



ABATTOIR DE BASTELICA

**Dossier de Demande d'Autorisation d'Exploiter une  
Installation Classée pour la Protection de L'Environnement  
(ICPE)**

---

**Notice de renseignements  
2024**

**Abattoir exploité dans le cadre d'une DSP par :**

**SARL A TUMBERA**

Email : [atumbera@orange.fr](mailto:atumbera@orange.fr)

SARL A TUMBERA

Chez M. Toussaint GISTUCCI

QUARTIER COSTA

20119 BASTELICA

Tél : 04 95 24 59 01

Le présent document comprend 16 pages numérotées de 1 à 16.

## Sommaire

<b>1 -</b>	<b>OBJET DE LA DEMANDE.....</b>	<b>3</b>
<b>2 -</b>	<b>IDENTITÉ DU DEMANDEUR .....</b>	<b>4</b>
<b>3 -</b>	<b>LOCALISATION DE L'INSTALLATION .....</b>	<b>5</b>
<b>4 -</b>	<b>MODE D'EXPLOITATION .....</b>	<b>6</b>
<b>5 -</b>	<b>NATURE ET VOLUME DES ACTIVITES .....</b>	<b>6</b>
5.1 -	NATURE DES ACTIVITES.....	6
5.2 -	VOLUME DES ACTIVITES.....	6
<b>6 -</b>	<b>ACTIVITES CONNEXES.....</b>	<b>7</b>
6.1 -	GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DECHETS.....	7
61.1 -	<i>Sous-produits animaux issus du procédé d'abattage.....</i>	<i>7</i>
61.2 -	<i>Sous-produits issus du prétraitement des eaux usées.....</i>	<i>8</i>
61.3 -	<i>Déchets non dangereux.....</i>	<i>8</i>
61.4 -	<i>Déchets dangereux.....</i>	<i>8</i>
6.2 -	ALIMENTATION EN EAU .....	8
6.3 -	ALIMENTATION ELECTRIQUE.....	9
6.4 -	INSTALLATION DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE .....	9
6.5 -	CHARGE D'ACCUMULATEURS .....	9
6.6 -	COMPRESSION-REFRIGERATION.....	9
66.1 -	<i>Installations produisant de l'air comprimé.....</i>	<i>9</i>
66.2 -	<i>Installations frigorifiques.....</i>	<i>9</i>
6.7 -	STOCKAGES DIVERS.....	10
67.1 -	<i>Produits d'entretien.....</i>	<i>10</i>
<b>7 -</b>	<b>CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES DE L'EXPLOITANT .....</b>	<b>11</b>
7.1 -	CAPACITES TECHNIQUES .....	11
7.2 -	CAPACITES FINANCIERES .....	12
<b>8 -</b>	<b>SITUATION ADMINISTRATIVE.....</b>	<b>12</b>

## **1 - OBJET DE LA DEMANDE**

Afin de pérenniser son activité d'abattage, et de répondre à la demande régionale de la filière porcine et de ses usagers, le Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse (SMAC), par le biais de son délégué, la SARL A TUMBERA, est contraint d'augmenter sa production pour porter sa capacité d'abattage à 10 tonnes par jour.

Dans le dessein de proposer la meilleure solution environnementale possible, le Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse (délégué) et la société SARL A TUMBERA (délégué) proposent plusieurs améliorations structurelles et fonctionnelles.

**La présente demande d'autorisation d'exploiter un abattoir d'animaux de boucherie est déposée par le Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse.**

Ce dossier, constitué conformément au code de l'environnement, comprend 6 parties :

- 1) La notice de renseignements,
- 2) L'étude d'impact,
- 3) L'étude de dangers,
- 4) La notice hygiène et sécurité,
- 5) Les plans et cartes,
- 6) Les pièces annexes,
- 7) Une dérogation à l'article 3 de l'arrêté ministériel du 30/04/2004

Le dossier est constitué par le Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse (SMAC), situé à Ajaccio.

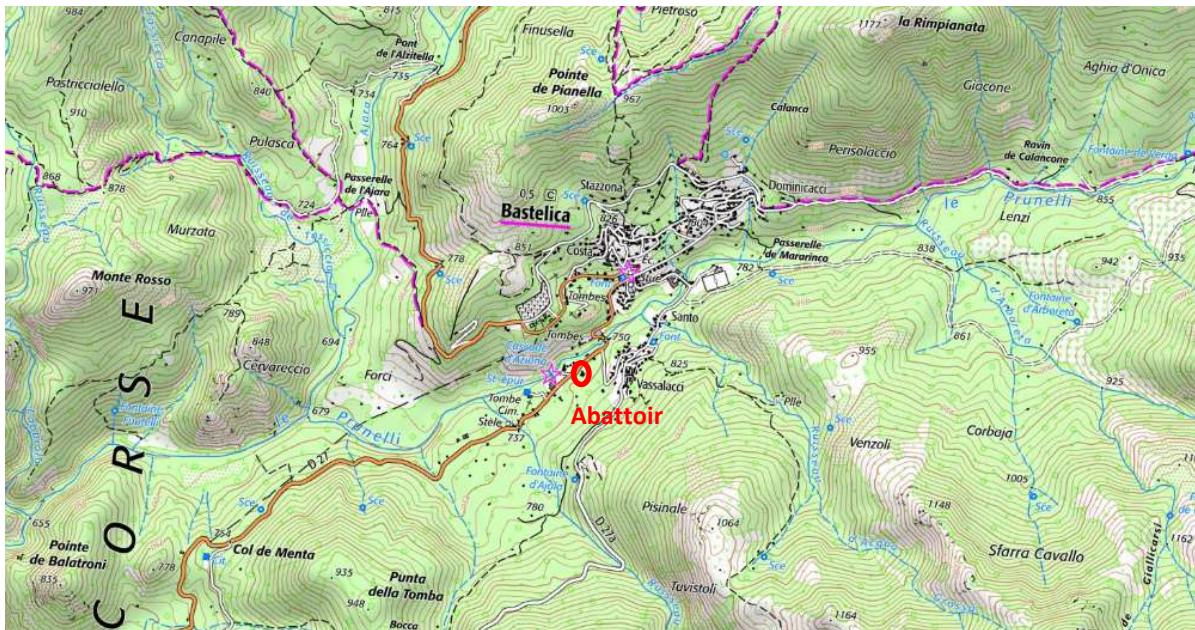
**2 - IDENTITÉ DU DEMANDEUR**

<b>Dénomination sociale :</b>	SYNDICAT MIXTE DE L'ABATTAGE EN CORSE (SMAC)
<b>Forme Juridique :</b>	ETABLISSEMENT PUBLIC
<b>Signataire de la demande :</b>	Monsieur CAITUCOLI Paul-Joseph (Président)
<b>Coordonnées :</b>	CS 956, 20700 AJACCIO Cedex 9
<b>Coordonnées de l'établissement pour lequel est effectuée la demande :</b>	Abattoir de Bastelica Lieudit GIERBA 20119 BASTELICA Tél : 04 95 32 33 12 direction@smac-corse.fr
<b>Code d'activité de l'établissement (APE) :</b>	1011Z
<b>N°SIRET :</b>	252 010 087 00085
<b>Nature des activités de l'établissement :</b>	Abattage d'animaux de boucherie
<b>Volume d'activité prévisionnel :</b>	500 tonnes / an
<b>Coordonnées de l'exploitant de l'établissement (déléataire) :</b>	SARL A TUMBERA Chez M. GISTUCCI Toussaint 20119 BASTELICA N° SIRET : 479 506 115 00019 Tél : 06 07 13 91 28 atumbera@orange.fr
<b>Nombre de salariés dans l'établissement :</b>	8 personnes

### 3 - LOCALISATION DE L'INSTALLATION

L'abattoir est situé dans la commune de Bastelica dans le département de la Corse du Sud (2A).

L'installation est implantée à l'entrée du village sur la D27.



L'abattoir est situé en rive gauche du Prunelli, à proximité de la station d'épuration de la commune. La carte IGN à l'échelle 1/25000<sup>ème</sup> fournie dans la partie « Cartes et Plans » permet de localiser l'abattoir dans la commune de Bastelica.

#### 📍 Adresse du site :

Entrée du Village,  
Lieu-dit GIERBA  
20119 BASTELICA

#### 📍 Références cadastrales et surfaces du site :

La commune de Bastelica ne s'est pas dotée d'un Plan Local d'Urbanisme (PLU) ni d'un Plan d'Occupation des Sols (POS) mais d'une Carte Communale.

La parcelle est couverte par cette carte communale. La parcelle est dans une zone ouverte à la construction.

- Parcelle n°0059 de la section AE
- Emprise au sol bâtiment : 540 m<sup>2</sup>
- Surface parcelle abattoir : 2610 m<sup>2</sup>

#### 📍 Voisinage :

Le plan cadastral à l'échelle 1/2000<sup>ème</sup>, couvrant les abords de l'installation jusqu'à une distance supérieur à 100 mètres et joint dans la partie « Cartes et Plans », permet de visualiser le voisinage de l'abattoir.

## 4 - MODE D'EXPLOITATION

Le Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse (SMAC) est une structure administrative de coopération intercommunale française qui permet à des collectivités de s'associer entre elles, avec des établissements publics et d'autres personnes morales de droits publics. C'est un syndicat mixte ouvert.

Cet établissement public exerce une mission de service public à caractère industriel et commercial (EPIC) : l'abattage d'animaux de boucherie en Corse.

De par ses missions et de ses prérogatives, **le SMAC a délégué, dans le cadre d'une délégation de service public (DSP), la gestion de l'abattoir par affermage** à une personne morale de droit privé qui s'engage à remplir la mission de service public.

Par délibération n°01/25.09.2019, le SMAC a décidé de déléguer la gestion de l'abattoir de Bastelica à la SARL A TUMBERA, pour une durée de 5 ans.

## 5 - NATURE ET VOLUME DES ACTIVITES

### 5.1 - Nature des activités

L'activité principale de l'entreprise est l'abattage de porcins uniquement. Le numéro d'agrément sanitaire est CE 2A.031.016.

Une prestation de stockage de sous-produits animaux (SPA) pour les professionnels du secteur viande est également assurée par l'établissement. Les professionnels amènent leur SPA à l'abattoir pour un stockage dans des containers étanches et couverts avant transit sur le continent pour traitement.

### 5.2 - Volume des activités

Le fonctionnement de l'outil est prévu 4 jours par semaine sur 5 mois (de Novembre à Mars), du Lundi au Jeudi, soit environ 80 jours/an.

**L'activité d'abattage s'effectue spécialement durant la saison hivernale, hors saison estivale et d'affluence touristique, notamment l'été.**

Le tonnage annuel se situe à environ 500 t/an.

Le poids abattu moyen est inférieur à 6 tonnes/jour sur les 2 dernières années.

En jour de pointe et exceptionnellement, le poids abattu peut être supérieur à 10 tonnes.

Valeurs	janvier	février	mars	novembre	décembre	TOTAL
Production 2022	162,5	88,3	0	68,5	140,8	<b>460,1</b>
Production moyenne 2022	10,2	5,5	0,0	4,3	8,8	<b>5,8</b>
Production 2023	160,3	95,3	0	58,2	95,2	<b>409</b>
Production moyenne 2023	10,0	6,0	0,0	3,6	6,0	<b>5,1</b>

L'activité d'abattage relève de la **rubrique n°2210** de la nomenclature des installations classées. **Elle est soumise à autorisation** pour un volume journalier abattu supérieur à 5 t/jour. Actuellement, l'activité d'abattage moyen observé évolue de 4,3 tonnes de carcasses à 10,2 tonnes – et peut **exceptionnellement** dépasser les 10 tonnes de carcasse en journée de pointe –.

Le rayon d'affichage est de 3 km.

Dans le cadre de l'activité d'abattage soumise à l'autorisation, l'augmentation est supérieure à 5 tonnes / jour. Du fait de ce dépassement, **la demande ICPE concerne l'augmentation de l'activité d'abattage, pour un volume journalier abattu de 10 tonnes-équivalent-carcasses (TEC).**

Le volume de sous-produits animaux issus de la découpe et de la transformation des carcasses abattues à l'abattoir de Bastelica et découpées/transformées par des professionnels du secteur viande (boucheries, charcuteries, etc.) est estimé à 120 tonnes/an.

Le volume susceptible d'être présent dans l'installation est supérieur à 500kg.

L'activité dépôt de sous-produits animaux dans des containers étanches et couverts relève de la **rubrique n°2731** de la nomenclature des installations classées. **Elle est soumise à autorisation** pour un volume stocké supérieur à 500 kg/jour.

## 6 - ACTIVITES CONNEXES

### 6.1 - Gestion des sous-produits animaux et déchets

#### 6.1.1 - Sous-produits animaux issus du procédé d'abattage

Les sous-produits carnés générés par l'abattage et la découpe sont multiples. Ils seront stockés en caisse-palettes en chambre froide de déchets.

- **Sous-produits de catégorie 1 & 2**

Les sous-produits de catégorie 1 et 2 (C1 et C2) seront regroupés dans des caisse-palettes équarrissage identifiés et dénaturés. Ils sont évacués à minima 1 fois par mois par un transporteur agréé, I TRASPORTI CORSI, vers une société de collecte et de stockage agréée sur le continent : ANIMALIA (Pertuis – 84).

Les déchets de catégorie 1 et 2 représentent une quantité annuelle inférieure à 50 tonnes.

- Lisiers

Les lisiers (C2) sont raclés et évacués en sous-produits C1. Les très faibles quantités générées annuellement sont comptabilisé avec les autres déchets de C1 (cf. ci-après).

- **Sous-produits de catégorie 3**

- Sang d'équarrissage

Le sang, sous-produit de catégorie 3 (C3) est collecté en totalité par les usagers. Il est récupéré au moment de la saignée et est évacué par pompage vers des contenants de stockage qui sont remis aux usagers. La quantité collectée et remis annuellement est d'environ 14 000 litres. Le sang restant et résiduel est destiné à la destruction.

- Autres déchets C3

Les autres sous-produits de catégorie 3 sont également des sous-produits valorisables, tels que les soies les onglons, les os, les suifs, les graisses de dégraissage (prétraitement) etc.

**Le sang (résiduel et non récupéré), les autres déchets et leurs mélanges sont requalifiés en C1 du fait de l'absence de moyens, de ressources et de filière de valorisation.** Les quantités générées annuellement sont ainsi comptabilisé avec les autres déchets de catégorie C1 et C2 (cf. ci-après). Ils seront stockés séparément en bacs et évacués à minima 1 fois/mois par un transporteur agréé, I TRASPORTI CORSI, vers une société de collecte et de stockage agréée sur le continent : ANIMALIA (Pertuis – 84).

Le tableau ci-dessous représente la quantité totale de déchets (C1,C2 et C3) produits par l'abattoir :

Déchets / Saison	novembre	décembre	janvier	février	mars	TOTAL
2020-2021	x	8,97	13,77	10,98	4,95	<b>38,67</b>
2021-2022	6,65	11,49	10,91	13,65	4,75	<b>47,45</b>
2022-2023	4,40	21,20	x	x	x	<b>25,60</b>
<b>TOTAL</b>	<b>11,05</b>	<b>41,66</b>	<b>24,68</b>	<b>24,63</b>	<b>9,70</b>	<b>111,72</b>

x= abattoir fermé ou données non communiquées

### 61.2 - Sous-produits issus du prétraitement des eaux usées

Il s'agit des produits récupérés au niveau des dégrilleurs et au poste de dégraissage. Les déchets récupérés au dégrillage seront mis avec les sous-produits animaux C1. Les quantités générées sont donc comptabilisées dans les données ci-dessus.

### 61.3 - Déchets non dangereux

Les Déchets Industriels Banals (DIB), à savoir les papiers, cartons et plastiques non souillés, seront placés en bacs déchets.

Les Déchets Ménagers et Assimilés (DMA) générés seront placés en bacs déchets.

Ces déchets seront enlevés 1 fois/semaine par la Communauté de communes Celavu-Prunelli pour traitement par le Syndicat de Valorisation des Déchets de la Corse (SYVADEC).

### 61.4 - Déchets dangereux

Les déchets dangereux générés par l'activité sont :

- Les huiles usagées et aérosols (utilisés en maintenance) stockés en bidons et bacs plastiques dans le local de maintenance.
- Les piles usagées, néons et ampoules stockés en bidons et bacs dans le local de maintenance.

Au vu des très faibles quantités générées, ces déchets seront enlevés à la demande par des entreprises spécialisés pour leur traitement et recyclage.

## 6.2 - Alimentation en eau

L'approvisionnement en eau potable du site est exploité par la commune de BASTELICA, par différents captages de sources et réservoirs, avec un réseau d'adduction et de distribution d'environ 12km de canalisation, tous situés en amont du site d'abattage (Prise de APA, Captage d'Esca, Forage de Campo di Verju, Captage d'Aqua Argente, Source Cistara)

Compte tenu de l'impossibilité d'accès au compteur d'eau et de facturation au forfait ces dernières années, les quantités réelles consommées ne sont pas retranscrites. Cependant l'abattoir est conçu et exploité de manière à limiter les usages superflus de l'eau.

Le niveau maximum de consommation liée aux opérations d'abattage ne dépasse pas en moyenne la valeur fixée dans l'arrêté du 30/04/04, chapitre III article 20 (6 litres/kg de carcasse). Sur la dernière saison, on constate un dépassement de la limite fixée (moyenne 7,6 l/kg avec un maximum à 12,8 l/kg le jour de fermeture avant Noël 2023). Le SMAC a informé son exploitant et une démarche est en cours afin de revenir dans la limite fixée par l'arrêté.



Quantités consommées	
Saison 2021/2022	2731 m <sup>3</sup>
Saison 2022/2023	2532 m <sup>3</sup>
Saison 2023/2024	2142 m <sup>3</sup>

### 6.3 - Alimentation électrique

L'alimentation électrique du site est assurée un poste livraison qui alimente un TGBT situé en local technique.

Les quantités consommées sont estimées à 90 000 kWh/an.

### 6.4 - Installation de production d'eau chaude

La production d'eau chaude du site est assurée par deux accumulateurs électriques CHAROT d'une puissance utile de **48kW**.

La production d'eau chaude de l'équipement de process ECHAUDEUSE est assurée par un bruleur à gaz ligne air-gaz accumulateurs à gaz THERMIGAS d'une puissance utile de **120 kW**.

Le gaz est du propane stocké dans une citerne de 2700 dm<sup>3</sup> ce qui représente un stockage total de 2,4 tonnes.

Ce stockage relève de la **rubrique 4718-2** de la nomenclature des installations classées soumis à **déclaration**.

Les installations de combustion relèvent de la **rubrique n°2910 a)** de la nomenclature des Installations Classées. **La puissance étant inférieure à 2 MW, les installations de combustion sont non classées.**

### 6.5 - Charge d'accumulateurs

Aucun système de charge d'accumulateur pour chariot élévateur n'est présent sur site. Le chariot élévateur fonctionne au gaz (bouteille). Le modèle est de marque JUNGHEINRICH modèle TFG 320, puissance moteur **31 kW, 18kg de gaz propane (29L)**.

### 6.6 - Compression-réfrigération

#### 66.1 - Installations produisant de l'air comprimé

L'air comprimé est nécessaire au fonctionnement des machines de process.

La production d'air comprimé est assurée par un compresseur CompAir situé dans le local technique et d'une puissance de **7,5 KW**. Le dispositif est complété par un sécheur d'air Worthington Creyssensac DW10 d'une puissance de **11 kW**.

#### 66.2 - Installations frigorifiques

Le froid est utilisé dans chaque chambre froide (ressuage, conservation, stockage déchets, ...).

La production est assurée au moyen de 2 unités de réfrigération extérieures fonctionnant au R449a. Cette production est localisée en extérieur sur un dallage béton.

La Fiche de Données Sécurité (FDS) de ce fluide est donnée en **annexe 1**. Le R449a est un gaz à effet de serre fluoré concerné par la rubrique 1185 de la nomenclature. La quantité est présente est de 40 kg ; L'utilisation de ce gaz est soumise à **déclaration**.

## 6.7 - Stockages divers

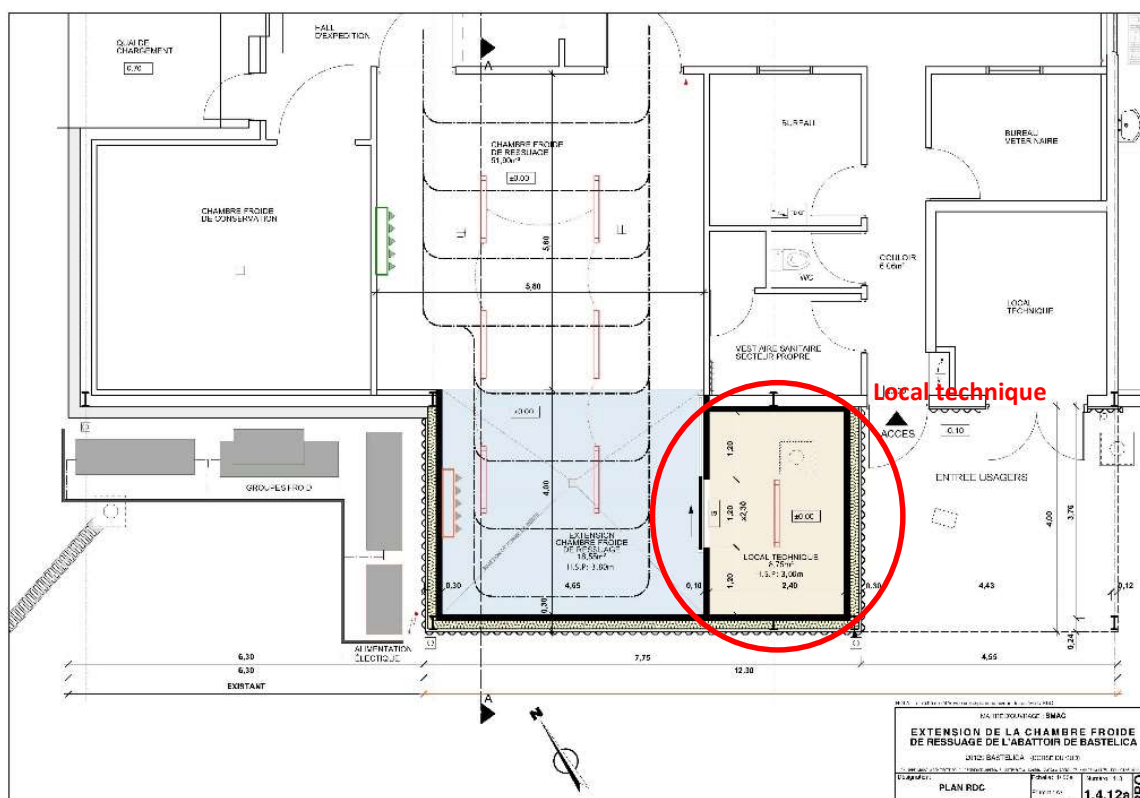
### 67.1 - Produits d'entretien

Ces produits sont nécessaires :

- à l'entretien mécanique des installations (lubrifiants...),
- à l'entretien des locaux de production et des matériels (nettoyage et désinfection).

### ➤ Produits de maintenance

Tous les produits liquides utilisés par le service maintenance seront entreposés dans le local technique et placés sur rétention. Il s'agit d'huiles, de graisses, de solvants et d'autres produits nécessaires au bon fonctionnement de toutes les installations.



### ➤ Produits de nettoyage et désinfection

Il s'agit de produits détergents et/ou désinfectants pour les murs, les sols et matériels de nature acides ou alcalins. Ces produits seront utilisés dilués selon les préconisations et doses spécifiées par les fournisseurs. Ils sont conformes à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des matériels en contact avec les denrées alimentaires.

Nom du produit	Type de produit	Conditionnement	Quantité maximale stockée
Super Blaster	Détergent Désinfectant	Bidon 20l	5
DIVOSAN QC	Désinfectant	Bidon 20l	5
Easyfoam	Détergent	Bidon 20l	5
Lavajet	Nettoyant	Bidon 20l	5
Javel	Désinfectant	Bidon 20l	5
<b>TOTAL</b>			<b>500 kg</b>

Les Fiches de Données Sécurité (FDS) de ces différents produits sont données en **annexe 1**. Une rétention sera utilisée pour stocker les produits de nettoyage en extérieur sous auvent. Ce type de stockage relève de la **rubrique 1630** de la nomenclature des installations classées mais il ne concerne pas le site compte tenu des quantités qui seront présentes, le site est **non classé**.

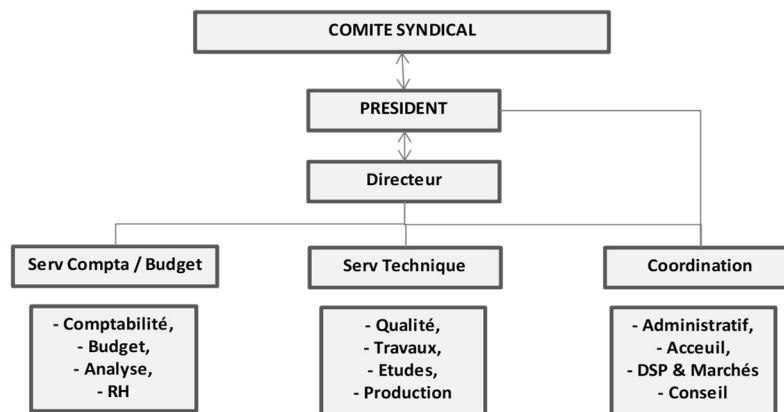
## 7 - CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES

### 7.1 - Capacités techniques

#### Organigramme

Le SMAC (délégant)

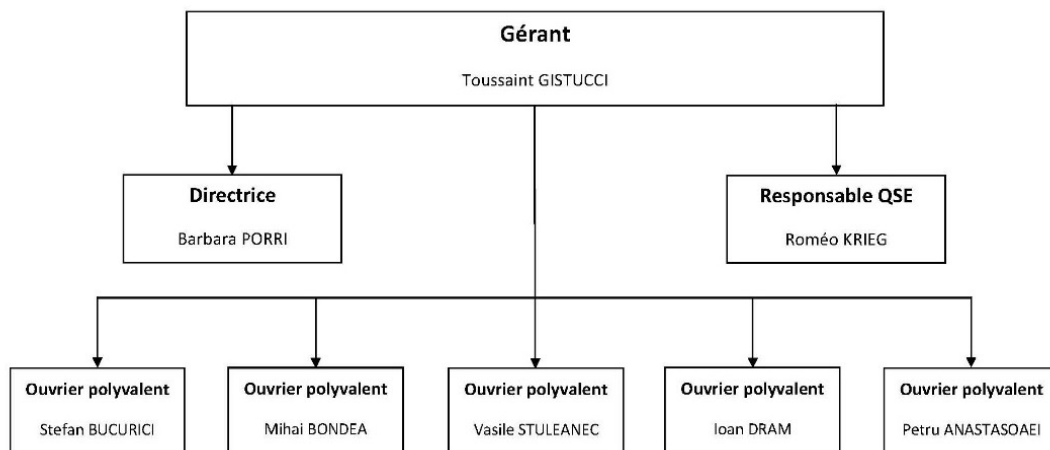
L'établissement comprend 5 salariés.



#### Organigramme

Exploitant SARL A TUMBERA (délégataire)

La société comprend 8 salariés.



## 7.2 - Capacités financières

La justification des capacités financières peut être établie par les données tirées de la synthèse financière en **annexe 2**.

## 8 - SITUATION ADMINISTRATIVE

La liste des rubriques sous lesquelles les activités de l'abattoir sont répertoriées est donnée dans le tableau ci-dessous.

A titre indicatif mais aussi à titre de surveillance, est donnée également ci-après la liste des rubriques pour lesquelles l'abattoir présente un niveau d'activités, mais inférieurs aux seuils de classement.

Numéro de rubrique	Désignation de la rubrique concerné par l'activité de l'abattoir	Capacités des activités de l'abattoir	Classement (1)	Rayon d'affichage
2210	<b>Abattage d'animaux</b> Le poids de carcasses susceptibles d'être abattues étant : 1. supérieur à 5 t/j	10 TEC/jour	A	3 km
2731	<b>Dépôt ou transit de sous-produits animaux</b> 2. Autres installations que celles visées au 1 : La quantité susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 500 kg	120 t/an	A	3 km

Numéro de rubrique	Désignation de la rubrique à titre indicatif et de surveillance	Capacités des activités de l'abattoir	Classement (1)	Rayon d'affichage
1185	Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n° 517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 (fabrication, emploi, stockage) 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation a) frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg	40 kg	DC	/
2910	Combustion à l'exclusion des installations visées par les rubriques 2770 et 2771. A. Lorsque l'installation consomme exclusivement, seuls ou en mélange, du gaz naturel, des gaz de pétrole liquéfiés, du fioul domestique, du charbon, des fiouls lourds ou de la biomasse, à l'exclusion des installations visées par d'autres rubriques de la nomenclature pour lesquelles la combustion participe à la fusion, la cuisson ou au traitement, en mélange avec les gaz de combustion, des matières entrantes, si la puissance thermique maximale de l'installation est : 2. supérieure à 2 MW, mais inférieure à 20 MW	130 KW + 30KW	NC	/
4718	Gaz inflammables liquéfiés de catégorie 1 et 2 (y compris GPL) et gaz naturel La quantité totale susceptible d'être présente dans les installations étant < 6 tonnes	2,4 tonnes + 18 Kg	NC	/

(1) A : Autorisation / D : Déclaration / C : soumis au contrôle périodique prévu par l'article L.512-11 du code de l'environnement. / NC : Non classée

Une seule commune est située dans le rayon d'affichage (3 km) :

- BASTELICA

La **carte à l'échelle 1/25000<sup>ème</sup>** joint dans la partie « Cartes et Plans » indique l'emplacement de l'unité et le périmètre concerné par le rayon d'affichage.

Le procès-verbal de mise à disposition de l'abattoir de Bastelica auprès du Syndicat Mixte de l'Abattage en Corse, est donnée en **annexe 7**.