation de groupe électrogène.

1.8.6. Eclairage

L'éclairage est réalisé au moyen de néons étanches, poste par poste et de projecteurs situés à l'extérieur.

1.8.7. Production d'air comprimé

L'air comprimé est nécessaire pour les équipements à commande pneumatique : dépénibilisateur des flancs, piège d'immobilisation et pompe à sang.

L'air comprimé sera produit par un petit compresseur qui fonctionne à l'électricité. L'air sera distribué via un tuyau flexible d'air comprimé.

1.8.8. Réseaux divers

a) Réseau d'eau froide et d'eau chaude

Il y a un réseau d'eau chaude, froide et mitigée, qui alimente l'atelier d'abattage en eau froide, en eau mitigée et en eau chaude pour les lave-mains (eau froide pour les douchettes, chaude / mitigée pour les lavabos). Cette eau est utilisée pour le fonctionnement du process et les sanitaires. Le nettoyage est réalisé à l'eau froide.

Les installations pour le personnel sont équipées de cumulus pour la fourniture de l'eau chaude.

b) Réseau de vide

Il y a une pompe à vide sur le site pour le transfert du sang. Les eaux de lavage rejoignent la fosse de stockage en gravitaire puis sont pompées au moyen d'un vide cave. Les autres déchets sont déposés directement dans les bacs à déchets.

1.9. L'eau utilisée – La consommation en eau

1.9.1. Source d'alimentation en eau

La compétence eau potable a été transférée à Bièvre Isère communauté. Cette collectivité gère donc le service eau potable. L'unité de distribution alimentant les installations de

Monsieur Jérôme JOURDAN est le Bas-Service Ambalon appartenant à Vienne Condrieu Agglomération et exploité par la SAUR. L'eau distribuée provient du captage de Détourbe, situé sur la commune de Moidieu-Détourbe.

L'eau utilisée provient du réseau public. Un dispositif de disconnexion permet d'éviter tout retour d'eau vers le réseau. Il n'y a et n'y aura pas de puits, captages ou forages à moins de 35 m de l'installation d'abattage.

1.9.2. Qualité de l'eau utilisée

L'eau utilisée provient du réseau public, elle est de bonne qualité et conforme aux normes de potabilité. La Communauté de communes réalise régulièrement des analyses de qualité de l'eau distribuée⁹.

1.9.3. Utilisation de l'eau et consommation

a) Abreuvement des agneaux

La consommation quotidienne d'un agneau est de l'ordre de 1 l par jour, soit environ 42 m³ pour 2 000 agneaux restant environ 3 semaines sur le site.

b) Opérations d'abattage

Différents points d'alimentation en eau sont disposés le long de la chaîne d'abattage¹⁰.

L'arrêté du 30 avril 2004 modifié relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous les rubriques n° 2210 et 3641 impose une consommation maximum liée aux opérations d'abattage de 6 l par kg de carcasse.

D'après une étude réalisée par l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne dans le cadre du suivi des redevances pollution des industries de traitement de la viande, sur la période 1982/2000, la consommation en eau des abattoirs serait de 5 l/ kg de carcasse. Ces données sont cependant à prendre avec prudence car on ne connaît pas systématiquement les modalités de réalisation des mesures : prélèvements moyens, ponctuels, extrapolations pour les entreprises soumises au forfait (estimation des niveaux de pollution par l'utilisation du Tableau d'Estimation Forfaitaire TEF annexé à l'arrêté du 28 octobre 1975)... De plus, le niveau d'activité n'est pas pris en compte en termes de tonnage produit ou traité, de spécialisation et de performances de l'outil, l'ensemble de ces données déterminant une grande variabilité des résultats obtenus.

Cette consommation de 5 l/kg de carcasse pour le projet de Monsieur Jérôme JOURDAN au regard de ses pratiques paraît très élevée.

Un bilan 24 h avait été réalisé en 2002, sur les effluents de l'abattoir de la SICA de Rémuzat – Drôme (c'était un abattoir d'ovins exploité par « Les Eleveurs des Préalpes du Sud ») par la société S.I.E.E. dans le cadre du schéma d'assainissement mis en place par la Communauté de Communes du Pays de Rémuzat. La production d'effluent mesurée a été de 18,7 m³/j, pour un abattage de 6 tonnes de carcasse/jour, soit une consommation d'eau évaluée à 3 l/kg de carcasse. L'effluent brut comprenait non seulement le lavage de l'atelier d'abattage, mais aussi les eaux usées en provenance de l'atelier de découpe et du lavage des camions bétailières de transport des animaux.

⁹ Dernière analyse de l'eau en annexe 12

¹⁰ Situation sur plan en annexe 13

Dans le cas des installations de Monsieur Jérôme JOURDAN, seules les panses sont lavées, le reste de la carcasse ne l'est pas. La seule consommation en eau pour l'activité d'abattage correspond donc au lavage des panses, au lavage des mains des opérateurs ainsi qu'au lavage des installations une fois par jour en fin de journée. Cette dernière opération se fait au karcher et dure environ 4 h par jour. La consommation en eau liée à l'activité d'abattage de Monsieur Jérôme JOURDAN est donc bien inférieure à celle mesurée lors des observations de l'Agence de l'Eau Loire – Bretagne et même que celle relevée à Rémuzat.

Lors de l'abattage de juillet 2021, un autre exploitant, réalisant l'abattage rituel de façon très comparable à Monsieur JOURDAN, a mesuré la quantité d'eau utilisée pour l'abattage. Il a utilisé 4,5 l à 5 l par agneau, sur la chaîne, soit pour 2 000 agneaux abattus, 10 m³. A cela s'ajoutent les eaux de nettoyage des sols en fin de journée d'abattage. Ce nettoyage dure 4 h par jour avec un karcher d'un débit de 250 l/h, soit 1 000 l par jour et 4 m³ sur trois jours en comptant le lavage avant démarrage de l'activité. La consommation en eau de lavage est ainsi évaluée pour 2 000 agneaux sur trois jours d'abattage à 14 m³, soit 0,4 l/kg de carcasse.

Il est à noter que ces eaux sont recueillies dans une fosse enterrée de 5 m³ et que cette dernière est à ce jour pompée une fois au maximum par jour pour chaque période d'abattage réalisée jusqu'à aujourd'hui, avec un nombre maximal abattu à ce jour étant de 1 900 agneaux sur trois jours. Cette valeur de 0,4 l par kg de carcasse paraît donc cohérente.

Pour 2 000 agneaux abattus sur la période et donc pour 40 tonnes de carcasse, la consommation en eau liée aux opérations d'abattage est évaluée à 14 m³.

La consommation d'eau liée aux opérations d'abattage est donc évaluée à 0,4 litre par kilogramme de carcasse, donc très inférieure au maximum de 6 litres par kilogramme de carcasse admis par la réglementation.

c) Les eaux domestiques

Une quarantaine de personnes interviennent sur le site lors des activités d'abattage. S'agissant d'une activité, par analogie avec les entreprises, un intervenant correspond à 1/3 d'EH (équivalent habitant), soit 13 EH sur le site. Sur la base de 150 l/EH, la consommation en eau sanitaire est évaluée à 2 000 l par jour et ainsi à 6 m³ sur les trois jours.

Les clients ont à leur disposition des toilettes et un point d'eau, la consommation en eau domestique des clients est évaluée à un maximum de 2 m³ par jour, soit 6 m³.

d) Consommation totale

Le tableau ci-après donne une estimation des quantités d'eau par an.

Tableau 3 : Estimation de la consommation d'eau annuelle

Consommation en eau	Abreuvement	Abattage	Eaux domestiques	Total
m ³ /an	42	14	12,0	68

La quantité d'eau annuelle consommée sur le site pendant les 2-3 jours d'abattage et l'abreuvement des agneaux pendant trois semaines sera donc de l'ordre de 68 m³.

1.10. Traitement des effluents

1.10.1. Eaux usées des installations d'abattage

Les effluents de l'abattoir correspondent aux eaux de lavage des installations pendant les activités d'abattage.

a) Quantité d'eaux de lavage

La quantité d'eaux de lavage est évaluée à 14 m³ sur la période d'activité (donc par an – cf tableau précédent).

b) Collecte et gestion des eaux de lavage

Les effluents sont dirigés via la pente du sol et collectés via des caniveaux et différents regards après dégrillage. Ils rejoignent une fosse enterrée de 5 m³, à l'extérieur. Les eaux de cette fosse sont ensuite pompées dans une tonne à lisier et seront épandues sur les parcelles agricoles de l'exploitation dans le cadre d'un plan d'épandage. Ce dernier tient compte de l'aptitude des sols, des exclusions règlementaires et agronomiques, des cultures, et des autres apports organiques. La pression azotée sera de 23 kg/ha de surface agricole utile¹¹.

1.10.2. Lavage des véhicules

Les agneaux auront été installés dans la bergerie trois semaines avant l'activité d'abattage. Il n'y aura pas de lavage de véhicules de transport d'animaux sur le site.

Les clients repartent avec la carcasse de leur agneau. Il n'y aura donc pas de camions ayant servi au transport des animaux ou des viandes à laver.

1.10.3. Eaux des zones étanches

Un parking a été aménagé à côté des installations ainsi qu'un sens de circulation. Sa capacité est de 70/80 places. Il est stabilisé. Les agneaux sont installés dans le hangar, sur litière de sciure. Ils produisent des fumiers d'ovins compacts qui ne génèrent pas de jus. Il n'y aura pas de zone étanche à laver devant les installations. Les eaux pluviales des toitures ne ruissellent pas sur des zones susceptibles d'être souillées (pas sur les zones de stockage des déchets, ou de circulation des animaux ou des véhicules) car elles sont collectées et rejoignent cinq puits perdus côté Est du bâtiment (les eaux pluviales s'infiltrent du côté Ouest, côté où il n'y a aucune sortie).

1.10.4. Les eaux sanitaires

Les eaux usées sanitaires rejoignent un dispositif d'assainissement non collectif (fosse toutes eaux de 2 m³ et tranchées d'infiltration).

1.10.5. Les eaux d'incendie

En cas d'incendie dans le bâtiment d'abattage, les eaux d'extinction prendraient le même circuit que les eaux de lavage et seraient ainsi recueillies dans la citerne. Si l'incendie touchait le hangar de parcage des agneaux, les eaux d'incendie resteraient sur le sol puis s'évaporerait.

¹¹ Plan d'épandage des effluents en annexe 15

1.11. Hygiène et suivi sanitaire des installations

1.11.1. Propreté et entretien

Les installations sont maintenues propres et en bon état d'entretien. Les abords sont fauchés et désherbés si nécessaire.

1.11.2. Atelier d'abattage

L'atelier fonctionnera pendant quelques jours consécutifs (en général deux à trois jours). La procédure de nettoyage et de désinfection est ainsi simplifiée. La chaîne d'abattage est équipée de différents points d'eau : un au niveau du poste de saignée et une sur chaque poste de travail (soit huit points d'eau au total : 3 lavabos, 4 douchettes tirées du plafond et un point d'eau). Le lavage des différents postes au moyen des douchettes est réalisé en continu en fonction des besoins.

L'ensemble des installations est nettoyé au karcher avant le démarrage de l'abattage et en fin de chaque journée d'abattage. Les installations sont désinfectées en fin de journée d'abattage. Pour les matériels en contact avec des denrées alimentaires, des produits antibactériens sont appliqués¹².

1.11.3. Zone de stockage des agneaux vivants

Les fumiers sont curés en fin de période d'abattage.

1.11.4. Autres locaux

Les autres locaux sont les installations pour le personnel (sanitaires et vestiaires). Ces locaux sont nettoyés à l'eau une fois par jour et si nécessaire désinfectés. Les eaux de lavage rejoignent le dispositif d'assainissement non collectif.

Les abords des installations sont aménagés, entretenus et en bon état, les accès stabilisés.

1.11.5. Lutte contre les insectes et nuisibles

Une dératisation¹³ est réalisée par Monsieur Jérôme JOURDAN avant le démarrage des activités ainsi qu'une désinsectisation dans la bergerie (pulvérisation d'un insecticide autorisé en élevage sur la litière des animaux).

1.11.6. Prévention des pollutions accidentelles

Tous les sols à l'intérieur du bâtiment sont étanches, de même que les murs (carrelage sur les murs, résine sur les sols), les eaux de lavage sont canalisées et collectées.

1.12. Stockage des produits dangereux

Il y a et y aura peu de produits dangereux sur les installations. Il s'agit de quelques désinfectants. Ces produits sont stockés dans un bidon de 5 l se trouvant au sous-sol de la

¹² Fiche de données sécurité en annexe 16

¹³ Fiche de données sécurité en annexe 16

maison d'habitation de Monsieur JOURDAN sur rétention. Le raticide est sous forme de pâte et est stocké dans un seau au même endroit.

1.13. Dispositifs de sécurité

La chaîne d'abattage n'est pas accessible aux clients. Les animaux proviennent de la zone de stockage à côté des installations.

Une personne ayant une bonne connaissance du matériel supervise les opérations. Monsieur Jérôme JOURDAN reste le responsable de l'évènement. Le personnel, en particulier celui travaillant sur la chaîne d'abattage est formé. La chaîne d'abattage est équipée de dispositifs de sécurité, dont deux disjoncteurs permettant de l'arrêter (système coup-de-poing) : un au niveau de la table d'affalage, l'autre dans la salle. Il est donc facile d'arrêter l'équipement en cas d'incident ou d'accident.

Figure 11 : Vue des dispositifs d'arrêt

Au niveau de la table d'affalage



Dans la salle



Les consignes de sécurité sont affichées au niveau de la chaîne d'abattage et du poste de contrôle final¹⁴, ainsi que les numéros d'appel des secours.

Les issues seront clairement identifiées¹⁵. Un diagnostic des installations électriques va être réalisé.

Pour l'organisation des journées d'abattage, Monsieur Jérôme JOURDAN prévient les services de la Préfecture. Ainsi la mairie, la gendarmerie et les pompiers sont informés.

1.14. La gestion des déchets

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 classe ces sous-produits et produits dérivés en catégorie spécifique reflétant leur niveau de risque pour la santé publique et animale.

¹⁴ Consignes de sécurité en annexe 16

¹⁵ Plan en annexe 13

Le même règlement prévoit que ces matières peuvent être éliminés comme déchets, par incinération directement, sans transformation préalable.

Les déchets dangereux sont définis par l'article R 541-8 du code de l'environnement.

1.14.1. Les déchets générés par l'activité

Sources : *Institut de la Viande, Institut de l'élevage, INRA, FranceAgriMer*

Traditionnellement en boucherie, la carcasse est découpée en quatre quartiers correspondant à de la viande (deux avants et deux arrières), les autres produits de l'abattage correspondent au cinquième quartier.

Ce cinquième quartier issu des activités d'abattage comprend des produits, sous-produits, déchets, ... qui peuvent être classés en 2 catégories qui suivent des circuits industriels distincts :

- Ceux qui relèvent du Règlement n°1069/2009, les sous-produits animaux, non destinés à rentrer dans le circuit de l'alimentation humaine, avec 3 catégories de sous-produits animaux : C1, C2 et C3
- Ceux qui relèvent des Règlements n°852/2004 et 853/2004, les matières propres à la consommation humaine dont les abats et produits tripiers, les coproduits alimentaires (sang, os et graisses animales), non ingérables directement, mais introduits après transformation dans le circuit alimentaire et les peaux dont une fraction peut être destinée à la fabrication de gélatine.

Les sous-produits non destinés à rentrer dans le circuit de l'alimentation humaine

- Matières de catégorie 1 (C1) : Il s'agit essentiellement les matières susceptibles de présenter un risque à l'égard du prion (Protéine responsable de la transmission de la maladie des encéphalopathies spongiformes transmissibles - EST). Les produits visés sont notamment les cadavres ou partie de cadavres issus d'animaux atteints ou suspects d'être atteints d'EST, les cadavres d'animaux abattus dans le cadre de mesure d'éradication d'EST, les matériels à risque spécifiés (MRS), les cadavres ou partie de cadavres qui, au moment de leur élimination finale, contiennent des MRS, de certains déchets collectés des eaux résiduaires issus des sites d'équarrissage et d'établissements retirant des MRS, dès lors que les déchets collectés contiennent des MRS, des cadavres d'animaux abattus contenant des substances interdites (hormones) ou un contaminant et des mélanges de matières de catégorie C1 et de matières d'autres catégories (C2 et C3). Ils sont destinés à la stricte destruction.
- Matières de catégorie 2 (C2) : Il s'agit du lisier, du contenu de l'appareil digestif, ainsi que des produits qui sont impropres à la consommation humaine en raison de corps étrangers (résidus de médicaments, ...), des mélanges de matières de catégories 2 et 3 et par défaut de tout sous-produit autre que les catégories 1 et 3. Ces matières C2 sont interdites en alimentation animale et humaine.
- Matières de catégorie 3 (C3) : Les matières, couvertes par le règlement et qui n'y figurent pas, relèvent alors de la catégorie C1 ou de la catégorie C2. La liste des matières de catégorie 3 est une liste positive fermée. Elle sous-tend un principe majeur du règlement : seuls y figurent des sous-produits issus d'animaux sains, ou des sous-produits au travers desquels il ne peut être véhiculé de maladie transmissible à l'homme ou à l'animal. C'est au sein de cette liste de catégorie C3 que pourront être valorisées des matières en alimentation animale, et plus particulièrement en alimentation des animaux familiers. Il s'agit notamment de produits issus d'animaux aptes à la consommation humaine, de coquilles d'œufs, de plumes, de sang, d'os, et de déchets de cuisine et de table.

Les matières propres à la consommation humaine

Les abats, les produits tripiers et les coproduits alimentaires constituent un ensemble de produits alimentaires pouvant être destiné à entrer dans le circuit de l'alimentation humaine et/ou animale. C'est une partie du 5ème quartier. Il s'agit principalement de viscères, de glandes, d'organes internes (foie, reins, thymus), d'extrémités (tête, pieds, queue) et du sang, consommables issus de carcasses saines d'animaux de boucherie, hors chair et muscles. Toutefois, malgré leur nature, le cœur, l'onglet et les joues sont répertoriés comme abats.

Il y a deux catégories d'abats :

- Les abats rouges, qui ne nécessitent pas de préparation préalable importante. Ils sont épluchés, désossés et découpés puis consommés (cœur, foie, rognons, ongle, langue, joue, queue, pieds, museau, ris, etc.) ;
- Les abats blancs, qui subissent plusieurs traitements (lavage, échaudage, blanchissage, etc.) avant d'être préparés puis consommés (cervelle, tripes, estomac, oreilles, fraise, etc.).

Les déchets et sous-produits directement générés par l'activité d'abattage de Monsieur Jérôme JOURDAN sont :

- Les déchets et/ou sous-produits animaux issus du cinquième quartier : sang, peau, viscères, panse,
- Les fumiers des agneaux dans la zone de parcage ;
- Les saisies ;
- Les cadavres éventuels ;
- Les résidus de dégrillage - dégraissage.

Certains de ces déchets relèvent donc du règlement CE n° 1069/2009 du conseil du 21 octobre 2009 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (catégories 1, 2 et 3). Ils seront éliminés par des sociétés d'équarrissage, ou un repreneur agréé conformément à la réglementation. Les saisies issues de l'Inspection Vétérinaire sont également prises en charge par l'équarrisseur.

Les agneaux abattus ont moins d'un an, il n'y a donc pas de matériels à risques spécifiés tels que définis à l'annexe V du règlement CE n°999/2001 modifié par les règlements 2015/728 puis 2018/969.

Quelques brebis peuvent aussi être abattues selon la demande (à ce jour, une trentaine). Dans ce cas, cet abattage est réalisé sur un seul créneau horaire spécifique l'après-midi du deuxième jour, avec une cadence diminuée par deux. Les MRS sont la moelle épinière ainsi que le crâne (y compris la cervelle et les yeux). Monsieur Jérôme JOURDAN a investi dans une scie permettant de retirer ces matériels, qui sont alors stockés dans un bac étanche spécifique clairement identifié et éliminés par l'équarrisseur. Le personnel opérant sur la chaîne porte alors une tenue spéciale pour les protéger des éclaboussures, des projections et des coupures selon le poste (bottes, tablier imperméable, gants, ...). Les matériels (couteaux en particulier) en contact avec ces MRS sont ensuite placés dans les stérilisateurs à couteaux puis désinfectés. Les différents postes sur la chaîne et dans le circuit des déchets et eaux de lavage susceptibles d'avoir été en contact avec des MRS sont également désinfectés.

1.14.2. Les autres déchets

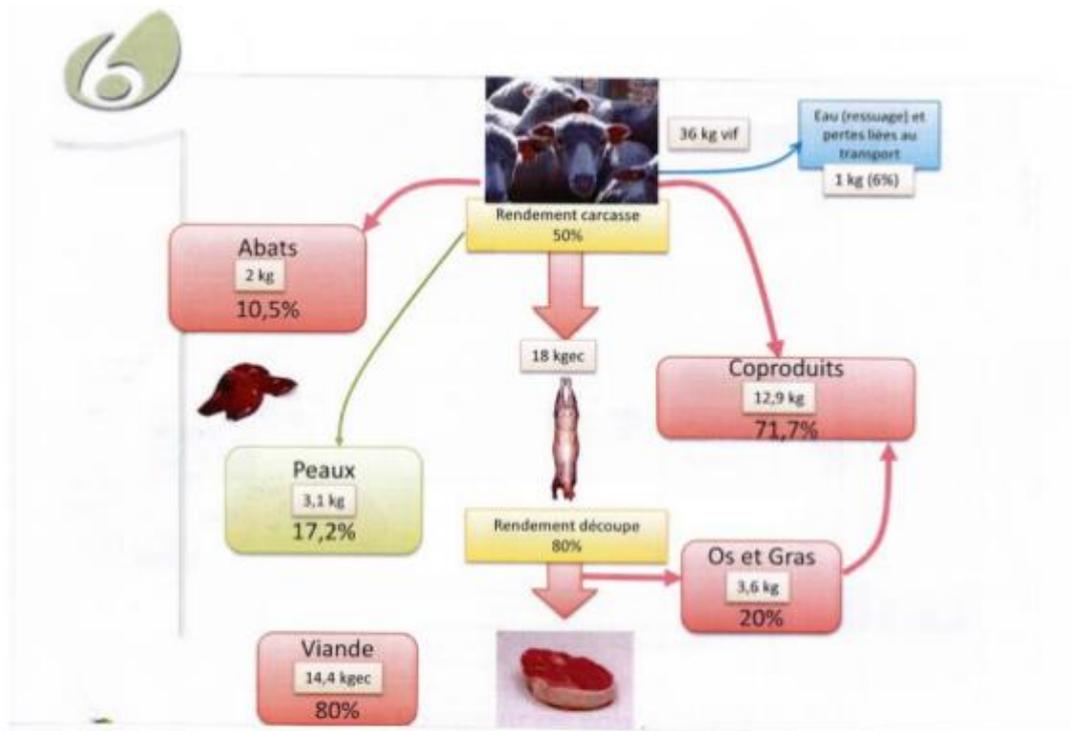
Il s'agit des :

- Résidus d'emballage ;
- Ordures ménagères (liées essentiellement à la présence importante de personnes sur le site).

1.14.3. Quantités

a) Les déchets et/ou sous-produits animaux

Figure 12 : Rendement en carcasse et en découpe, poids de viande, d'os et de gras, d'abat et de co-produits ainsi que de peau pour un agneau de 36 kg à l'abattage (Source : FranceAgriMer 2013)

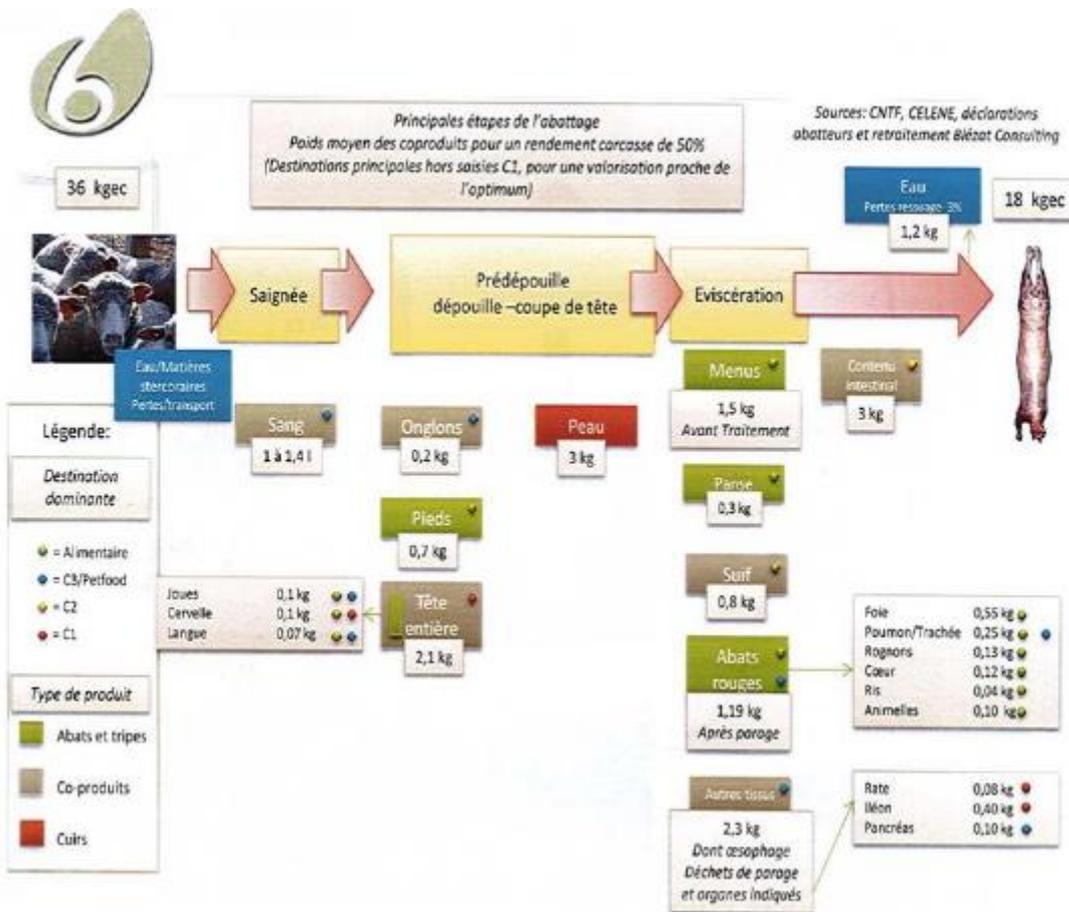


Dans cette étude, une approche majorante a été réalisée en prenant des agneaux d'un poids de carcasse de 20 kg, soit 40 kg de poids vif.

Pour un agneau de 40 kg vif, il y aura donc environ :

- 20 kg de carcasse ;
- 1,3 kg d'eau et pertes liées au transport ;
- 18,7 kg de cinquième quartier.

Figure 13 : Principales étapes de l'abattage, poids moyen et destination des différents types de produits issus de l'abattage d'un agneau (Source : FranceAgriMer)



D'après les données de FranceAgriMer 2013 de la figure précédente, les déchets et/ou sous-produits ramenés à des agneaux d'un poids vif de 40 kg seront d'environ :

- Sang : 1,6 l (3,7 % à 4,9 % de poids vif – sources : *Effet combiné de l'apport d'acide caproïque et de la concentration en protéines sur l'utilisation de laits artificiels par l'agneau préruminant - Croissance et composition corporelle des agneaux*, B. AUROUSSEAU, INRA, Annales zootechniques, 1984 et *Estimation de la composition chimique du mouton adulte*, F. DOIZE, R. DE WILDE, R. PAQUAY, Laboratoire de physiologie animale de Namur, 1979) ;
- Peaux : 3,4 kg ;
- Onglons : 0,2 kg ;
- Pieds : 0,8 kg ;
- Têtes : 2,3 kg ;
- Panses : 0,3 kg ;
- Menus (intestin grêle) : 1,7 kg ;
- Contenu intestinal : 3,3 kg ;
- Suif : 0,9 kg ;
- Abats rouges : 1,3 kg ;
- Autres tissus : 2,6 kg.

Les quantités de déchets et/ou sous-produits sont pour 2 000 agneaux estimées à :

- 3 110 l de sang ;
- 4,6 t de têtes et 1,6 t de pieds ;

- 667 kg de panse ;
- 6,7 t de peaux ;
- 19,9 t des autres déchets et/ou sous-produits.

Les autres déchets seront d'environ :

- Saisies : 1 à 2 % ;
- Cadavres éventuels : Exceptionnel.

b) Les fumiers

Les fumiers sont curés en fin de période d'abattage. Les animaux sont installés environ trois semaines avant le jour de leur abattage dans la bergerie. Les quantités de fumier à curer sont donc celles produites par les agneaux pendant trois semaines.

Il est généralement admis que la quantité de fumier correspond à la quantité de matières sèches consommée par les ovins. Cette dernière est de 1 à 1,5 kg par jour pour les agneaux, ce qui donnerait pour 2 000 agneaux présents sur le site pendant trois semaines, 42 tonnes de fumier.

Ces fumiers seront valorisés par épandage agricole dans le cadre d'un plan d'épandage¹⁶.

c) Les autres déchets

Ces déchets sont en quantité peu importantes :

- 2 à 3 poubelles de 50 l ;
- 40 kg de cartons ;
- Les combinaisons de travail ;
- Quelques ficelles.

1.14.4. Mode de stockage et d'élimination

Les déchets de l'activité d'abattage (sang, viscères, saisies, cadavres éventuels, résidus de dégrillage) seront stockés dans des bennes étanches, hermétiques, non réfrigérées situées à l'intérieur du bâtiment sur sol bétonné. Ces déchets sont éliminés par l'équarrisseur en fin d'abattage.

Le devenir des déchets est le suivant :

- Le sang est recueilli dans la fosse se trouvant sous la zone de saignée, puis transféré au moyen d'une pompe à sang dans une benne étanche, non réfrigérée, de 20 m³ (12 t), située dans le bâtiment d'abattage, à l'ouest de la salle d'abattage. Cette benne est enlevée par le professionnel agréé en fin de période d'abattage.
- Les peaux sont également stockées dans cette benne et ainsi éliminées par l'équarrisseur.
- Les sous-produits consommables (têtes, pieds, panses, abats,...) sont généralement (80 %) remis au client avec la carcasse ou éliminés par l'équarrisseur.
- Les viscères, saisies, cadavres éventuels, résidus de dégrillage, sont stockés dans une benne non réfrigérée de 12 m³ puis repris par un professionnel agréé.
- L'équarrisseur enlève les bennes à déchets, dès la fin de l'opération d'abattage. Il n'y a pas de transfert entre bennes.
- Les fumiers sont curés en fin d'activité d'abattage et transportés en tracteur remorque au champ (il s'agit de produit sec sans écoulement de jus) puis valorisés par épandage agricole sur les parcelles de l'exploitation dans le cadre d'un plan d'épandage.

¹⁶ Plan d'épandage en annexe 15

- Les déchets banals et ordures ménagères sont éliminés conformément à la réglementation (déchetterie et tri sélectif).

1.14.5. Récapitulatif

Les quantités de déchets et sous-produits produites et leur mode d'élimination sont récapitulés dans le tableau suivant.

Tableau 4 : Quantités de déchets et sous-produits et mode d'élimination

Déchets	Classification (code de l'environnement art. R541-8, décret n° 2002-540)	Quantités sur la période d'abattage	Quantités maximales / jour	Mode de stockage	Destination	Mode de valorisation
Peaux	02-02-02	6,7 t	2,5 t	Benne non réfrigérée	Equarrisseur	Non valorisable
Viscères, saisies, cadavres éventuels	02-02-02	4 t	2 t	Bacs (MRS stockées à part)	Equarrisseur	Non valorisable
Sang	02-02-02	3,1 m ³	1,2 m ³	Benne non réfrigérée	Equarrisseur	Non valorisable
Panses	02-02-02	4 t	1,5 t	Sacs	Clients intéressés ⁽¹⁾ ou équarrisseur	Variable selon la destination
Pattes	02-02-02	1,6 t	0,6 t	Sacs	Clients intéressés ⁽¹⁾ ou équarrisseur	Variable selon la destination
Matières stercoraires (contenu du tube digestif)	02-02-02	6,7 t	2,5 t	Bacs	Equarrisseur	0 %
Têtes (agneaux de moins d'un an donc pas de MRS)	02-02-02	4,7 t	1,8 t	Sacs (avec la carcasse)	Clients intéressés ⁽¹⁾ après accord des Services Vétérinaires ou équarrisseur	Variable selon la destination
Fressure (abats rouges)	02-02-02	2,6 t	1 t	Sacs	Clients intéressés ⁽¹⁾ ou équarrisseur	Variable selon la destination
Gras	02-02-02	1,8 t	0,7 t	Sacs	Clients intéressés ⁽¹⁾ ou équarrisseur	Variable selon la destination
Résidus d'emballages, déchets banals	15-01-01 et 15-01-02	150 l et 40 kg cartons	50 l	Poubelles	Déchetterie	Variable selon le déchet ⁽²⁾
Fumiers	02-01-06	42 t	2 t	Curage en fin de période	Plan d'épandage	100 % valorisation agricole
Résidus de dégrillage	02-02-02	150 l	50 l	Benne non réfrigérée	Equarrisseur	Non valorisable

⁽¹⁾ Remis aux clients dans des sacs alimentaires après lavage, ⁽²⁾ Objectif directive 2008 : papiers - cartons : 60 %, plastiques > 20 %, verre : 60 % (Source : ADEME) et objectifs issus du Grenelle de l'environnement : Augmenter le recyclage matière et organique afin d'orienter vers ces filières un taux

de 35 % en 2012, et de 45 % en 2015 de déchets ménagers et assimilés. Ce taux est porté à 75 % dès 2012 pour les déchets des entreprises.

L'équarrisseur est, à ce jour, les Etablissements PROVALT Savoie à Saint Amour (39). Les pansettes vertes (non blanchies), vidées et lavées, sont récupérées par les clients s'ils expriment le souhait.

L'ensemble de ces traitements génère un coût de destruction. Ainsi, le coût d'enlèvement de ces différents déchets a été de¹⁷ :

- En 2021 : 10 348 € TTC ;
- En 2020 : 8 791,68 € TTC ;
- En 2019 : 8 223,24 € TTC.

1.15. Le trafic généré par l'activité

Les seuls véhicules lourds sont :

- Les camions-remorques bétailières pour amener les agneaux sur le site trois semaines avant l'abattage, 1 camion au total (ce trafic aura lieu avant l'abattage et non pas pendant les journées d'abattage) ;
- Les camions de l'équarrisseur, leur trafic est évalué à 2 par jour en fin d'abattage – ces camions arriveront sur le site en fin de journée d'abattage lorsqu'il n'y a plus de clients et emportent les bennes de sang et autres déchets fermentescibles ;
- Un tracteur remorque pour évacuer la litière en fin de période d'activité ;
- Un tracteur avec tonne à lisier pour vider la fosse des eaux de lavage.

La sciure (pour la litière) provient d'une menuiserie se trouvant à 3 km. Monsieur JOURDAN va la chercher avec son manitou.

L'abattage de 2 000 agneaux entraîne la circulation maximale de :

- Environ vingt véhicules par jour pour le personnel par jour et donc 60 trajets sur la période,
- 800 véhicules pour les clients.

Soit un total maximum de 860 véhicules légers sur la période et un maximum de 420 sur la journée de plus gros abattage.

¹⁷ Convention en annexe 17

Tableau 5 : Récapitulatif du trajet généré par les activités

	Véhicule	Période de la journée	Nombre maximum sur la durée d'abattage	Nombre maximum par jour
Déchets abattage dont sang	Camions (équarisseur)	Jour, après la fin des activités	2	2
Enlèvement de la litière	Tracteur remorque	Jour, après la fin des activités	1	1
Enlèvement eaux de lavage	Tracteur tonne à lisier	Journée	1	1
Clients et personnel	Véhicules légers	Jour	400	800
Emballages et divers	Véhicules légers, fourgons	Jour	2	1
Total			2 camions, 1 tracteurs, 860 véhicules légers	2 camions, 1 tracteur, 400 véhicules légers**
Arrivée des agneaux*	Camions Bétaillères	3 semaines avant	1	1
Arrivée de la Sciure*	Manitou	Jour	1	1

*trafic ne se produisant pas pendant les journées d'abattage mais trois semaines avant, **ne se produisant pas le même jour.

Le trafic de véhicules lourds est peu important, avec au maximum deux camions par jour, l'enlèvement des fumiers et des eaux de lavage se fera après les activités d'abattage, ces trajets ne se font donc pas le même jour. L'essentiel du trafic correspond aux véhicules légers des clients¹⁸.

Un parking a été aménagé à proximité des installations. Il est clairement identifié, de même que le sens de circulation, avec présence de panneaux et de vigiles.

Un plan de circulation est instauré lors des journées d'abattage. Des personnes sont affectées à la circulation, avec présence de dix vigiles sur le site entre le portail d'entrée jusqu'à la sortie du client une fois sa carcasse récupérée.

1.16. Bien-être animal

Les agneaux abattus sont en grande partie des agneaux achetés spécialement pour l'occasion et arrivant environ trois semaines avant leur abattage. Ils proviennent à ce jour d'un élevage des Bouches-du-Rhône. Ils sont transportés en camions bétaillères. Les transporteurs sont des professionnels agréés en application de l'article L214-12 du code rural et de la pêche maritime (conditions d'agrément définies par le règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 sur la protection des animaux pendant le transport).

Les agneaux de l'élevage de Monsieur JOURDAN reviennent des pâturages et sont alors transportés dans les mêmes conditions.

Les conditions de transport, de garde et de parcage des animaux seront compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce et les prescriptions réglementaires relatives au bien-être

¹⁸ Trajet habituel des véhicules en annexe 18

animal, conformément aux prescriptions des articles R214-17 (élevage, parage, garde, transit), R214-49 à R214-59 (transport) du code rural et de la pêche maritime :

- Les animaux sont soignés et abreuvés en fonction de leur besoin ;
- Seuls des éleveurs et bergers s'occupent des animaux dans la bergerie et les amènent jusqu'au piège de contention ;
- Les animaux sont en bonne santé, ils sont identifiés électroniquement ;
- Dans le cas où un animal se blesserait, il serait soigné ;
- Ils ne sont pas attachés ;
- Ils sont installés dans un enclos avec sciure (0,2 kg par animal) ;
- Ils ont à leur disposition des abreuvoirs (un pour 30 agneaux) ;
- Les barrières et clôtures sont des barrières utilisées en élevage ne présentant pas de risques de blessures ;
- Ils ont de l'eau à disposition pendant le transport ;
- Les agneaux vivants sont parqués à l'intérieur de la bergerie, à l'abri ;
- Ils sont déplacés à pied dans la bergerie vers la chaîne d'abattage.

La litière est constituée de sciure. Cette dernière provient d'une menuiserie se trouvant à 3 km. Avant d'arriver sur le site d'abattage, elle aura été entreposée à l'abri. Elle est répartie sur le sol de la bergerie avant l'arrivée des animaux.

L'abattage rituel est réalisé conformément aux dispositions des articles R214-73 à R214-76 du code rural et de la pêche maritime :

- Avant l'abattage rituel, l'animal est immobilisé via un procédé mécanique. L'immobilisation est maintenue pendant la saignée ;
- L'abattage est réalisé par des sacrificateurs habilités par les organismes religieux agréés.

Figure 14 : Matériel permettant d'immobiliser l'agneau pendant la saignée



Les agneaux sont abattus sans étourdissement préalable, la présente demande porte ainsi également sur une demande de dérogation à l'obligation d'étourdissement (article R214-70 du code rural et de la pêche maritime) :

- Les sacrificateurs sont titulaires d'un certificat de compétence conformément à l'article 7 du règlement CE n° 1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.
- Les sacrificateurs sont habilités par la Grande Mosquée de Lyon.

- Au moment de leur mise à mort, les agneaux sont immobilisés dans un piège mobile spécialement adapté pendant toute la durée de la saignée qui dure environ 30 secondes (conforme aux données de l'EFSA, soit des durées de l'ordre de 20 secondes pour les ovins en abattoir traditionnel), jusqu'à la perte de conscience.
- La cadence d'abattage est de 90 agneaux par heure.
- Le contrôle de la perte de conscience est réalisé par le sacrificateur.
- Le couteau utilisé pour la saignée est de taille minimale de 35 cm, donc adapté à l'abattage des agneaux. Il est en permanence aiguisé et affilé. Trois couteaux de rechange sont disponibles immédiatement. Un aiguiseur à couteaux ainsi qu'un fusil d'aiguisage sont présents sur le site.
- Les animaux ne sont pas placés dans l'appareil d'immobilisation si le personnel chargé de la jugulation n'est pas prêt à opérer.
- Les personnes chargées de l'abattage procèdent à des contrôles systématiques pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité avant de mettre fin à leur immobilisation.