

## **Projet de règlement grand-ducal fixant les prescriptions pour les abattoirs qui relèvent de la classe 4 en matière d'établissements classés.**

Nous HENRI, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés, notamment son article 4;

Vu le règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés;

Vu les avis de la Chambre d'agriculture et de la Chambre des métiers;

Notre Conseil d'Etat entendu;

Sur le rapport de Notre Ministre délégué au Développement durable et aux Infrastructures, de Notre Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Immigration, de Notre Ministre de l'Intérieur et à la Grande Région, de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et après délibération du Gouvernement en Conseil;

### **A r r ê t o n s :**

#### **Chapitre I: Dispositions générales**

##### **Art. 1<sup>er</sup>. Objet et compétences**

1. Le présent règlement a pour objet d'arrêter les conditions d'aménagement et d'exploitation auxquelles sont soumis les abattoirs relevant de la classe 4 conformément à la réglementation grand-ducale portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés.
2. Les autorités compétentes sont les ministres ayant respectivement le Travail et l'Environnement dans leurs attributions.

##### **Art. 2. Déclaration des établissements**

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 13 du présent règlement, les établissements concernés par le présent règlement doivent être déclarés avant leur exploitation à l'Administration de l'environnement qui accuse réception de la déclaration enregistrée. Cette déclaration doit comprendre tous les renseignements requis par l'annexe «Déclaration relative à l'exploitation» qui fait partie intégrante du présent règlement.
2. Une nouvelle déclaration est également nécessaire en cas de modification substantielle des établissements visés par le présent règlement.

## Chapitre II: Dispositions spéciales

### Section I: Concernant la protection de l'environnement

#### Art. 3. Prescriptions générales

1. Les établissements sont construits et entretenus selon les règles de l'art.
2. La construction et l'exploitation d'un établissement situé dans une zone de protection immédiate d'un captage d'eau destinée à la consommation humaine sont interdites.
3. Il est interdit de laisser s'écouler des déjections liquides ou tout autre liquide polluant directement ou indirectement sur la voie publique, dans un cours d'eau, dans la nappe phréatique, dans la canalisation publique ou dans le milieu ambiant.
4. L'exploitant doit prendre les mesures nécessaires pour éviter dans la mesure du possible l'émanation de mauvaises odeurs. À la limite de la propriété la plus proche bâtie ou susceptible d'être couverte par une autorisation de bâtir en vertu de la réglementation communale existante, l'immission d'odeurs en provenance de l'établissement (IZ), ne doit pas dépasser le facteur 0,05. Le facteur IZ est à définir suivant les dispositions de la réglementation allemande «Geruchsimmissions-Richtlinie -GIRL-» du pays de Rhénanie-Palatinat en sa version en vigueur à la date du présent règlement.  
Le seuil de détection d'odeurs, défini par une unité d'odeur par m<sup>3</sup> (1 UE/m<sup>3</sup>), est la concentration minimale pour laquelle la moitié d'un groupe de sujets peut déceler l'odeur. Les seuils d'odeurs se rapportent au volume des effluents gazeux dans les conditions suivantes: 20°C, 1013 mbar, état humide.
5. L'établissement et les abords placés sous le contrôle de l'exploitant doivent être entretenus dans un état de propreté adéquat.
6. Les émissions sonores doivent respecter les niveaux prévus à l'article 3 du règlement grand-ducal modifié du 13 février 1979 concernant le niveau de bruit dans les alentours immédiats des établissements et des chantiers.  
Les mesures acoustiques sont à effectuer selon les exigences de l'annexe du règlement grand-ducal modifié du 13 février 1979 précité
7. Les établissements sont construits, équipés et exploités de façon à ce que le fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits ou vibrations susceptibles de constituer une gêne anormale pour la tranquillité du voisinage.
8. Il est interdit de laisser tourner sans nécessité technique le moteur d'un véhicule immobilisé pendant un temps prolongé, même pour le faire chauffer ou pour faire chauffer l'habitacle du véhicule.
9. L'utilisation de substances difficilement biodégradables telles que les solutions quaternaires d'ammonium, pour le nettoyage et la désinfection des installations est à limiter à un strict minimum selon les meilleures techniques disponibles.
10. La gestion des déchets doit se faire en conformité avec les dispositions de la loi modifiée du 21 mars 2012 relative aux déchets ainsi que, le cas échéant, les règlements grand-ducaux pris en son application.
11. L'incinération, ainsi que toute élimination incontrôlée de déchets dont notamment le dépôt sauvage, l'écoulement dans le sol ou le déversement dans la canalisation ou dans les cours d'eaux et les eaux souterraines sont interdites.

#### **Art. 4. Prescriptions concernant la chambre d'abattage**

1. La chambre d'abattage et les installations y afférentes susceptibles de dégager des mauvaises odeurs sont à aménager dans des locaux fermés.
2. La ventilation des locaux précités doit se faire de manière à éviter toute évacuation incontrôlée d'odeurs vers l'extérieur.
3. Le stockage de produits ou de substances qui peuvent être à l'origine de mauvaises odeurs doit se faire soit dans des conteneurs étanches, soit dans des locaux fermés, spécialement aménagés à cet effet.
4. Les égouts de la salle d'abattage doivent être pourvus de paniers grillagés fins (6 mm ou plus fin) ou de tout autre dispositif capable d'éviter l'évacuation des corps solides, tels que les déchets d'abattage et les soies, vers les réseaux de canalisation.

#### **Art. 5. Prescriptions concernant le processus**

1. Les eaux usées du (des) local(local) de traitement doivent passer par un séparateur de graisses de capacité appropriée avant d'être raccordées à la canalisation pour eaux usées ou mixtes. Chaque séparateur de graisses doit être conforme aux dispositions de la norme allemande DIN 4040 applicable au moment de l'entrée en vigueur du présent règlement ou plus récente.
2. Le sang des animaux est à récupérer dans un bac de saignée d'une capacité appropriée. Tout déversement de sang vers les réseaux de canalisation est interdit.
3. Chaque séparateur de graisses et le bac de saignée doivent être vidés et nettoyés régulièrement et chaque fois qu'il y a nécessité par une entreprise spécialisée à cet effet. Les boues et les liquides retenus doivent être éliminés conformément aux dispositions applicables. Les pièces justificatives des vidanges, des entretiens et des nettoyages doivent être tenues à la disposition des agents de contrôle pendant cinq ans.
4. Les déchets produits lors de l'abattage ainsi que les peaux et les plumes doivent être récupérés dans des réservoirs de capacités appropriées et enlevés à une fréquence régulière par une entreprise spécialisée à cet effet.
5. Les eaux usées qui ne sont pas susceptibles d'être polluées par des graisses ainsi que les eaux sanitaires ne doivent pas passer par le séparateur de graisses.
6. La température de l'effluent du séparateur de graisses ne doit pas dépasser la valeur de 40°C.
7. Le séparateur de graisses doit être muni d'un regard placé avant la sortie, permettant la prise d'échantillons des eaux évacuées et la vérification du bon fonctionnement de l'installation.
8. L'exploitant doit charger un organisme agréé dans le cadre de la loi du 21 avril 1993 relative à l'agrément de personnes physiques ou morales privées ou publiques, autres que l'Etat pour l'accomplissement de tâches techniques, d'études et de vérification dans le domaine de l'environnement d'établir un rapport de réception du séparateur de graisses. Ce rapport doit être présenté à l'Administration de l'environnement dans un délai de douze mois à compter de la date de déclaration de l'établissement. Il doit contenir une vérification de la conformité du séparateur de graisses par rapport aux spécifications du fabricant et par rapport aux dispositions du présent règlement grand-ducal.

## **Section II: Concernant la sécurité, la salubrité ou la commodité par rapport au public, au voisinage ou au personnel des établissements**

### **Art. 6. Construction**

1. Les bâtiments, les lieux de travail, les installations de service, les machines et appareils doivent être conçus et aménagés de façon à éviter les accidents du travail et les maladies professionnelles. Les installations précitées sont à mettre hors d'usage tant qu'elles présentent des défauts mettant en danger la sécurité ou la santé des salariés.
2. L'éclairage doit être suffisant et adéquat pour assurer la sécurité du travail et de la circulation, à savoir 500 lux au minimum.
3. Les lieux de travail, passages, planchers, escaliers, etc., doivent être de construction présentant toute sécurité; ils doivent être maintenus dans un état offrant toute sécurité.
4. Les portes en va-et-vient doivent être partiellement transparentes.

### **Art. 7. Protection des travailleurs**

1. Pour prévenir les accidents de travail, tels que coupures aux mains ou aux bras ou à la région fémorale, des équipements de protection individuelle doivent être mis à la disposition du personnel occupé dont notamment: vêtements de protection, lunettes, chaussures ou bottes de sécurité et à semelles antidérapantes, des doigtsiers ou gants en mailles d'acier, tabliers de protection en mailles métalliques ou en cuir, etc. Les vêtements de protection doivent être de couleur claire et dans la mesure du possible lessivés fréquemment.
2. Les travailleurs doivent porter les vêtements et équipements de protection mis à leur disposition.
3. Le personnel doit porter des vêtements bien ajustés et non flottants.
4. Toutes mesures doivent être prises afin de maintenir l'intensité des bruits supportés par les travailleurs à un niveau compatible avec leur santé.
5. Les travailleurs exposés à des bruits d'intensité sonore élevée doivent avoir à leur disposition des appareils de protection individuelle tels que bouchons d'oreilles.
6. L'accès des locaux de travail est interdit aux personnes qui n'y sont pas appelées par leur occupation. Cette interdiction est à afficher clairement.
7. Le matériel à pansement nécessaire pour donner les premiers soins en cas d'accident doit être à disposition.

### **Art. 8. Contre-indications médicales**

1. Tout salarié doit être soumis avant l'embauche à un examen médical conformément aux dispositions des articles L.321-1. à L.327-2. du Titre II – Services de santé au travail du Livre III – Protection, Sécurité et Santé des salariés du Code du travail et du règlement grand-ducal modifié du 4 juillet 1988 fixant les conditions l'hygiène et de salubrité dans le secteur de l'alimentation collective.
2. Les personnes atteintes de maladies infectieuses ou de maladies de peau (eczéma, hyperhydrose, palmaire, psoriasis, etc.) et les personnes souffrant d'affections cutanées ou de plaies suppurantes ainsi que les personnes porteuses de germes d'une des maladies dont question à l'alinéa suivant (ou vivant en communauté avec une personne atteinte de pareille maladie) doivent immédiatement s'abstenir de participer aux opérations de préparation, de manipulation et de vente de produits de viande.

Sont visées plus spécialement les maladies suivantes:

- les maladies diarrhéiques de toute origine;
- les hépatites infectieuses;
- la diphtérie;
- les tuberculoses ouvertes;
- les staphylococcies et plaies suppurantes et les maladies transmissibles de la peau.

#### **Art. 9. Machines**

1. Toutes les parties des moteurs et des machines de fabrication telles que engrenage, poulies, volants, cylindres, courroies et câbles, arbres de transmission, accouplements, cales et vis d'arrêt, etc. pouvant donner lieu à atteinte au personnel travailleur, doivent être entourés d'enveloppes protectrices appropriées ou munies de garde-corps solides.
2. Les machines doivent être pourvues de dispositifs d'arrêt d'urgence facilement repérables et accessibles, permettant de bloquer instantanément les organes moteurs en cas d'urgence.
3. Des mesures appropriées doivent être prises pour que les machines arrêtées ne puissent être remises en marche de façon intempestive.
4. Les abords des machines et les passages entre les machines ne doivent pas être encombrés de matériel.
5. Toutes les machines telles que scies pour débiter les grands quartiers, machines à émincer, attendrisseurs et autres, doivent être équipées d'un dispositif de protection adéquat et en relation au danger de blessure qu'elles présentent.
6. Les parties saillantes mobiles de toute machine ou de tout entraîneur automatique, boutons et vis, ainsi que les organes de transmission, tels que chaînes, poulies, courroies et arbres à rotation, doivent pour autant qu'ils présentent un danger, être complètement protégés.
7. Les opérations d'entretien telles que nettoyage, huilage, graissage, lavage ou réglage des machines et appareils en marche sont interdites.

#### **Art. 10. Ventilation et aération des locaux de travail**

1. Les locaux fermés affectés au travail des viandes doivent être convenablement aérés. L'air des ateliers doit être renouvelé de façon à rester dans l'état de pureté nécessaire à la santé des travailleurs.
2. L'aération doit être suffisante pour empêcher une température exagérée.
3. Les poussières, les émanations, les buées et les gaz insalubres ou nocifs doivent être évacués par tous les moyens au fur et à mesure de leur production.

#### **Art. 11. Eclairage et installations électriques**

1. L'éclairage doit être suffisant et adéquat pour que le personnel puisse exercer leurs activités en toute sécurité.
2. Les installations électriques et ses annexes doivent être conçues, réalisées et exploitées conformément aux règles de l'art, de la sécurité et de l'hygiène normalement applicables dans le Grand-Duché de Luxembourg. Les règles de l'art s'apprécient principalement par rapport aux normes européennes CENELEC ou, à défaut, aux prescriptions allemandes afférentes VDE/DIN, qui sont en vigueur au jour de la déclaration. D'autres normes

reconnues mutuellement en vertu de dispositions communautaires ou d'accords internationaux, en vigueur au moment de la déclaration, peuvent également servir de référence.

3. Les installations électriques sont maintenues continuellement en bon état d'entretien, de sécurité et de fonctionnement. Il doit être remédié dans un délai approprié à toutes les déficiences et anomalies constatées.
4. Les installations électriques devront être réalisées par un personnel qualifié avec un matériel approprié et conformément aux règles de l'art. Les adjonctions, modifications et réparations devront être exécutées dans les mêmes conditions.

#### **Art. 12. Conditions relatives à la protection contre les risques d'incendie et de panique**

1. L'établissement doit être de construction solide et sûre.
2. Les ateliers de travail de la viande et les dépôts doivent posséder des issues et dégagements judicieusement répartis afin de permettre en cas d'incendie une évacuation rapide et en toute sécurité.
3. Les issues et dégagements des locaux de travail doivent toujours être libres et n'être jamais encombrés de marchandises, ni d'objets quelconques.
4. Les chambres frigorifiques à l'intérieur desquelles des personnes peuvent se rendre, doivent être équipées d'un dispositif d'ouverture. Ces portes doivent s'ouvrir vers l'extérieur.
5. L'établissement doit être pourvu de moyens de protection contre l'incendie appropriés, tels qu'extincteurs normalisés en nombre suffisant.
6. Le matériel de lutte contre l'incendie doit être en bon état d'entretien et de fonctionnement, vérifié annuellement par une firme spécialisée, protégé contre le gel, bien signalé, aisément accessible et judicieusement réparti. Il doit pouvoir être mis en service immédiatement.
7. L'exploitant doit s'assurer mensuellement que le matériel pour la lutte contre l'incendie est à la place prévue, aisément accessible, en bon état d'entretien et en état de fonctionnement.

### **Chapitre III: Dispositions finales**

#### **Art. 13. Dérogations**

1. Sur demande de l'exploitant d'un établissement faisant l'objet du présent règlement, le ministre ayant l'environnement dans ses attributions, en ce qui concerne les articles de la section I du chapitre II, peut autoriser des dérogations d'ordre technique aux dispositions des articles précités à condition que les objectifs poursuivis par ces articles soient pleinement atteints. A ces fins, la demande précitée doit comprendre un rapport attestant que les mesures de rechange demandées en autorisation sont au moins équivalentes par rapport aux buts poursuivis à celles prescrites par le présent règlement grand-ducal. Ce rapport doit être dressé par une personne agréée en vertu des dispositions de la loi du 21 avril 1993 relative à l'agrément de personnes physiques ou morales privées ou publiques, autres que l'Etat, pour l'accomplissement de tâches techniques d'étude et de vérification dans le domaine de l'environnement.
2. Sur demande de l'exploitant d'un établissement faisant l'objet du présent règlement, le ministre ayant le travail dans ses attributions, en ce qui concerne les articles de la section

II du chapitre II, peut accorder des dérogations aux dispositions des articles précités à condition que les objectifs poursuivis par ces articles soient pleinement atteints. A ces fins, la demande précitée doit comprendre un rapport attestant que les mesures de rechange sont au moins équivalentes à celles prescrites par le présent règlement grand-ducal permettant d'atteindre les buts poursuivis par ce règlement. Ce rapport doit être dressé par un organisme agréé sur base du règlement ministériel concernant l'intervention de l'organisme de contrôle dans le cadre des compétences et attributions respectives.

#### **Art. 14. Dispositions transitoires**

1. Par dérogation aux dispositions de l'article 1er du présent règlement, les autorisations délivrées à durée déterminée ou à durée indéterminée à l'égard d'un établissement tombant sous le champ d'application du présent règlement valables au moment de la mise en vigueur du présent règlement restent valables pendant un délai de trois ans à partir de la mise en vigueur du présent règlement. Avant l'échéance du délai précité, l'exploitant d'un tel établissement doit déclarer ce dernier suivant les dispositions de l'article 2 du présent règlement.
2. Les établissements qui sont en exploitation au moment de l'entrée en vigueur du présent règlement et qui ne sont pas visés par l'alinéa qui précède peuvent être maintenus à charge pour leur exploitant de déclarer l'établissement suivant les dispositions de l'article 2 du présent règlement dans un délai de six mois à compter de la date de mise en vigueur du présent règlement.
3. Les dossiers de demande d'autorisation introduits avant l'entrée en vigueur du présent règlement grand-ducal en vertu des dispositions du règlement grand-ducal modifié du 16 juillet 1999 portant nomenclature et classification des établissements classés et dont l'instruction par l'autorité compétente est en cours sont considérés comme déclaration relative à l'exploitation d'un établissement et sont soumis aux dispositions du présent règlement.
4. Les établissements érigés sans déclaration à une époque où cette formalité n'était pas requise, peuvent être maintenus, à charge par leurs exploitants de transmettre à l'Administration de l'environnement la déclaration suivant les dispositions de l'article 2 dans un délai de six mois à compter de l'entrée en vigueur du présent règlement.
5. En cas d'application des dispositions de l'article 14.1. à 14.4. du présent règlement, l'exploitant doit se conformer aux dispositions du présent règlement, à l'exception des modifications requises qui toucheraient les installations électriques et le gros œuvre de l'établissement.

#### **Art. 15. Entrée en vigueur**

Le présent règlement entre en vigueur le premier jour du deuxième mois qui suit sa publication au Mémorial.

#### **Art. 16. Exécution**

Notre ministre délégué au Développement durable et aux Infrastructures, Notre ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Immigration, Notre ministre de l'Intérieur et à la Grande Région, Notre ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

**ANNEXE I**

**«Déclaration relative à l'exploitation»**

**Déclaration relative à l'exploitation d'établissements visés par le règlement grand-ducal fixant les prescriptions pour les abattoirs qui relèvent de la classe 4 en matière des établissements classés.**

[No 02040101 suivant règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés].

(à envoyer en quatre exemplaires à l'Administration de l'environnement qui en transmet un exemplaire à l'Inspection du travail et des mines, à l'Administration de la gestion de l'eau et à l'administration communale du site d'implantation)

La présente vaut \*1)

- déclaration relative à la mise en exploitation
- déclaration relative au maintien en exploitation selon l'article 14 du règlement précité

Le / la soussigné(e),

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_

Fax et / ou e-mail : \_\_\_\_\_

déclare par la présente vouloir installer l'établissement suivant:

Dénomination \* 2) : \_\_\_\_\_

: \_\_\_\_\_

Année de construction \*3) : \_\_\_\_\_

Poids vif traité par semaine [kg] : \_\_\_\_\_

Animaux traités \* 4) : \_\_\_\_\_

Dimensions [Lo x La x H] : \_\_\_\_\_

Emplacement : \_\_\_\_\_

Localité : \_\_\_\_\_

Nos cadastraux : \_\_\_\_\_

Section : \_\_\_\_\_

Commune : \_\_\_\_\_

Les pièces suivantes sont jointes à la présente déclaration:

a) Plans:

- un extrait récent du plan cadastral sur lequel est (sont) indiquée(s) l'(les) établissement(s) concerné(s);
- un extrait d'une carte topographique sur lequel l'emplacement de l'établissement est marqué;
- un plan de l'établissement à l'échelle 1:200 ou plus précise de la (des) construction(s) concernée(s) avec indication de la situation des réseaux de canalisations y inclus le séparateur de graisse \*5);
- des documents illustrant la construction concernée tels que p. ex. un plan de construction ou des photos avec vues intérieures et extérieures avec légende \*3).

b) Informations relatives aux distances par rapport au voisinage \*6):

- indication de la distance de l'abattoir face à la maison d'habitation la plus proche (autre que celle de l'exploitant);
- indication de la distance de l'abattoir face au terrain voisin le plus proche.

c) Fiches techniques et calculs de dimensionnement du séparateur de graisse

Explications:

- \*1) cocher la case qui convient;
- \*2) spécifier le nombre de pièces et leur utilisation;
- \*3) à joindre pour le cas d'une déclaration de maintien en exploitation;
- \*4) spécifier le nombre et le genre d'animaux traités;
- \*5) à joindre pour le cas d'une déclaration de mise en exploitation;
- \*6) ces informations sont à certifier par l'administration communale concernée.

\_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Signature

## Exposé des motifs

La loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés a divisé les établissements en quatre classes et deux sous-classes. Les établissements de la classe 4 sont soumis aux prescriptions fixées par règlement grand-ducal. Selon l'article 4 de la loi, ce règlement grand-ducal détermine les conditions de protection des intérêts mentionnés à l'article 1<sup>er</sup> de cette loi ainsi que l'autorité compétente en la matière et il précise le contenu des documents à soumettre à ladite autorité.

L'objet de l'article 1<sup>er</sup> de la loi précitée est celui de réaliser la prévention et la réduction intégrées des pollutions en provenance des établissements, de protéger la sécurité, la salubrité ou la commodité par rapport au public, au voisinage ou au personnel des établissements, la sécurité des travailleurs au travail ainsi que l'environnement humain et naturel et de promouvoir un développement durable.

Le règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés comporte un chapitre sur l'agriculture, la sylviculture, l'aquaculture et les animaux.

Le présent règlement vise le point de nomenclature 020401: «Abattoirs (Abattage des animaux)» en sa partie comprenant les établissements relevant de la classe 4 en matière d'établissements classés, soit:

- 02040101: Abattoirs (Abattage des animaux) lorsque le poids vif traité par semaine est supérieur à 150 kg et inférieur ou égal à 2.000 kg.

La loi précitée du 10 juin 1999 prévoit une approche intégrée de la prévention et de la réduction des émissions dans l'air, l'eau et le sol, de la gestion des déchets, de l'efficacité énergétique et de la prévention des accidents au lieu de plusieurs approches visant à réduire de manière séparée les émissions dans l'air, dans l'eau ou dans le sol qui seraient susceptibles de favoriser des transferts de pollution d'un milieu de l'environnement à un autre. En conséquence, les dispositions du présent règlement, qui concerne l'exploitation d'un établissement d'abattage d'animaux sur un site déterminé, couvrent également d'une façon intégrée les aspects relevant de l'objet de la loi précitée du 10 juin 1999.

L'autorisation requise, le cas échéant, en vertu des dispositions de l'article 23 de la loi du 19 décembre 2008 relative à l'eau précise les conditions éventuellement nécessaires en vue de la protection des eaux de surface, des eaux souterraines et des eaux du cycle urbain au-delà du site d'exploitation de l'établissement concerné par le présent règlement.

En ce qui concerne les établissements nouvellement mis en place, les conditions sont pratiquement identiques à celles prescrites par les autorisations d'exploitation de la classe 3 délivrées jusqu'à présent par le Ministre ayant l'environnement dans ses attributions et par le Ministre ayant le travail dans ses attributions.

## **Commentaire des articles**

### **Chapitre I: Dispositions générales**

#### **Art. 1<sup>er</sup>. – Objet et compétences**

La nomenclature modifiée des établissements classés indique sous son point de nomenclature 020401: «Abattoirs (Abattage des animaux)» que les établissements subséquents

- 02040101: Abattoirs (Abattage des animaux) lorsque le poids vif traité par semaine est supérieur à 150 kg et inférieur ou égal à 2.000 kg.

figurent dans la classe 4. L'article 4 de la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés dispose que les établissements de la classe 4 sont soumis aux prescriptions fixées par règlement grand-ducal.

Le présent projet de règlement grand-ducal a pour objet de fixer ces prescriptions et de déterminer en outre les autorités compétentes.

#### **Art. 2. – Déclaration des établissements**

Les établissements doivent être déclarés avant leur exploitation à l'Administration de l'Environnement. L'annexe «Déclaration relative à l'exploitation» du présent projet de règlement grand-ducal spécifie les plans et le contenu des documents à transmettre à ladite autorité. Toute modification substantielle d'un établissement doit également être déclarée à l'administration précitée.

### **Chapitre II: Dispositions spéciales**

#### **Section I: Concernant la protection de l'environnement**

##### **Art. 3. à 5.**

L'article 3 «Prescriptions communes» comporte des conditions visant la protection des eaux, du sol, de l'air ainsi que la lutte contre le bruit. Ces conditions se rapportent à l'ensemble de l'abattoir.

L'article 4 comporte des prescriptions spécifiques relatives à la chambre d'abattage et l'article 5 comporte des prescriptions spécifiques relatives au processus d'abattage. Ils définissent les conditions d'aménagement ainsi que les restrictions et interdictions supplémentaires à observer afin de prévenir des pollutions des eaux provoquées par du sang et des déchets d'abattage ainsi que la prévention de gênes olfactives anormales pour la population avoisinante.

Des mesures adéquates doivent être mises en oeuvre afin d'éviter que des substances polluantes pour l'eau ne s'écoulent dans les eaux souterraines ou superficielles ou dans le milieu ambiant. Il est donc nécessaire de prévoir des mesures appropriées pour assurer la collecte et le stockage du sang et des déchets d'abattage.

## **Section II: Concernant la sécurité, la salubrité ou la commodité par rapport au public, au voisinage ou au personnel des établissements**

### **Art. 6. à 12.**

Les articles 6 à 13 visent plus particulièrement les conditions à mettre en œuvre afin de garantir la sécurité, la santé, l'hygiène, la salubrité ou la commodité par rapport au personnel, au public et au voisinage.

## **Chapitre III: Dispositions finales**

### **Art. 13. - Dérogations**

Le présent projet de règlement grand-ducal indique les moyens techniques les plus courants pour assurer l'objet de la loi habilitante. Toutefois, le cas peut se présenter qu'un exploitant veuille réaliser cet objet à l'aide d'autres moyens techniques que ceux fixés dans le cadre du présent règlement. Par ailleurs, en raison de diverses contraintes qui peuvent être de nature technique, topographique, géographique ou autre, les conditions prévues ne peuvent pas être respectées en partie ou dans leur intégralité. Il en découle que des solutions alternatives doivent être mises en œuvre, solutions garantissant le même niveau de protection. Dans ce cas, l'exploitant peut demander au ministre compétent une dérogation tout en prouvant à l'aide d'un rapport dressé, suivant le sujet, par un organisme agréé par le ministre ayant le travail dans ses attributions, soit par une personne agréée par le ministre ayant l'environnement dans ses attributions que les moyens techniques proposés garantissent une protection, une prévention ou une réduction équivalente à celles fixées par le règlement. Il s'agit d'offrir un moyen de flexibilité au réalisateur d'un établissement visé par le présent règlement sans pour autant amoindrir le niveau de sécurité ou de protection de l'environnement. Le présent article entend habiliter les ministres compétents à accorder des dérogations à condition que des mesures de rechange soient mises en œuvre.

### **Art. 14. Dispositions transitoires**

L'article 14 concerne les dispositions transitoires à celles qui sont fixées en vertu des articles 1<sup>er</sup> à 13 à l'égard des établissements qui rangent en classe 4.

Depuis que les abattoirs figurent dans la nomenclature des établissements classés, ils ont changé plusieurs fois de classe et par conséquent, ces abattoirs étaient soumis à différents types d'autorisations.

Ainsi, en vertu de la nomenclature et de la loi applicable

- depuis le mois d'août 1913, les abattoirs publics figuraient en la classe 1 à autoriser par le Ministre de la Justice et une durée de validité limitée à 30 ans par la loi.
- en 1970 les abattoirs figuraient en la classe 2 (à autoriser par le Ministre de la Justice) ou en la classe 3 (à autoriser par le Bourgmestre) en fonction de la taille de la localité d'implantation.
- en mai 1979 les abattoirs figuraient en la classe 1 à autoriser par le Ministre du Travail.
- en mai 1979 les abattoirs figuraient en la classe 1 à autoriser par le Ministre du Travail.
- en mai 1990 les abattoirs figuraient en la classe 1 à autoriser par le Ministre du Travail et par le Ministre de l'Environnement.
- en juillet 1999 les abattoirs figuraient en la classe 1 à autoriser par le Ministre du Travail et par le Ministre de l'Environnement.

- Depuis mars 2003 les abattoirs d'un poids vif traité par semaine inférieur à 2000 kg figuraient en la classe 3 à autoriser sans enquête publique par le Ministre du Travail et par le Ministre de l'Environnement.
- alors que depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2012, les abattoirs dont le poids vif traité par semaine est supérieur à 150 kg et inférieur à 2000 kg rangent en classe 4.

L'article 14.1. concerne les abattoirs qui figuraient soit en la classe 1, soit en classe 3 dans les nomenclatures respectives. Les établissements ayant fait l'objet d'une autorisation, soit de la part d'un ministre, soit de la part d'un bourgmestre, à une époque où une telle autorisation était requise, restent valables, indépendamment de la validité indiquée dans l'arrêté d'autorisation, pour une durée de trois ans à partir de la mise en vigueur du présent règlement. Il est bien entendu que le présent règlement ne met pas en échec les dispositions de la loi sur la caducité de l'autorisation, mais il réduit ou prolonge la date d'échéance éventuellement fixée par le ministre / bourgmestre.

Toutefois, avant l'échéance d'une telle autorisation, une déclaration de maintien en exploitation, renseignant sur les critères tels que l'emplacement ou l'envergure de l'établissement, déclaration spécifiée en annexe I, doit être introduite auprès de l'Administration de l'environnement.

L'article 14.2. vise les établissements qui sont en exploitation et qui ne sont pas autorisés. Il s'agit d'éviter une insécurité juridique.

(art. 14.3.) Les demandes en vue d'obtenir une autorisation d'exploitation à l'égard d'un établissement qui n'ont pas encore abouti à un arrêté d'autorisation et qui tombant dorénavant sous l'application du présent règlement sont considérées comme déclaration en vertu du présent règlement. Les dossiers enregistrés en classe 3 qui sont en cours d'instruction seront traités comme des déclarations de la classe 4 dès l'entrée en vigueur du présent règlement.

(art. 14.4.) Il y a eu une période transitoire (période entre l'entrée en vigueur du règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés et du présent règlement) pendant laquelle un règlement grand-ducal de la classe 4 pour lesdits établissements n'était pas encore adopté et il n'y avait notamment pas d'obligation légale de déclarer son établissement. Il y a donc lieu de prévoir des dispositions transitoires pour les établissements érigés lors de cette période.

L'article 14.5. vise les cas d'un abattoir déclaré par un de maintien en exploitation (art. 14.1. et 14.2), les dossiers en cours qui sont considérés comme déclaration (art. 14.3.) ainsi que les établissements érigés sans déclaration à une époque où cette formalité n'était pas requise (art. 14.4.). Par dérogations à d'éventuelles nouvelles conditions du présent règlement ayant une influence sur les installations électriques et le gros-œuvre des ces établissements, ceux-ci peuvent être maintenus tels quels alors que les règles d'exploitation à respecter sont celles du présent règlement.

### **Art. 15. Entrée en vigueur**

L'article fixe l'entrée en vigueur du règlement.

### **Art. 16. Exécution**

L'article contient la formule exécutoire.

## **Note pour les membres du Gouvernement**

Le présent avant-projet de règlement grand-ducal fixe les prescriptions pour les **abattoirs** qui relèvent de la classe 4 en matière d'établissements classés.

Il s'agit d'un règlement d'exécution de la loi modifiée du 10 juin 1999 relative aux établissements classés qui dispose que les établissements de la classe 4 sont soumis aux prescriptions générales édictées par règlement grand-ducal pour la protection des intérêts, notamment de la prévention et de la réduction intégrées des pollutions en provenance des établissements, de la protection de la sécurité, de la salubrité ou de la commodité par rapport au public, au voisinage ou au personnel des établissements, de la sécurité des travailleurs au travail ainsi que de l'environnement humain et naturel et de la promotion du développement durable.

Il s'agit du point de nomenclature dénommé «Abattoirs (Abattage des animaux) lorsque le poids vif traité par semaine est supérieur à 150 kg et inférieur ou égal à 2.000 kg», tel que reformulé par le règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés. A côté des objectifs primaires précités, l'adoption de ce règlement grand-ducal s'alignerait dans les mesures du Gouvernement en vue d'accélérer les investissements.

Selon le règlement proposé, les installations concernées doivent être déclarées à l'Administration de l'environnement qui accuse réception de cette déclaration et qui, à ce moment, renvoie aux prescriptions de ce règlement grand-ducal. Ce dernier comprend aussi bien des dispositions concernant la protection de l'environnement que des dispositions concernant la sécurité, la salubrité ou la commodité par rapport au public, au voisinage ou au personnel des établissements.

L'avant-projet de règlement a été élaboré par l'Administration de l'environnement, en collaboration avec l'Inspection du travail et des mines et l'Administration de la gestion de l'eau. Le Ministère de l'Agriculture a émis un avis en date du 11 janvier 2012, avis dont il a été tenu compte. Le comité d'accompagnement en matière d'établissements classés a été saisi de ce projet lors de ses réunions du 7 mars 2013, du 16 mai 2013 et du 27 juin 2013.

Il est proposé au Conseil de Gouvernement de marquer son accord avec l'avant-projet de grand-ducal sous rubrique. Cet accord pourrait avoir la teneur suivante : « Ayant entendu le Ministre délégué au Développement durable et aux Infrastructures en ses explications, le Conseil marque son accord avec le texte du projet de règlement grand-ducal qui sera maintenant introduit dans la procédure réglementaire. »