

Tomo 98812 Boulouparis
Tel 35 14 00

PROVINCE SUD Direction des Ressources Naturelles	ARRIVÉE LE 18 MAI 2006								
	N° 3396								
	D	DA	BA	BIC	BFA	HA	ENV	PET	Autre
AFFECTE				X					
COPIE									
OBSERVATIONS	HFD 1/1x (1 plan transmis à HFD)								

Nouméa le 17 mai 2006

A
Monsieur le Directeur des Ressources Naturelles

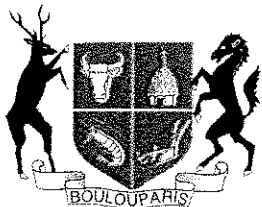
Objet : Compléments de dossier de déclaration
Ref : votre courrier n° 6034/3762/DRN/BIC
Avis n° 6034/3748/DRN/BIC

Monsieur,

En complément de mon dossier de déclaration du projet de construction d'un abattoir à volailles sur la parcelle 86-87 de Ouinané, sis à Tomo, et en réponse à votre avis en date du 21/11/2005, j'ai l'honneur de vous communiquer les éléments suivants :

- 1) Identité du demandeur : (pm, le terme « Ferme des Gaïacs » est une marque commerciale).
- 2) 1 Plan de la propriété (lot 63 pie) comportant un élevage de poulets (10 bâtiments), ma maison d'habitation et l'unité de fabrication d'aliment ainsi que la construction projetée.
- 3) 1 plan décrivant sur une distance de 100m autour de l'installation projetée, les bâtiments existants et l'implantation des dispositifs de traitement des eaux résiduaires d'abattage et des sanitaires.
- 4) Description des matériels de l'installation : les constructions seront en maçonnerie (sols et murs) couverture en tôles, le matériel est constitué par une chaîne d'abattage de 150 volailles/heure, deux chambres froides. (voir plan et agreement DAVAR).
- 5) Les besoins en eau potable sont assurés par un branchement communal.
- 6) Le lot 63 pie n'est pas situé en zone urbaine. La maison d'habitation la plus proche est ma maison.
- 7) Dispositif de traitement des eaux : - les eaux résiduaires d'abattage passeront par un conduit passant par un filtre parties grossières (plumes...), puis vers un bac à graisse (capacité 500 l), puis dans une première fosse toutes eaux (capacité 5000 l), puis passeront dans une deuxième fosse toutes eaux (capacité 5000 l) et par un regard avant leur écoulement dans un puisard se trouvant dans un verger à environ 45 m de l'abattoir.
- les eaux des sanitaires seront acheminées vers une fosse septique de 3000 l.
- 8) Les déchets d'abattoirs (plumes et viscères) seront stockés en bacs étanches et évacués par la CSP chaque mardi et par mes soins vers la décharge municipale de Boulouparis pour les autres jours d'abattage.

En restant à votre disposition pour d'éventuels compléments à donner à mon dossier, je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.



NOUVELLE-CALÉDONIE

CERTIFICAT ADMINISTRATIF

Nous soussigné,

Maire de

Boulouparis certifions que

est

propriétaire d'un terrain, sis au lot 63 du village de Tomo,

commune de BOULOUPARIS d'une surface de 9,58

hectares, superficie qui dispense le propriétaire de

formalités de permis de construire et du COTSUEL

Fait à Boulouparis, le 12 mai 2006

Pour le Maire

Secrétariat Général

Nouméa, le 25 janvier 2012

Direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales

Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire

2, rue Félix Russeil – Port autonome

BP 256 – 98845 Nouméa cedex

Tél : 24.37.45 - Fax : 25.11.12

Mél : sivap.davar@gouv.nc

N° 3320 – 192

Affaire suivie par : S. ZUCCATO

Tél : 24.37.53

Objet : Avis sur plan pour la construction d'un abattoir de volailles

BASES REGLEMENTAIRES :

Délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT :

Nom de l'établissement	Nom du responsable	Activité	Statut
Ferme des GAIACS		Reconditionnement de denrées animales ou d'origine animale	En instruction

Madame,

Vous avez bien voulu transmettre au SIVAP pour avis, le plan relatif au projet de construction de votre abattoir de volailles, situé à Tomo, commune de Boulouparis.

Après étude de ce plan, j'émet un **avis favorable** à la réalisation de ce projet sous réserve de la prise en compte des modifications listées ci-dessous :

Concernant la zone d'abattage :

- Un sanitaire/vestiaire (avec lave-mains à commande non manuelle) réservé à la personne manipulant les volailles vivantes doit être prévu ;
- Le rapprochement du stérilisateur à eau du poste de saignée ;

Concernant le local d'éviscération :

- La fermeture de la porte donnant accès sur l'extérieur et l'ajout d'une porte d'accès donnant sur la partie d'abattage ;
- L'installation d'un stérilisateur à eau à proximité du poste d'éviscération ;
- La mise sous température dirigée du local (+12°C-16°C) ;
- L'installation d'une NEP dans le local d'éviscération.

Concernant les vestiaires :

- L'ajout d'une salle d'eau dans la mesure où le personnel affecté à l'abattage doit effectuer la découpe dans la même journée ;
- Prévoir l'emplacement et les équipements nécessaires pour le nettoyage/désinfection des équipements en fin de production (nettoyage/désinfection des bottes et tabliers) ;

Je précise que cet avis favorable est donc soumis à la prise en compte des recommandations ci-dessus et ne concerne que la disposition des locaux. Les revêtements des sols, murs et plafonds devront répondre aux exigences de la réglementation en vigueur.

Par ailleurs, l'ouverture de cet établissement est subordonnée à sa déclaration auprès du SIVAP. A cet effet, vous trouverez ci-joint un formulaire de déclaration.

Un agrément d'hygiène valant autorisation d'exercer ne sera délivré qu'après une visite d'inspection, et la fourniture d'un dossier comportant les pièces suivantes :

- la description des **conditions de fonctionnement** (effectifs, répartition des effectifs, tenue du personnel, horaires et jours d'ouverture),
- une **attestation de raccordement au réseau public**, à défaut une attestation de potabilité de l'eau ou une facture d'eau ; les résultats d'analyses bactériologiques et physico-chimiques si l'eau provient d'un réseau privé,
- la description des **abords immédiats** de l'établissement,
- *le plan de l'établissement comportant une échelle, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage personnel, complété des indications pour chaque local concernant :*
 - la nature des sols, murs, plafonds et menuiserie,
 - la température des locaux,
 - les dispositifs d'évacuation et le circuit des eaux résiduaires,
 - l'emplacement du matériel et des équipements, ainsi que leur revêtements et matériaux
 - les points d'approvisionnement en eau potable (lave-mains, évier...)
- la **liste des fournisseurs et des clients**,
- *la description des emballages et conditionnements des produits finis (nature, stockage, nettoyage),*
- le **plan de nettoyage et désinfection** (opérateur, matériel, fiches techniques des produits, méthode, fréquence),
- le **plan de lutte contre les nuisibles** (opérateur, emplacement des appâts, fiches techniques des produits, méthode, fréquence)
- le **programme de formation** du personnel ou autres documents attestant de la formation initiale du personnel relative à l'hygiène,
- le **plan HACCP** (diagramme de fabrication, détermination des principaux dangers, mesures préventives, points critiques, limites critiques, mesures de surveillance et mesures correctives)

Les agents du SIVAP, en particulier ceux du secteur de Nouméa, restent à votre disposition pour toute information complémentaire.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de ma parfaite considération.