

Unité interdépartementale Cantal/Allier/Puy de Dôme
13, place de la Paix
15000 AURILLAC

Aurillac, le 11/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 26/03/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

SAS SALAISONS LABORIE ET FILS

le bourg
15290 Parlan

Références : 20240404-RAPINSP-15-092-laborie_PPC_2024
Code AIOT : 0005602307

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 26/03/2024 dans l'établissement SAS SALAISONS LABORIE ET FILS implanté le bourg 15290 Parlan. L'inspection a été annoncée le 12/03/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite d'inspection intervient dans le cadre du plan pluriannuel de contrôle des installations classées. Il est à noter qu'un contrôle, au titre de l'action coup de poing organisée au niveau régional sur la thématique des rejets aqueux, a également été effectué ce jour et fait l'objet d'un rapport dédié. Les aspects gestion et contrôle des effluents industriels du site ne seront donc pas abordés.

Ce site étant historiquement suivi par la DDPP sur les aspects environnementaux, cette première visite a permis de faire un point de situation général du site (interlocuteurs, actes administratifs en vigueur, etc..) et visualiser les enjeux environnementaux liés aux installations existantes

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SAS SALAISONS LABORIE ET FILS
- le bourg 15290 Parlan

- Code AIOT : 0005602307
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La SAS Laborie et fils (statut de la société passé en régime de Société par actions simplifiées au 07/01/2021 et anciennement SARL) est une installation de transformation et de conservation de produits carnés.

Ce site, d'une quarantaine de salariés, est régulièrement autorisé par arrêté préfectoral n°97-1306 du 3 juillet 1997. Actuellement le volume entrant de matières animales est de l'ordre de 4t/j. Un autre site de production soumis à déclaration est également présent dans le Lot sur la commune de Labastide du Haut Mont.

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 :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, des suites graduées et proportionnées avec :
 - ◆ soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
 - ◆ soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits conduisant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Le site, partiellement clos, donne libre accès à une habitation privée (ancien exploitant). Un contrôle détaillé sur le rejet des effluents industriels du site a été effectué dans le cadre de l'opération coup de poing 2024 et fait l'objet d'un autre rapport.

Les installations de découpe et de transformation des produits carnés n'ont pas été contrôlées durant cette visite.

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes font l'objet d'une proposition de suites administratives :

Point de contrôle	Référence réglementaire	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
Liste installations classées	Arrêté Préfectoral du 03/07/1997, article 2	Demande de justificatif à l'exploitant	2 mois
Fluides frigorigènes	Autre du 16/04/2014, article 13	Demande d'action corrective	2 mois

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

Il s'agit d'une visite générale du site afin de faire un point sur les interlocuteurs et le régime des installations qui y sont présentes. Le site est initialement autorisé au titre de la rubrique 2221 de la nomenclature des installations classées pour une quantité de matières entrantes d'environ 2,3 t/j. Le seuil de classement de cette rubrique est maintenant de 4t/j et soumis au régime de l'enregistrement.

D'après l'exploitant, le volume d'activité au titre de cette rubrique est en forte augmentation par rapport aux quantités historiques autorisées. Le jour de la visite, un document actualisant les quantités entrantes a été présenté. Ce document, en cours de finalisation par l'exploitant, devra être présenté à l'inspection des installations classées afin de statuer sur le régime en vigueur applicable au site.

Le site est également autorisé pour la rubrique 2731 dont le statut de connexité avec la rubrique 2221 principale du site est à confirmer.

Par ailleurs, l'entreprise dispose de plusieurs équipements frigorifiques et climatiques nécessaires à la conservation des produits carnés. On constate à l'extérieur du site la présence d'un nouveau système frigorifique à détente indirecte. D'après l'exploitant, ce système, déjà opérationnel pour une partie des compresseurs, a vocation à être généralisé à l'ensemble du réseau du site. L'inspection note une diminution des quantités de fluides frigorigènes mis en jeu. À ce titre, un document en cours d'élaboration a été présenté. Il synthétise l'ensemble des produits et les quantités utilisées dans ce type d'installation. Ce document une fois finalisé devra être transmis à l'inspection afin de positionner le site par rapport à la rubrique 1185 de la nomenclature des installations classées.

En parallèle, l'inspection constate l'utilisation de fluides frigorigènes R22 (Chlorodifluométhane)

pour le fonctionnement du système frigorifique du local déchet. Ce produit, dangereux pour la couche d'ozone, est interdit d'utilisation totale depuis le 01/01/2015. L'exploitant, conscient de l'utilisation de ce produit, propose le remplacement de l'appareil rattaché à moyen terme. Il devra fournir à l'inspection tout document/justificatif de remplacement de l'appareil concerné et de la gestion du stock de produit restant.

Outre la présence de R22 et l'interdiction d'utilisation qui lui est propre, l'inspection note la présence et l'utilisation de H404a dans le cadre de la maintenance de plusieurs groupe-froids du site. Il est rappelé à l'exploitant que ce produit est interdit pour l'entretien et la maintenance depuis le 1er janvier 2020. Il est cependant possible d'utiliser du H404a « régénéré » pour les opérations de maintenance. Cette disposition est valable jusqu'au 01/01/2030 et soumise à réglementation.

En conclusion, il est demandé à l'exploitant :

- d'actualiser l'ensemble des rubriques de l'établissement au regard de l'autorisation d'exploiter du 03/07/1997 ;
- transmettre la liste à jour des produits et quantités de fluides frigorigènes utilisés dans le cadre de ses activités ;
- de fournir tout document/justificatif des actions effectuées et à mettre en œuvre dans le cadre de l'arrêt de l'utilisation du fluide frigorigène R22 ;

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Liste installations classées

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 03/07/1997, article 2
Thème(s) : Risques chroniques, tableau des rubriques
Prescription contrôlée : Liste des rubriques encadrant le site à jour
Constats : Actualisation des rubriques encadrant le site à prévoir
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant
Proposition de délais : 2 mois

N° 2 : Fluides frigorigènes

Référence réglementaire : Autre du 16/04/2014, article 13
Thème(s) : Risques chroniques, F-GAZ II
Prescription contrôlée : article 13 de la directive européenne F-GAZ du 16/04/2014
Constats : Utilisation R22 non autorisée depuis 2015. H404a autorisé en maintenance si régénéré... prévoir plan d'action suppression produit interdit

Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois