

Unité interdépartementale Cantal/Allier/Puy de Dôme
7 rue Léo Lagrange
63000 Clermont-Ferrand

Clermont-Ferrand, le 17/05/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 21/12/2022

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

LES FROMAGERIES OCCITANES

BEDOUSSAC

15220 Saint-Mamet-la-Salvetat

Références : 20230517-RAP-06667-inspection_LFO

Code AIOT : 0005601318

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 21/12/2022 dans l'établissement LES FROMAGERIES OCCITANES implanté BEDOUSSAC 15220 Saint-Mamet-la-Salvetat. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite a été réalisée dans le cadre de la remise par l'exploitant de son rapport de base et de son dossier de réexamen dans le cadre de la parution des conclusions des meilleures techniques disponibles relatives à la directive IED du site parures le 12 novembre 2019 pour les industries agroalimentaire et laitière.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- LES FROMAGERIES OCCITANES
- BEDOUSSAC 15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
- Code AIOT : 0005601318
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

Le site des Fromageries Occitanes de Saint-Mamet-la Salvetat produit environ 13500 t de fromages (pâtes molles et pressées) par an, à partir de lait collecté auprès de producteurs locaux. Le site est autorisé au titre des installations classées pour la protection de l'environnement par l'arrêté préfectoral n°2012-889 du 8 juin 2012 modifié. Il relève de la directive IED conduisant à diverses exigences spécifiques en regard des risques chroniques associés aux activités.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Suites de l'analyse du rapport de base et du dossier de réexamen

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - le constat établi par l'inspection des installations classées ;
 - les observations éventuelles ;
 - le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - le cas échéant la proposition de suites de l'inspection des installations classées à Monsieur le Préfet; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées ;
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il pourra être proposé à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives ;
- « sans suite administrative ».

2-2) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

Le site des Fromageries Occitanes de Saint-mamet-la-Salvetat est soumis à la directive IED. La rubrique principale 3643 (traitement et transformation de lait exclusivement) correspond aux meilleures techniques disponibles dans les industries agrolimentaire et laitière. Les dernières conclusions sont parues le 12 novembre 2019. Conformément à la réglementation, un rapport de base (puisque'il n'avait pas été précédemment réalisé) et un dossier de reexamen ont été réalisés par l'exploitant. Ces dossiers conduiront le préfet à proposer de nouvelles prescriptions à l'arrêté d'autorisation d'exploiter via un arrêté complémentaire. Toutefois le rapport de base devra être complété sous 6 mois par la réalisation d'investigations dans le sol afin d'acquérir les données manquantes sur l'état des sols.

Des aménagements importants sont en cours sur le site de Saint-Flour des Fromageries Occitanes. Une nouvelle salle des machines de production de froid était en fin de travaux. Elle permet notamment de supprimer l'emploi sur le site de tout fluide frigorigène à effet de serre et de garder la phase liquide du nouveau fluide (ammoniac) uniquement dans la salle des machines.

2-3) Fiches de constats

N° 1 : Rapport de base

Référence réglementaire : Analyse du rapport de base
Thème(s) : Etat du sous-sol
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Décision d'exécution (UE) 2019/2031 de la commission du 12 novembre 2019 établissant les conclusions sur les meilleures techniques disponibles dans les industries agroalimentaires et laitière, au titre de la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil
Constats : La société Les Fromageries Occitanes a remis à l'inspection le rapport de base de son site, puisque il n'avait pas été précédemment établi. Il a été réalisé avec le concours de la société d'ingénierie et de conseils cabinet Antea Group. Il a été accompli selon le guide méthodologique pour l'élaboration du rapport de base prévu par la Directive IED de la direction générale de la Prévention des Risques. Le rapport remis correspond aux trois premiers chapitres: Description du site et de son environnement, recherche, compilation et évaluation des données disponibles et définition du programme et des modalités d'investigations. Globalement, l'étude réalisée avec le concours d'Antea Groupe est correcte et proportionnée par rapport aux enjeux. Notamment le sous-sol est constitué d'un socle granitique avec des formations superficielles altérées qui forment des arènes granitiques limono-argileuse qui peuvent localement atteindre plusieurs mètres d'épaisseur. Le rapport a principalement identifié comme zone à risque l'aire de la station d'épuration. Aucune investigation de sol n'a été réalisée par les Fromageries Occitanes. Le directeur du site de Saint-Mamet-la-Salvetat s'est engagé devant l'inspecteur à réaliser le programme proposé par le rapport de base. Cela permettra de compléter le rapport de base en réalisant les chapitres 4 (mise en œuvre du programme d'investigation et analyses au laboratoire) et 5 (présentation, interprétation des résultats et discussion des incertitudes) et d'obtenir point zéro de l'état du sol qui servira de référence en cas de cessation d'activité. La remise de ce rapport pourra conduire l'inspection à proposer une surveillance du sous-sol voire un traitement si cela s'avérait nécessaire.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre préfectorale
Proposition de délais : 6 mois

N° 2 : dossier de réexamen

Référence réglementaire : Analyse du dossier de réexamen
Thème(s) : Mise ne place des MTD
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Décision d'exécution (UE) 2019/2031 de la commission du 12 novembre 2019 établissant les conclusions sur les meilleures techniques disponibles dans les industries agroalimentaires et laitière, au titre de la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil
Constats : La société Les Fromageries Occitanes a remis à l'inspection le dossier de réexamen suite à la parution des nouvelles conclusions sur les meilleures techniques disponibles à appliquer pour sa fromagerie. Il a été réalisé avec le concours de la société d'ingénierie et de conseils cabinet Antea Group. Il analyse l'ensemble des conclusions sur les meilleures techniques disponibles et positionne le site par rapport à elles. Globalement, l'étude réalisée avec le concours d'Antea Groupe est correcte et proportionnée par rapport aux enjeux. L'abandon des groupes froid utilisant des fluides frigorigènes à effet de serre remplacé par des installations utilisant de l'ammoniac permet aujourd'hui de respecter MTD 9. En ce qui concerne la MTD 1, l'établissement dispose d'un système de management de l'environnement qui fait partie d'un système englobant aussi la qualité et la sécurité dont les politiques sont décidées au niveau du groupe Sodiaal dont fait partie le site de Saint-Flour. Il sera toutefois nécessaire de rédiger des procédures pour formaliser le système et prévoir un temps spécifiquement dédié dans les revues de direction. Pour les audits internes, le site devra former des volontaires, si possible indépendants de la direction et du service qualité/environnement. Pour les audits externes, cela pourra se faire dans le cadre des échanges avec d'autres responsables qualité/environnement de sociétés appartenant au groupe Sodiaal mais extérieures aux différents sites des Fromageries Occitanes.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre préfectorale
Proposition de délais : 6 mois