

Unité départementale de Rouen-Dieppe  
1, rue Dufay  
76100 ROUEN

ROUEN, le 08/12/2023

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 31/10/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### **PROLEIN**

Quai des Indes  
76200 DIEPPE

Références : UDRD.2023.12.R.12

Code AIOT : 0005800404

#### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 31/10/2023 dans l'établissement PROLEIN implanté Quai des Indes 76200 DIEPPE. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite intervenait dans le cadre de l'action nationale de l'inspection des installations classées sur les silos céréaliers.

D'autres points ont été traités lors de cette visite concernant le récolement de deux arrêtés préfectoraux de mise en demeure et un arrêté préfectoral d'astreinte administrative qui font l'objet l'objet d'un rapport distinct.

#### **Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- PROLEIN
- Quai des Indes 76200 DIEPPE
- Code AIOT : 0005800404
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

L'unité de trituration presse à froid ou à chaud des graines végétales pour obtenir de l'huile et des tourteaux pour l'alimentation animale ou comme matière première à l'unité protéines.

L'unité protéines extrait la protéine des tourteaux pressés à froid grâce à un procédé breveté basé sur l'extraction aqueuse.

La station d'épuration traite les effluents du procédé d'extraction. A terme, elle produira du biogaz à partir des composés organiques présents dans ses eaux résiduelles via son méthaniseur.

**Les thèmes de visite retenus sont les suivants :**

- Silos

## **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) Bilan synthétique des fiches de constats

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 :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection <sup>(1)</sup>	Proposition de délais
1	Prévention des incendies et explosions	Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 4.4	Lettre de suite préfectorale	1 mois
6	Surveillance et condition de stockage	Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 4.1.5	Lettre de suite préfectorale	1 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*

**Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
2	Désenfumage	Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 2.4.4	Sans objet
3	Mise à la terre	Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 2.8	Sans objet
4	Propreté	Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 3.5	Sans objet
5	Moyens de secours incendie	Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 4.3	Sans objet

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

La thématique de l'inspection concernait les silos du site. Des actions et des compléments sont attendus de la part de l'exploitant concernant la complétude des rapports de prévention des incendies et explosions. Sur la thermométrie au niveau des magasins de stockage de tourteaux et sur la gestion des temps de séjour de ses tourteaux, il est attendu des compléments dûment argumentés pour répondre aux non-conformités relevées. En fonction du retour de l'exploitant attendu pour le 15 décembre 2023, une proposition de mise en demeure pourra être réalisée. En complément de ces sujets, un point a été fait sur les actes administratifs (mise en demeure, astreinte administrative) applicables au site.

## 2-4) Fiches de constats

### N° 1 : Prévention des incendies et explosions

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 4.4
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Silos
<b>Prescription contrôlée :</b> Dans tout l'établissement, les installations électriques, y compris les canalisations, sont conformes aux prescriptions de l'article 422 de la norme NF C 15-100 relative aux locaux à risque d'incendie. Les canalisations électriques ne sont pas une cause possible d'inflammation et sont convenablement protégées contre les chocs, contre la propagation des flammes et contre l'action des produits présents dans la partie de l'installation en cause.  L'exploitant tient à la disposition de l'inspecteur des installations classées pour la protection de l'environnement un rapport annuel effectué par un organisme compétent.  Ce rapport comporte : <ul style="list-style-type: none"><li>- une description des équipements et appareils présents dans les zones où peuvent apparaître des explosions, les conclusions de l'organisme quant à la conformité des installations ou les mesures à prendre pour assurer la conformité avec les dispositions du décret mentionné ci-dessus ;</li><li>- les conclusions de l'organisme quant à la conformité des installations électriques dans tout le site et, le cas échéant, les mesures à prendre pour assurer la conformité avec les dispositions de l'article 422 de la norme NF C 15-100.</li></ul> L'ensemble des non-conformités est levé sous un an.
<b>Constats :</b> Lors de la visite, l'exploitant a présenté un rapport de contrôle daté de mars 2023 qui n'appelait pas de remarque particulière de la part de l'inspection. Toutefois, l'inspection a constaté que le rapport ne visait pas le magasin 4. L'exploitant s'est engagé à faire réaliser ce contrôle sur le magasin 4 avant la fin de l'année.  <b><u>Demande n° 1 :</u></b> L'inspection demande à l'exploitant de réaliser et de transmettre le rapport susmentionné <b><u>avant le 31/12/2023</u></b> . Il sera accompagné le cas échéant d'un plan d'actions correctives.
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Lettre de suite préfectorale
<b>Proposition de délais :</b> 1 mois

## N° 2 : Désenfumage

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 2.4.4
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Silos
<b>Prescription contrôlée :</b> En ce qui concerne les silos combles, les silos plats, les galeries supérieures et les tours de manutention, la surface utile d'ouverture de l'ensemble des exutoires (y compris les dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur) n'est pas inférieure à 2 % de la superficie des locaux, si celle-ci est inférieure à 1 600 mètres carrés. Les commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité des accès.
<b>Constats :</b> Lors de la visite, l'inspection a constaté que le magasin 4 disposaient de lanterneaux de désenfumage dont la surface totale était supérieure à 2 % de sa surface. Des commandes de déclenchement étaient présentes à l'accès du magasin.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

## N° 3 : Mise à la terre

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 2.8
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Silos
<b>Prescription contrôlée :</b> Les silos sont efficacement protégés contre les risques liés à la foudre. Tous les équipements, appareils, masses métalliques et parties conductrices (armatures béton armé, parties métalliques...) sont mis à la terre, conformément aux règlements et normes applicables, compte tenu notamment de la nature explosive ou inflammable des produits, et reliés par des liaisons équipotentielle. Les prises de terre des équipements électriques, des masses métalliques et de l'installation extérieure de protection contre la foudre sont interconnectées et conformes aux réglementations en vigueur. Les vérifications périodiques de l'équipotentialité et du système de protection contre la foudre sont effectuées selon les normes en vigueur.
<b>Constats :</b> Lors de la visite, l'inspection a constaté qu'une vérification des liaisons équipotentielles avait été réalisée sur ses installations en mars 2023 dont les conclusions n'appelaient pas de remarque particulière.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

#### N° 4 : Propreté

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 3.5
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Silos
<b>Prescription contrôlée :</b> Le nettoyage est, partout où cela est possible, réalisé à l'aide d'aspirateurs ou de centrales d'aspiration. - si d'autres dispositifs de nettoyage sont utilisés (balais, air comprimé), existence d'une consigne écrite ; - présentation du registre contenant les dates de nettoyage en adéquation avec la fréquence des nettoyages précisés dans les consignes et fixées par l'exploitant
<b>Constats :</b> Lors de la visite, l'inspection a constaté qu'un registre de nettoyage était tenu à jour, qu'il était réalisé toutes les 2 à 3 semaines environ et que par ailleurs, les installations visitées étaient propres le jour de la visite.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

#### N° 5 : Moyens de secours incendie

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 4.3
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Silos
<b>Prescription contrôlée :</b> L'installation est équipée de moyens de lutte contre l'incendie adaptés aux risques encourus, en nombre suffisant, correctement répartis sur la superficie à protéger et appropriés aux risques, notamment : - un ou plusieurs appareils d'incendie (bouches, poteaux en nombre défini en fonction des sinistres potentiels, d'un débit minimum de 60 m <sup>3</sup> /h chacun pendant deux heures), publics ou privés, dont un implanté à 200 mètres au plus du risque, ou de points d'eau, bassins, citernes d'une capacité en rapport avec le sinistre potentiel à combattre, au minimum de 120 m <sup>3</sup> ; la combinaison de ces moyens est possible, sous réserve de pouvoir disposer d'une ressource globale de 60 m <sup>3</sup> /h pendant deux heures exploitable par les engins de pompe.
<b>Constats :</b> Lors de la visite, l'inspection a constaté que le rapport des derniers essais réalisés sur les poteaux incendie le 16/03/2022 concluait à leur conformité en débit (60 m <sup>3</sup> /h) et en pression (1 bar), y compris sur les essais testant le fonctionnement de plusieurs poteaux simultanément.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

## N° 6 : Surveillance et condition de stockage

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 28/12/2007, article 4.1.5
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Silos
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>L'exploitant s'assure que les conditions de stockage des produits (durée de stockage, taux d'humidité, température, etc.) n'entraînent pas de fermentations risquant de provoquer des dégagements de gaz inflammables ou une auto-inflammation.</p> <p>La température des produits stockés susceptibles de fermenter est contrôlée par des systèmes adaptés et appropriés (sondes thermométriques ou caméras thermiques). Cette disposition ne s'applique pas aux cellules contenant du sucre.</p> <p>Les produits sont contrôlés en humidité avant stockage, de façon à ce qu'ils ne soient pas stockés au-dessus de leur pourcentage maximum d'humidité.</p> <p>Les relevés de température et d'humidité font l'objet d'un enregistrement.</p> <p>Arrêté préfectoral du 23/07/2020 - Article 9.2.5 - Prévention des risques d'auto-échauffement</p> <p>Un suivi en continu de la température des tourteaux gras stockés dans le magasin 4 ainsi qu'une détection incendie est mise en œuvre avant la mise en service de l'atelier protéines. Des dispositions particulières sont respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- temps de stockage maximum de 8 jours ;</li><li>- découpage du magasin 4 en cases pour fractionner le risque et faciliter une intervention en cas d'auto-échauffement ;</li><li>- application de la règle FIFO (First In First Out).</li></ul> <p>Des fiches réflexes précisent :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la surveillance des mesures de températures dans les tas de tourteau gras ;</li><li>- les dispositions à prendre en cas d'auto-échauffement ;</li><li>- les dispositions à prendre en cas d'impossibilité de sortir le stock au bout de 8 jours.</li></ul> <p>Le temps de stockage du tourteau humide dans le magasin 3 est limité à 4 jours. L'exploitant met en œuvre une procédure permettant de s'assurer du respect de ce temps maximum de stockage.</p>
<p><b>Constats :</b></p> <p>Lors de la visite, l'inspection a constaté que les installations disposaient d'un contrôle en temps réel de la température mais que la longueur des sondes ne permettait pas de mesurer à cœur la température (demande déjà formulée en avril 2023), <b><u>ce qui constitue une non-conformité</u></b>.</p> <p>L'exploitant a justifié que la mise en œuvre avait été retardée en raisons de la difficulté à trouver des sondes répondant au besoin et compatibles avec son système de monitoring. L'inspection a également pu constater qu'une mesure d'humidité du grain, en vue de prévenir le phénomène d'auto-échauffement, était réalisée et enregistrée.</p> <p>L'inspection a également constaté que les temps de stockage du tourteau humide au magasin 3 étaient supérieurs aux 4 jours prescrits dans l'arrêté préfectoral (12 jours constatés), de même que les temps de stockage du tourteau gras au magasin 4 étaient supérieurs aux 8 jours prescrits dans l'arrêté préfectoral (20 jours constatés), <b><u>ce qui constitue 2 non-conformités</u></b>.</p> <p>L'exploitant a indiqué que cette situation était liée au fait que leur taux de production n'était pas encore à son régime nominal et générait des difficultés pour trouver des clients ponctuels mais que lorsqu'il l'aura atteint, la rotation respectera ces limites de temps de séjour car des partenariats seront trouvés puisqu'il sera en mesure d'approvisionner ses clients de façon régulière.</p>

L'exploitant a également présenté le suivi de la température de son tourteau gras au cours de la période de 20 jours qui ne montrait pas d'augmentation de température (mais pas à cœur). S'agissant de son tourteau humide, l'exploitant a transmis a posteriori de l'inspection la présentation d'une étude visant à démontrer la capacité de différents produits à réduire la dégradabilité des tourteaux humides et les stabiliser pour des durées allant jusqu'à 4 semaines. Toutefois, l'étude ne valide que certains couples produit/dosage et le couple retenu par l'exploitant n'est pas précisé.

**Demande n° 2 :** L'inspection demande à l'exploitant de lui transmettre le bon de commande signé des sondes de température du magasin 4 avant le 15 décembre, ainsi que le planning de mise en œuvre validé par le prestataire n'excédant pas fin janvier 2024. Dans le cas contraire, l'inspection proposera une mise en demeure. L'exploitant proposera également des mesures compensatoires jusqu'à ce que ces sondes soient installées et fonctionnelles.

**Demande n° 3 :** L'exploitant transmettra avant le 15 décembre 2023, les dispositions complémentaires mises en œuvre dans les cas d'impossibilité de sortir le stock de tourteau gras (magasin 4) avant 8 jours ainsi que la justification de la suffisance de ces dispositions. Dans le cas contraire, l'inspection proposera à monsieur le préfet une mise en demeure.

**Demande n° 4 :** L'inspection demande à l'exploitant de justifier avant le 15 décembre 2023, sur la base de l'étude transmise, qu'au regard de la composition de son tourteau humide, les phénomènes de dégradabilité et d'auto-échauffement sont compatibles avec les temps de stockages appliqués sur son site. Dans le cas contraire, l'inspection proposera à monsieur le préfet une mise en demeure.

**Commentaire de l'inspection n° 1 :** Il appartient à l'exploitant d'accompagner les justificatifs demandés d'une demande de modification de la prescription relative au temps de stockage des tourteaux humides.

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Lettre de suite préfectorale

**Proposition de délais :** 1 mois