

15 AVR. 2017

Le



PREFET DU TERRITOIRE DE BELFORT

ARRÊTE N° 90-2017-04-07-003

Portant réglementation, à des fins de salubrité publique et de préservation des masses d'eau souterraines et superficielles, des conditions d'exploitation du festival des Eurockéennes, du camping et du bâtiment d'exploitation associés au festival ainsi que la zone de stationnement des véhicules du camping

Communes de Chaux, d'Evette-Salbert et de Sermamagny

Le Préfet du Territoire de Belfort,
Chevalier de la Légion d'honneur,
Chevalier de l'Ordre national du mérite,

VU :

- le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment l'article L. 2215-1 ;
- le Code de la Santé Publique ;
- le Code de l'Environnement et notamment son article L211-3 ;
- le Code rural ;
- le Code de la consommation ;
- le décret n° 2004-374 modifié relatif aux pouvoirs des Préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'Etat dans les régions et départements ;
- l'arrêté préfectoral du 15 mars 2017 portant délégation de signature à M. Joël DUBREUIL, sous-préfet, secrétaire Général de la préfecture du Territoire de Belfort ;
- l'arrêté du 3 décembre 2015 portant approbation du schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux du bassin Rhône-Méditerranée et arrêtant le programme pluriannuel de mesures correspondant ;
- le schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux du bassin Rhône-Méditerranée 2016 – 2021 et notamment la disposition 5E-01 ;
- l'arrêté interpréfectoral du 21 août 2013 portant approbation du Plan de Protection de l'Atmosphère (PPA) de l'Aire Urbaine de Belfort-Montbéliard-Héricourt-Delle ;
- l'arrêté préfectoral du 28 janvier 1987 portant règlement sanitaire départemental ;
- l'arrêté préfectoral n°200705310904 du 31 mai 2007 modifié portant déclaration d'utilité publique de dérivation des eaux souterraines et d'instauration des périmètres de protection du champ captant de Sermamagny et autorisation de prélèvement et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine ;
- l'arrêté préfectoral n°2012 191 – 0002 du 9 juillet 2012 confirmant l'interdiction du brûlage à l'air libre des déchets verts et abrogeant toute décision ultérieure contraire, y compris les dérogations préfectorales ;
- l'arrêté préfectoral n°2013168-0001 du 17 juin 2013 et l'arrêté préfectoral n°2014175-003 du 24 juin 2014 portant réglementation, à des fins d'hygiène et de salubrité publique, de la zone camping du festival des Eurockéennes et de l'aire de stationnement des véhicules associée ;
- l'arrêté préfectoral n°2012332-0001 modifié portant constitution de la commission locale de l'eau du schéma d'aménagement et de gestion des eaux de l'Allan
- la demande formulée par l'Association Territoire de Musique du 7 février 2017 concernant notamment le déplacement du camping des Eurockéennes ;
- les consultations, avis et observations de l'Association Territoire de Musique, du maire de Chaux, d'Evette-Salbert de Sermamagny, du Président du Conseil Départemental du Territoire de Belfort, du Président de Grand Belfort Communauté d'Agglomération, du Président de la Communauté de Communes des Vosges du Sud, de la Direction Régionale de l'Environnement de l'Aménagement et du logement, de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, de la Direction Départementale des Territoires, du service départemental d'incendie et de secours, de la

Présidente de la commission locale de l'eau du Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux du bassin de l'Allan (Etablissement Public Territorial du Bassin Saône et Doubs), de la délégation régionale de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse, de la consultation et l'avis du Comité Permanent de l'Eau de la Mission Interservices de l'Eau et de la Nature du Territoire de Belfort ;

- le rapport SOGREAH n°100621 de juin 1998 portant sur l'évaluation des risques de pollution des captages d'eau potable de Sermamagny liés aux Eurockéennes ;
- le rapport et l'avis de l'hydrogéologue agréé du 15 novembre 2016 ;
- le rapport du Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé au conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques du 23 mars 2017 ;
- l'avis du conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques dans sa séance du 23 mars 2017 ;

CONSIDERANT :

- l'importance de la fréquentation et de la durée du festival des Eurockéennes et des activités associées ;
- les localisations des activités du festival des Eurockéennes, du camping et du bâtiment d'exploitation associés au festival ainsi que la zone de stationnement des véhicules du camping, comprises sur les communes de Chauv d'Évette-Salbert et de Sermamagny ;
- les positionnements du site festival des Eurockéennes, du camping et du bâtiment d'exploitation associés au festival ainsi que la zone de stationnement des véhicules du camping, lesquels sont situés dans ou à proximité immédiate du périmètre de protection rapprochée des captages d'eau potable de l'agglomération belfortaine ;
- les risques d'atteinte à la salubrité publique et à la qualité des eaux souterraines et superficielles du fait de l'exploitation et des activités du festival des Eurockéennes, du camping et du bâtiment d'exploitation associés au festival ainsi que la zone de stationnement des véhicules du camping ;
- qu'il y a lieu de prendre des dispositions visant à prévenir le risque d'atteinte à la salubrité publique, comprenant la préservation de la qualité des masses d'eau destinées à la consommation humaine ;

SUR PROPOSITION du Secrétaire Général de la Préfecture du Territoire de Belfort,

ARRÊTE

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article 1 : Définition et sites concernés

Au sens du présent arrêté, on entend par « organisateur », l'association Territoire de Musique, en charge de l'organisation du festival dit « Les Eurockéennes ».

Les dispositions du présent titre concernent les sites du festival, du camping et du bâtiment d'exploitation associés au festival ainsi que la zone de stationnement des véhicules du camping, conformément à l'annexe 1.

Article 2 : Interdictions

Sont interdits :

- les feux, y compris le brûlage à même le sol,
- toute activité susceptible de porter atteinte à la qualité des eaux souterraines et superficielles,
- les rejets dans le milieu naturel, à l'exception de ceux autorisés et faisant l'objet d'un traitement préalable.

Article 3 : Activités de soins

Les postes médicaux sont équipés de dispositifs permettant de collecter, en vue d'une élimination dans une filière adaptée, les liquides organiques et excréments des personnes prises en charge. Les déchets d'activités de soin à risque infectieux sont pris en charge conformément à la réglementation en vigueur.

Article 4 : Qualité de l'eau destinée à la consommation humaine

L'eau distribuée doit répondre aux exigences de qualité fixées par le Code de la Santé Publique. Les matériaux en contact avec l'eau de consommation sont compatibles avec un contact alimentaire et disposent d'une attestation de conformité sanitaire. Une purge et une désinfection complète des réseaux d'alimentation en eau potable sont effectuées avant l'accès au public.

La concentration en chlore libre résiduel doit être comprise entre 0,1 mg/l et 0,3 mg/l sur la totalité des points d'usage ; cette concentration doit être garantie en permanence par tous moyens appropriés, notamment par l'installation de postes de chloration asservis au débit qui seront installés en tant que de besoin au niveau des points de piquage du réseau public d'adduction des sites du festival et du camping.

Les points d'usage sont équipés de dispositifs terminaux de type bouton presseur ou équivalent, permettant de réguler automatiquement la consommation d'eau. Les fuites d'eau font l'objet d'une réparation immédiate. Un fléchage permettant d'orienter le public est mis en place sur les voies d'accès et sur l'ensemble du site. Un entretien régulier des équipements est effectué et en tant que de besoin.

Toutes dispositions permettant de prévenir le risque lié aux légionelles, notamment en ce qui concerne l'alimentation en eau chaude sanitaire, sont mises en œuvre.

Article 5 : Dispositif d'aspersion et de brumisation

Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 4, les dispositifs de brumisation et d'aspersion sont alimentés avec de l'eau destinée à la consommation humaine, provenant d'un réseau public d'adduction dûment contrôlé et autorisé au titre du Code de la Santé Publique. Une désinfection préalable des dispositifs de brumisation et d'aspersion est réalisée avant mise en service.

Des caillebotis, associés à des équipements permettant l'évacuation des eaux de ruissellement, sont mis en place au droit de chaque dispositif fixe d'aspersion ou de brumisation.

Article 6 : Sécurité sanitaire alimentaire

Avant leur installation, l'organisateur procède à une information des exploitants de stands alimentaires au moyen de l'annexe 2.

Article 7 : Prévention des risques de pollution

Des équipements permettant notamment d'absorber, de confiner, de fixer ou de récupérer dans les meilleurs délais une pollution sont mis en disponibilité. Ces équipements comportent au minimum :

- matériaux : produits absorbants, pompes et canalisations souples,
- engins : pelles, tractopelle, camion-citerne de vidange, camion de transport de terre.

En cas de pollution ou de suspicion de pollution, toutes mesures utiles sont mises en œuvre permettant d'éviter le risque d'altération des eaux souterraines et superficielles. Des prélèvements et analyses peuvent être mises en œuvre sur demande de l'Agence Régionale de Santé ou des services en charge la police de l'eau et des milieux aquatiques.

Article 8 : Notice d'impact environnementale

Une notice d'impact environnemental est produite et transmise au Préfet, à la police de l'eau et à l'Agence Régionale de Santé à compter de la clôture du festival :

- sous le délai de 5 jours ouvrés pour la zone de camping et de stationnement des véhicules associés,
- sous le délai de 10 jours ouvrés pour le site du festival.

Chaque notice d'impact environnemental comporte notamment l'exposé des vérifications engagées conformément au présent arrêté et explicite les mesures mises en œuvre pour remédier aux pollutions constatées. Elle atteste le cas échéant de l'absence de pollution sur le site du festival, du camping et du bâtiment d'exploitation associés ainsi que sur la zone de stationnement des véhicules du camping.

Article 9 : Gestion des déchets

Des conteneurs et poubelles sont mis à disposition du public notamment sur le site du festival et du camping ainsi qu'au droit des axes de transit.

Les déchets font l'objet d'une collecte régulière et en tant que de besoin. Les conteneurs et poubelles sont vidés et entretenus en tant que de besoin. L'entreposage des déchets collectés est réalisé sur des aires étanches permettant la récupération et l'évacuation des liquides de lixiviation.

Les déchets d'exploitation sont éliminés dans des filières habilitées.

Article 10 : Procédure de signalement

Une procédure est établie permettant de signaler sans délai auprès du Préfet, de l'agence régionale de santé, aux services en charge la police de l'eau et des milieux aquatiques et au service public de l'eau potable (Grand Belfort Communauté d'Agglomération) toute anomalie susceptible d'induire une pollution ou des rejets accidentels.

Cette procédure est communiquée au Préfet, à l'agence régionale de santé, aux services en charge la police de l'eau et des milieux aquatiques et au service public de l'eau potable et de l'assainissement (Grand Belfort Communauté d'Agglomération).

TITRE II :

DISPOSITIONS SPECIFIQUES RELATIVES AU CAMPING DU FESTIVAL, AU BATIMENT D'EXPLOITATION ET A LA ZONE DE STATIONNEMENT ASSOCIES

Article 11 : Information du public

Une information permanente du public est réalisée, notamment sur le site internet de l'organisateur et sur les réseaux sociaux associés sur internet, sur la présence de périmètres de protection de captages d'eau destinée à la consommation humaine et sur les obligations qui en résultent, notamment au sens du présent arrêté.

Des supports d'information lisibles et visibles par les utilisateurs et festivaliers sont installés sur l'ensemble du site et notamment à l'entrée et à la sortie de la zone du camping, à l'entrée de la zone stationnement des véhicules et au droit des blocs sanitaires et des stands alimentaires.

Ces panneaux comportent les informations minimales suivantes :

*« Feux interdits.
Utilisez les conteneurs pour vos déchets.
Zone naturelle protégée. Respectez l'environnement. »*

Chaque support d'information comporte des pictogrammes correspondants.

Article 12 : Bâtiment d'exploitation

Les dispositions du présent article concernent le bâtiment d'exploitation visé à l'article 1.

Article 12.1. Gestion des eaux usées

L'ensemble des eaux usées, comprenant notamment les eaux vannes et les eaux de nettoyage des sols, font l'objet d'un raccordement au réseau d'assainissement collectif avant le 30 juin 2017.

Une vérification périodique des dispositifs de collecte et de transport des eaux usées est effectuée en tant que de besoin et au minimum tous les 5 ans à compter de la date du raccordement. Cette vérification comprend une vérification de l'étanchéité des canalisations. Le rapport de vérification, effectué par un prestataire indépendant, est adressé au préfet.

Article 12.2. Dispositifs de rétention et de confinement

Une vérification de l'étanchéité de l'ensemble des volumes de rétention est effectuée au plus tard pour le 31 mai 2017. Une vérification périodique est effectuée en tant que de besoin et au minimum tous les 5 ans à compter de la date de la première vérification. Le rapport de vérification, effectué par un prestataire habilité, est adressé au préfet.

En aval des volumes de rétention, une vanne terminale de sectionnement, asservie à la détection incendie et au dispositif de surveillance en continu des hydrocarbures, est mise en place au plus tard pour le 30 juin 2017. Cette vanne doit pouvoir être activée et manipulée en tant que de besoin. Une vérification annuelle de bon fonctionnement est effectuée et le rapport de vérification annuel, effectué par un prestataire habilité, est adressé au préfet.

Les eaux de ruissellement des surfaces au sol imperméabilisées sont collectées et font l'objet d'un traitement de type séparateur à hydrocarbures de classe 1, avant rejet dans le milieu naturel. Un dispositif de traitement complémentaire peut être installé pour garantir la compatibilité des rejets au regard des masses d'eau et des usages associés. En tant que de besoin et au minimum une fois par an, une vérification et un entretien des dispositifs de traitement est réalisé par un prestataire habilité. Le rapport d'entretien et de vérification annuel, effectué par un prestataire habilité, est adressé au préfet.

La surveillance de la qualité des eaux avant rejet dans le milieu naturel ainsi que les modalités de gestion associées sont effectuées de la façon suivante :

- de manière permanente, in situ, à l'aide d'un dispositif de mesure des hydrocarbures et des hydrocarbures aromatiques polycycliques. Ce dispositif est couplé à une alarme permettant l'activation automatique de la vanne de terminale de sectionnement en cas d'anomalie.

En cas d'anomalie, une information est mise en œuvre conformément à l'article 10.

La mise en place et le paramétrage du dispositif de mesure est effectué sur avis de l'agence régionale de santé, des services en charge de la police de l'eau et des milieux aquatiques au service public de l'eau potable (Grand Belfort Communauté d'Agglomération),

- périodiquement par la réalisation de prélèvements trimestriels aux fins d'analyse et d'interprétation de conformité, notamment des paramètres suivants : DCO, BBO5, MES, hydrocarbures. L'organisateur communique au Préfet, à l'agence régionale de santé, aux services en charge de la police de l'eau et des milieux aquatiques les références de qualité des rejets à respecter pour garantir la qualité des masses d'eau et des usages associés.

Article 12.3. Matières dangereuses

Tout dépôt ou stockage de produits inflammables ou toxiques est effectué sur aire étanche équipée d'un dispositif de rétention permettant de confiner, notamment au moyen d'une vanne de sectionnement, la totalité des fluides en cas d'évènement indésirable.

Les peintures et produits assimilés sont stockés dans des enceintes fermées disposant d'un classement au feu suffisant.

Les volumes instantanés des fluides stockés ne doivent pas excéder, sans préjudice de dispositions complémentaires :

- cuve fuel : 1000 litres
- huile : 500 litres
- peinture et assimilé : 500 litres

Article 13 : Aménagement et exploitation du camping

Article 13.1. Réseaux aménagement

Aucune excavation de sol n'est autorisée, à l'exception de travaux ponctuels visant à la mise en place des réseaux. Les gaines de protection des réseaux électriques enterrés sont constituées de matériaux disposant d'une inertie chimique.

Les surfaces en herbe sont maintenues en l'état et toutes dispositions sont prises permettant de maintenir la qualité et la fonctionnalité écologique des milieux. A cet effet, l'organisateur présente, sous le délai de 6 mois à compter de la publication / notification du présent arrêté, aux services en charge la police de l'eau et des milieux aquatiques et à l'agence régionale de santé, un dossier d'aménagement permettant de maintenir, et de compenser le cas échéant, la qualité et la fonctionnalité écologique des milieux.

Article 13.2. Camping-cars

Le stationnement des camping-cars s'effectue conformément à l'annexe 1. Toutes dispositions sont prises, notamment l'installation d'un point de vidange ou d'une borne de dépotage, pour permettre aux usagers de vidanger les eaux vannes des camping-cars dans le réseau d'assainissement collectif. Une information des usagers sur ces dispositions est effectuée. Les dispositions prévues par l'organisateur pour la vidange des camping-cars sont soumis pour avis au service public de l'assainissement (Grand Belfort Communauté d'Agglomération). L'utilisation de groupes électrogènes est interdite.

Article 13.3. Barbecues

Les barbecues au gaz à usage collectif, gérés exclusivement par l'organisateur, sont autorisés. Ils sont aménagés sur des surfaces imperméabilisées permettant de récupérer les graisses et résidus de combustion. Les résidus de combustion sont collectés et éliminés comme des déchets.

L'utilisation de barbecues portatifs est autorisée. Chaque barbecue portatif est positionné en hauteur et est équipé d'un dispositif permettant la récupération des résidus de combustion. Les combustibles suivants sont autorisés : bois non traité ou charbon de bois épuré. Les résidus de combustion sont collectés et éliminés comme des déchets. L'utilisation d'allume-feu liquide ou sous forme de gel est interdite. Cette autorisation peut être révoquée par le Préfet en cas de constat de non-respect des conditions de mise en œuvre.

Article 13.4. Equipements sanitaires

Les équipements sanitaires et points d'eau accessibles au public sont positionnés à l'écart des activités de restauration et une signalétique adaptée est mise en place sur l'ensemble du site permettant d'orienter le public.

Les équipements sanitaires, tels que lavabos, cabinets d'aisances, urinoirs et douches sont aménagés en nombre suffisant avec au minimum :

- un cabinet d'aisances pour 100 personnes, dont au moins 2 accessibles aux personnes à mobilité réduite,
- un lavabo pour 750 personnes,
- 68 cabines de douches dont au moins 2 accessibles aux personnes à mobilité réduite,

Un entretien permanent des équipements sanitaires est effectué et en tant que de besoin. Des caillebotis et des équipements permettant l'évacuation des eaux de ruissellement sont mis en place au droit de chaque point d'eau et douches. Les équipements sanitaires et points d'eau font l'objet d'un démontage après la fermeture du camping au public.

Article 13.5. Assainissement

Les équipements sanitaires font l'objet d'un raccordement au réseau d'assainissement collectif avant le 31 mai 2018. A titre transitoire jusqu'à cette date, les matières de vidange collectées sur les sites du festival et du camping ne peuvent être dépotées dans le réseau public d'assainissement qu'après accord du gestionnaire (Grand Belfort Communauté d'Agglomération) et en des lieux définis préalablement.

Les prestataires qui assurent les dépotages disposent de l'agrément préfectoral et réalisent un suivi précis des matières dépotées, notamment à l'aide de bordereaux de suivi indiquant, pour chaque dépotage :

- la date et l'heure précises du dépotage,
- le lieu de dépotage,
- le volume dépoté,
- la qualité des matières dépotées (normales / suspectes),
- les anomalies constatées.

En cas d'anomalie, les entreprises contactent sans délai, avant tout dépotage, le service public de l'assainissement (Grand Belfort Communauté d'Agglomération). Ces bordereaux sont transmis au service public de l'assainissement (Grand Belfort Communauté d'Agglomération), au plus tard dans les 10 jours qui suivent la fin du festival.

Article 13.6. Matières dangereuses

Tout dépôt ou stockage de produits inflammables ou toxiques pour l'environnement doit être effectué sur aire étanche permettant de confiner les fluides en cas d'évènement indésirable et de parer à tout rejet vers le réseau public d'assainissement et dans le milieu naturel.

Article 14 : Surveillance de la qualité des eaux souterraines

Des forages de contrôle de la qualité de l'eau souterraine, au nombre minimum de 2, sont créés conformément à la norme NFX 31-614. Ils sont protégés des risques de malveillance.

L'implantation des forages de contrôle de la qualité de l'eau souterraine est effectuée sur avis de l'agence régionale de santé et des services en charge de la police de l'eau et des milieux aquatiques. L'implantation doit tenir compte des conditions hydrodynamiques de l'aquifère et permet de procéder à une surveillance de la qualité des eaux souterraine en aval de la zone de stationnement des véhicules du camping, en amont du camping et en aval du camping. Les forages de contrôle sont déclarés auprès de Bureau de la Recherche Géologique et Minière.

Une surveillance de la qualité des eaux souterraines est mise en œuvre conformément à l'annexe 3. Les prélèvements sont mis en œuvre conformément à la norme NFX 31-615. Les résultats, comportant une interprétation sanitaire et environnementale, sont communiqués sans délai au Préfet, à l'agence régionale de santé, aux services en charge de la police de l'eau et des milieux aquatiques.

Cette surveillance peut être adaptée sur avis de l'agence régionale de santé et des services en charge la police de l'eau et des milieux aquatiques.

Article 15 : Vérifications

Immédiatement après la fin du festival, une vérification complète de la zone de stationnement des véhicules puis du camping est réalisée. Cette vérification permet de restituer le site en l'état, notamment en ce qui concerne les déchets résiduels.

En cas de pollution ou de suspicion de pollution, l'organisateur met en œuvre sans délai les mesures conservatoires permettant de prendre en charge la pollution et informe sans délai l'agence régionale de santé et les services en charge de la police de l'eau et des milieux aquatiques.

TITRE III :

DISPOSITIONS SPECIFIQUES RELATIVES AU SITE DU FESTIVAL DES EUROCKEENES

Article 16 : Aménagement et exploitation

Les équipements sanitaires et points d'eau accessibles au public sont positionnés à l'écart des activités de restauration. Une signalétique et un fléchage adapté, permettant d'orienter le public, est mis en place sur les voies d'accès et sur l'ensemble du site.

Les équipements sanitaires et points d'eau accessibles au public sont aménagés en nombre suffisant et ne peuvent être inférieurs à :

- 120 cabinets d'aisance dont au moins 5 accessibles aux personnes à mobilités réduites
- 150 urinoirs (ou équivalent)
- 40 points d'eau potable répartis sur l'ensemble du site

Par ailleurs, des cabinets d'aisance accessibles au public, au nombre minimal de 20, sont répartis en proximité immédiate du site du festival.

Un entretien permanent des équipements sanitaires est effectué et en tant que de besoin. Des caillebotis et des équipements permettant l'évacuation des eaux de ruissellement sont mis en place au droit de chaque point d'eau.

Article 17 : Vérifications

Immédiatement après la fin du festival, une vérification complète du site est réalisée permettant de vérifier l'absence de pollution. Cette vérification permet de restituer le site en l'état, notamment en ce qui concerne les déchets résiduels.

En cas de pollution ou de suspicion de pollution, l'organisateur met en œuvre sans délai les mesures conservatoires permettant de prendre en charge la pollution et informe sans délai le Préfet, l'agence régionale de santé, les services en charge de la police de l'eau et des milieux aquatiques.

TITRE IV : DISPOSITIONS FINALES

Article 18 : Mise en œuvre

Sans préjudice des dispositions et autorisations requises notamment en matière de sécurité et d'environnement, l'application des dispositions prévues aux titres I, II et III du présent arrêté relève de l'organisateur, à ses frais.

Article 19 : Abrogation

L'arrêté préfectoral n°2013168-0001 du 17 juin 2013 et l'arrêté préfectoral n°2014175-003 du 24 juin 2014 sont abrogés.

Article 20 : Notification et publication

Le présent arrêté fait l'objet d'une notification auprès de l'organisateur. Il est publié au recueil des actes administratifs de la Préfecture du Territoire de Belfort et est affiché en mairie de Chaux, de Sermamagny et d'Evette-Salbert pendant une durée minimale de deux mois.

Les maires des communes concernées produisent une attestation d'affichage qui est transmise au Préfet au terme de la durée considérée.

Article 21 : Voies et délais de recours

La présente décision peut faire l'objet d'un recours gracieux, formé dans le délai de 2 mois, auprès du Préfet du Territoire de Belfort ; d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif de Besançon dans le délai de deux mois à compter de sa notification / publication.

22. Infractions

Les infractions au présent arrêté seront poursuivies et réprimées conformément aux lois et règlements en vigueur.

23. Chargés d'application

Le Sous-Préfet, Secrétaire Général de la Préfecture du Territoire de Belfort, le Président de Grand Belfort Communauté d'Agglomération, le Maire de Chauv, le Maire d'Evette-Salbert, le Maire de Sermamagny, le Directeur Général de l'Agence Régionale de Santé, le Directeur Départemental des Territoires, le Directeur Départemental de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, le Directeur Départemental des Services d'Incendie et de Secours, le Directeur Régional de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, le Commandant du groupement de gendarmerie du Territoire de Belfort, les agents et officiers de police judiciaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, dont une copie sera également adressée au Président du Conseil Départemental du Territoire de Belfort, au Président de la Communauté de Communes des Vosges du Sud, au Maire de Lachapelle sous Chauv, à la Présidente de la commission locale de l'eau du Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux du bassin de l'Allan (Etablissement Public Territorial du Bassin Saône et Doubs) et au Directeur de l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée-Corse.

Fait à Belfort, le 7 AVR. 2017
Pour le Préfet et par délégation
le Sous-Préfet, Secrétaire Général



Joël DUBREUIL



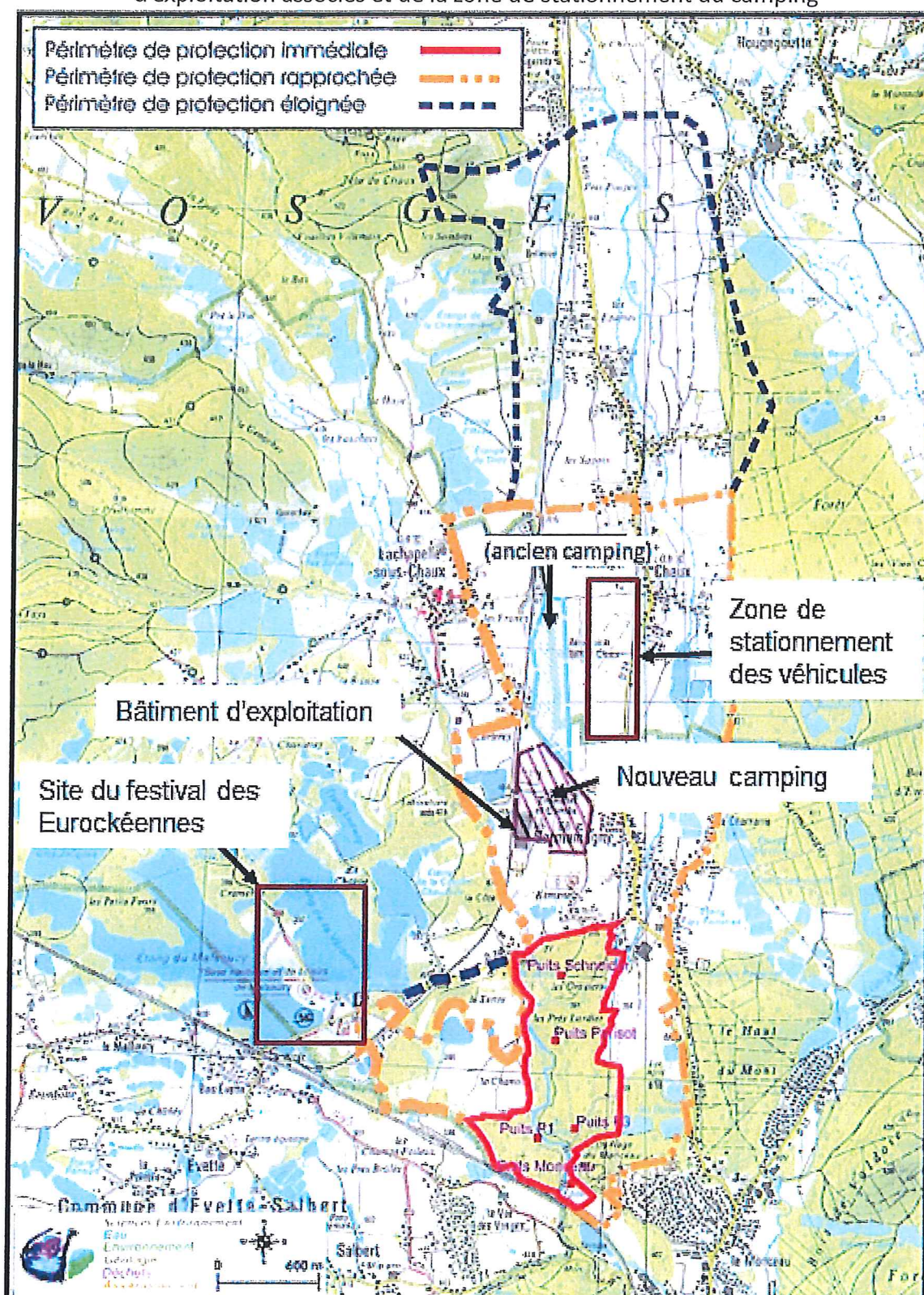
Annexe : 1 à l'AP mogo-2017-04-

07-003 du 7 AVR. 2017

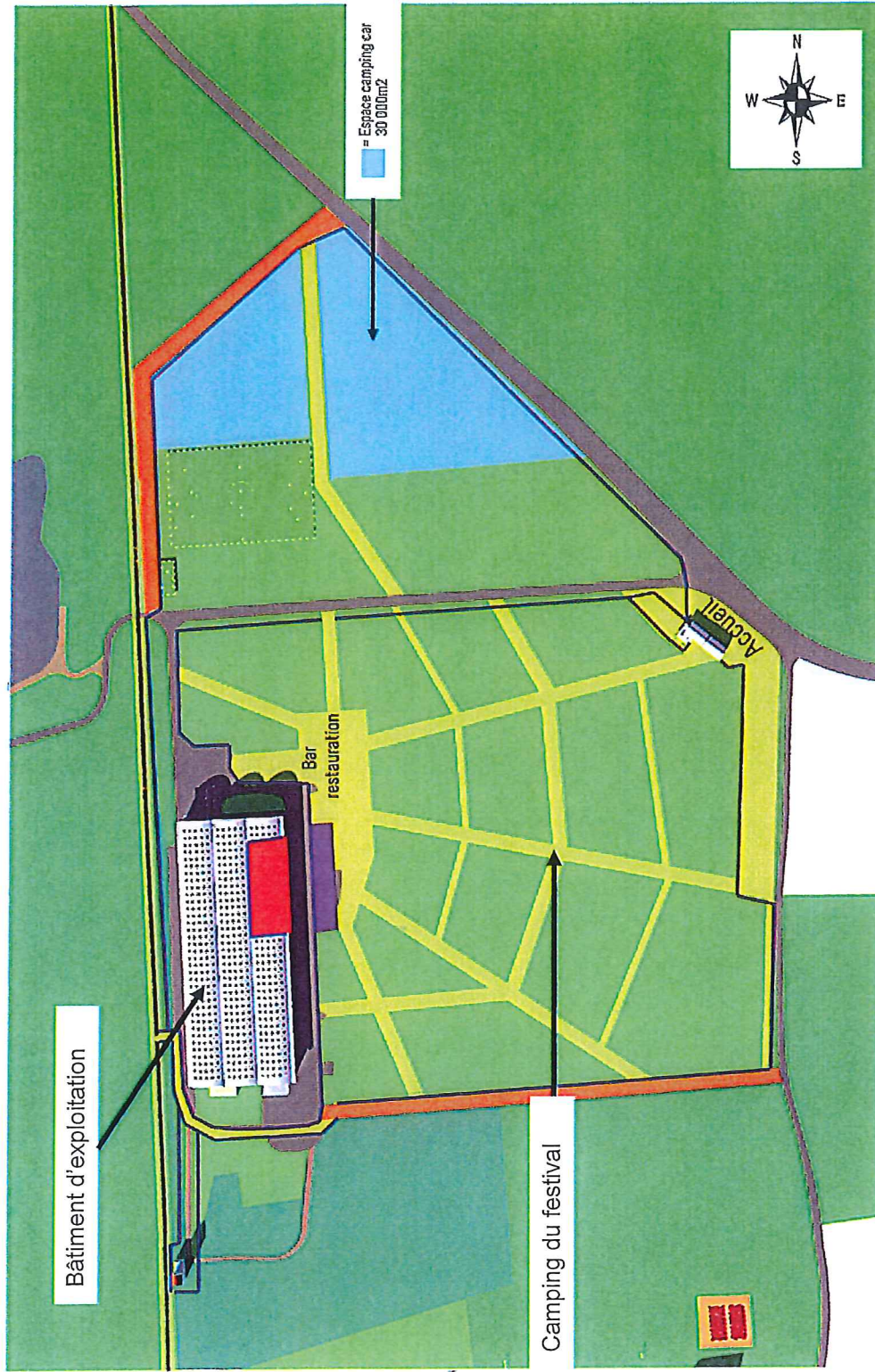
Plans de situation

Annexe 1 - figure 1 :

Localisation des périmètres de protection des captages d'eau destinée à la consommation humaine de Sermamagny, du festival des Eurockéennes, du camping et du bâtiment d'exploitation associés et de la zone de stationnement du camping



Annexe 1 - figure 2 :
Positionnement de l'aire de stationnement des camping-cars du camping du festival des Eurockéennes



(Agencement indicatif de la zone camping, susceptible de modifications)



Annexe 2 :
Notice d'information relative à
l'hygiène alimentaire

à l'AP n° 90-2017-04-07-003 du 7 AVR. 2017



PREFET DU TERRITOIRE DE BELFORT

Direction Départementale de la Cohésion Sociale
et de la Protection des Populations

Recommandations à destination des responsables des stands alimentaires : bonnes pratiques d'hygiène et règles de loyauté

Hygiène générale

Se procurer les matières premières dans les magasins d'alimentation ou directement chez les producteurs en vérifiant et respectant les DLC (date limite de consommation, c'est la date jusqu'à laquelle le produit peut être consommé sans risque sanitaire) et les consignes de conservation inscrites sur les étiquettes.

Si vous devez décongeler des denrées, ne pas les entreposer à température ambiante, mais les mettre au réfrigérateur sur un plat, la veille.

Conserver toutes les étiquettes des produits préemballés et respecter les dates limites de consommation.

Les plats cuisinés doivent être refroidis rapidement après cuisson en les divisant en petits conditionnements placés au réfrigérateur et protégés des contaminations selon leur nature : par exemple dans des boîtes fermées ou recouverts de film étirable.

La fabrication en vue d'une congélation doit être réalisée à une date très proche de la date de la manifestation. Il est recommandé de faire des petites portions, dans des sacs prévus pour le contact alimentaire, étiquetés de la date de fabrication. En l'absence de cellule de surgélation, il est recommandé d'étaler les denrées sur toute la surface de l'équipement pour faciliter la congélation.

Pour les personnes qui fabriquent en atelier avant la manifestation :

- Le matériel utilisé (plan de travail, couteau, bol,...) doit être propre.
- Les personnes qui participent à la préparation doivent :
 - avoir une tenue propre, les cheveux longs attachés, les bagues et bracelets enlevés,
 - avoir les mains propres et lavées après toutes les opérations salissantes avec du savon bactéricide et du papier à usage unique pour l'essuyage (le port de gants ne dispense pas du lavage des mains). En cas de présence de plaies, celles-ci doivent être protégées et le port de gant est impératif,
 - porter un masque en cas d'infection de la zone naso-pharyngée,

Le transport de matières premières périssables dans un véhicule adapté, à défaut une glacière ou plusieurs caisses isothermes peut être suffisant à condition de bien respecter la chaîne de froid :
entre 0°C et + 4°C pour les denrées réfrigérées et à
– 18 °C pour les produits congelés avec des plaques eutectiques

Hygiène sur les stands

Les enceintes froides doivent être refroidies la veille avant l'arrivée des denrées : +4°C maximum pour les réfrigérateurs et -18°C minimum pour les congélateurs. Si certains professionnels viennent uniquement avec des norvégiennes (caisses isothermes), ils doivent pouvoir justifier par un thermomètre du respect des conditions de conservation des denrées.

Stocker les denrées alimentaires dans un dispositif de réfrigération adéquat (véhicule adapté, vitrine réfrigérée,...) dès l'arrivée : le matériel doit être propre et muni d'un thermomètre de contrôle. Avant de ranger les aliments, vérifier que la température est comprise entre 0°C et +4°C pour les réfrigérateurs et inférieure à -18°C pour les congélateurs.

Respecter les consignes de conservation inscrites sur les étiquettes des produits et conserver toutes les étiquettes des produits sous vide entamés pendant une période minimale de 1 mois (de préférence 6 mois). Vous devez être en mesure de les présenter en cas de contrôle ou d'enquête en cas d'intoxication alimentaire.

Dans ce cadre, il est utile de conserver des plats « témoins », représentatifs des plats servis (poids minimal : 100g avec identification du produit et de la date de fabrication), à destination des services de contrôle, pour une éventuelle mise en analyse microbiologique ou chimique en cas de suspicion.

Les conditions de fabrication et les précautions d'hygiène pour les personnes manipulant les denrées alimentaires sont identiques à celles mentionnées ci-dessus (« à domicile »).

Les plats servis chauds doivent être maintenus à une température d'au moins +63°C et sont à consommer dans la journée. Les restes ne doivent pas être resservis.

A toutes les étapes, les denrées doivent être protégées de toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation.

Si le stand n'est pas raccordé au réseau d'eau potable :

- s'équiper d'un grand récipient (seau) pour le transport de l'eau du point d'eau (potable) au stand de la manifestation et d'une bassine réservée au lavage des mains équipée de savon bactéricide et de papier à usage unique.
- s'équiper d'au moins deux grandes bassines pour le lavage avec du liquide vaisselle, et le rinçage du matériel utilisé à la fabrication des plats.

Aucun rejet dans le milieu naturel n'est autorisé. Les eaux usées doivent être déversées en fonction dans des cuves de récupération ou dans le réseau d'assainissement.

Loyauté

Procéder à un affichage complet et visible de tous les plats et boissons servis : prix et contenances (la contenance des canettes et verres doit être indiquée).

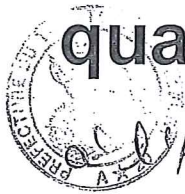
Respecter la dénomination des produits utilisés : elle doit correspondre aux mentions inscrites sur les étiquettes.

Par exemple : il ne doit pas être indiqué « Nutella® » si la pâte à tartiner utilisée n'est pas de cette marque. Il en est de même par exemple pour jambon et épaule, féta et fromage frais en dé, comté et gruyère, chantilly et crème sous pression, chocolat et pâte à glacer, etc.

L'affichage de l'origine des viandes bovines (y compris veau) est obligatoire.

Prise en compte des allergènes : indiquer sur les menus les allergènes contenus dans les denrées servant à la préparation des plats (en consultant la liste des ingrédients mentionnés sur l'étiquetage des produits utilisés).

Annexe 3 :
Modalités de surveillance de la
qualité des eaux souterraines



AP n° 90-2017-04-07-003 du 7 AVR. 2017

Localisation de la surveillance	Paramètres	Modalités
Aval de la zone de stationnement des véhicules & amont camping	Analyse type D1 ¹	
	Hydrocarbures totaux	
	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	
	Carbone Organique Total	
	Carbone organique Dissous	
	Nitrates	
	Nitrites	
	Ammonium	
	Phosphates	
	Orthophosphates	
	Substances extractibles à l'hexane	
	Ethylène glycol et molécules associées	
	BTEX	
	Plomb	
Cadmium		
Chrome	Prélèvement aux fins d'analyses :	
Zinc	1) avant le démarrage du festival	
Potassium	2) analyse en fin de festival	
DCO		
En aval du camping aval	Analyse type D1 ¹	
	Hydrocarbures totaux	3) analyse 15 jours après la fin du festival
	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	
	Carbone Organique Total	4) analyse 30 jours après la fin du festival
	Carbone organique Dissous	
	Nitrates	
	Nitrites	
	Ammonium	
	Phosphates	
	Orthophosphates	
	Substances extractibles à l'hexane	
	Ethylène glycol et molécules associées	
	BTEX	
	Plomb	
Cadmium		
Chrome		
Zinc		
Potassium		
DCO		
PCB		

¹ pH, Aspect (qualitatif), Coloration, Odeur (qualitatif), Saveur (qualitatif), Turbidité néphélométrique NFU, Fer total, Bact. et spores sulfito-rédu./100ml, Bactéries coliformes /100ml-MS, Escherichia coli /100ml -MF, Bact. aér. revivifiables à 22°-68h, Bact. aér. revivifiables à 36°-44h, Entérocoques /100ml-MS, Conductivité à 25°C, Ammonium (en NH4), Aluminium totalè, Température de l'eau