

Unité départementale du Littoral
Rue du Pont de Pierre
CS 60036
59820 Gravelines

Gravelines, le 02/10/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 28/08/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

FINDUS France (SA)

1 Grande Allée du 12 février 1934
Le Lizard 2
77420 Champs-Sur-Marne

Références : H:_Commun\2_Environnement\01_Etablissements\Equipe_G3\FINDUS
FRANCE_Boulogne sur Mer_0007001142\2_Inspections\2024_08_28_IED BREF FDM_JC
Code AIOT : 0007001142

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 28/08/2024 dans l'établissement FINDUS France (SA) implanté 17/25 Bd du Bassin Napoléon 62200 Boulogne-sur-Mer. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite fait suite à l'entière applicabilité du dossier de réexamen concernant les Meilleurs Techniques Disponibles pour l'industrie Agroalimentaire dans le cadre de la directive IED. Elle permet également de récoiler la mise en demeure du 21/02/2022.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- FINDUS France (SA)
- 17/25 Bd du Bassin Napoléon 62200 Boulogne-sur-Mer
- Code AIOT : 0007001142
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

La société FINDUS FRANCE fabrique, sur son site de Boulogne-sur-Mer, des bâtonnets de poissons pré-frits, des tranches panées de poissons pré-frits, des croquettes de poissons, des tranches de poissons nues, des «crispies», des «doubles snacks» et des burgers au saumon. Pour l'exploitation de cet établissement, elle a été autorisée par l'arrêté préfectoral du 22 août 2007.

Thèmes de l'inspection :

- IED-MTD

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 concluant 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

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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 5	Sans objet
2	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 6	Sans objet
3	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 7.2	Sans objet
4	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 8	Sans objet
5	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 9	Sans objet
6	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 10.2	Sans objet
7	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 13	Sans objet
8	MTD Générique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 14	Sans objet
9	Récolement MED	AP de Mise en Demeure du 21/02/2022, article 1	Levée de mise en demeure

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

L'exploitant respecte les MTD qui sont définies dans l'arrêté ministériel du 27/02/2020. Un système de management de l'environnement (certifié ISO 14001 et 50001) est en place. L'exploitant contrôle ses consommations de matières premières, d'eau, de gaz et d'électricité et surveille ses rejets gazeux et aqueux.

La mise en demeure du 21/02/2022 est maintenant respectée.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 5
Thème(s) : Risques chroniques, Système de management environnemental
Prescription contrôlée : L'exploitant met en place et applique un système de management environnemental (SME)

Constats :
L'exploitant est certifié ISO 14001 et ISO 50001. Il a fourni les attestations de certifications, en date du 21/07/2023 et 27/07/2023, valables jusqu'au 06/07/2026 et 16/07/2026.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 6
Thème(s) : Risques chroniques, Inventaire
Prescription contrôlée : L'exploitant établit, maintient à jour et réexamine régulièrement (y compris en cas de changement important), dans le cadre du SME défini au point ci-dessus, un inventaire de la consommation d'eau, d'énergie et de matières premières ainsi que des flux d'effluents aqueux et gazeux qui intègre tous les éléments suivants: point I à VI : I. Des informations sur les procédés de production agroalimentaire et laitière, y compris : a) Des schémas simplifiés de déroulement des procédés, montrant l'origine des émissions ; b) Des descriptions des techniques intégrées aux procédés et des techniques de traitement des effluents aqueux/gazeux destinées à éviter ou à réduire les émissions, avec mention de leur efficacité ; II. Des informations sur la consommation et l'utilisation de l'eau présentées sous forme de schémas de circulation et bilans massiques, et détermination des mesures permettant de réduire la consommation d'eau et le volume des effluents aqueux (voir point 9) ; III. Des informations sur le volume et les caractéristiques des flux d'effluents aqueux, notamment : a) Les valeurs moyennes et la variabilité du débit, du pH et de la température ; b) Les valeurs moyennes et la variabilité de la concentration et de la charge des polluants/paramètres pertinents ; IV. Des informations sur les caractéristiques des flux d'effluents gazeux, notamment : a) Les valeurs moyennes et la variabilité du débit et de la température ; b) Les valeurs moyennes et la variabilité de la concentration et de la charge des polluants/paramètres pertinents ; c) La présence d'autres substances susceptibles d'avoir une incidence sur le système de traitement des effluents gazeux ou sur la sécurité de l'unité ; V. Des informations sur la consommation et l'utilisation d'énergie, sur la quantité de matières premières utilisée ainsi que sur la quantité et les caractéristiques des résidus produits, et détermination des mesures permettant d'améliorer continûment l'utilisation efficace des ressources ; VI. La définition et mise en œuvre d'une stratégie de surveillance appropriée en vue d'accroître l'utilisation efficace des ressources, compte tenu de la consommation d'énergie, d'eau et de matières premières. La surveillance peut prendre notamment la forme de mesurages directs, de calculs ou de relevés réalisés à une fréquence appropriée. La surveillance s'effectue au niveau le plus approprié.

Constats : I : L'exploitant a présenté des schémas simplifiés du déroulement des procédés montrant l'origine des émissions. Il a également présenté les descriptions des techniques intégrées aux procédés de traitement des effluents aqueux et gazeux. II : La consommation d'eau est suivie mensuellement dans le cadre des certifications ISO 14001 et 50001. L'exploitant a également démontré des réductions importantes de sa consommation d'eau. III : L'exploitant assure le suivi de ses effluents aqueux (débit, pH et température ainsi que DCO, MES, DBO5, NTK, NO, Phosphore, Metox, AOX, Sels solubles, SDE, MG, Chlorures et Hydrocarbures). IV : L'exploitant assure le suivi de ses effluents gazeux (débit, température, CO2, COV, poussières, acroléine). V : L'exploitant suit ses consommations (eau, électricité, gaz, matières premières). L'exploitant réalise également des diagnostics gaspillage. VI : L'exploitant mesure ses consommations en différents points stratégiques de manière journalière à l'aide de ses différents compteurs. Il a noté une difficulté d'exploitation des données due à leur masse importante mais travaille sur ce point. Type de suites proposées : Sans suite
--

N° 3 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 7.2
Thème(s) : Risques chroniques, Surveillance
Prescription contrôlée : L'exploitant surveille les émissions dans l'eau et respecte les VLE suivantes.
Constats : L'exploitant a réalisé une demande de modification des VLE de son arrêté préfectoral d'autorisation. En effet, celui-ci précise dans son dossier de réexamen IED les valeurs d'abattement de la STEP accueillant ses rejets aqueux (La Sélane), ce qui permettrait, comme indiqué par le guide IED "Guide pour la simplification du réexamen" d'Octobre 2019 de proposer via un APC les VLE en concentrations déterminées comme tel : concentration maximale = 1 / (1 - taux d'abattement de la STEP). Des discussions sont en cours sur ce sujet.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 8
Thème(s) : Risques chroniques, Efficacité énergétique
Prescription contrôlée :

L'exploitant applique la technique « a » et une combinaison appropriée des techniques énumérées au point « b » « a »- Un plan d'efficacité énergétique intégré dans le système de management environnemental (cf. point 5) consiste à définir et calculer la consommation d'énergie spécifique de l'activité (ou des activités), à déterminer, sur une base annuelle, des indicateurs de performance clés et à prévoir des objectifs d'amélioration périodique et des actions connexes. Le plan est adapté aux spécificités de l'installation. « b »- utilisation de techniques courantes.
Constats : Technique "a" : L'exploitant est certifié ISO 50001 (jusqu'au 16 juillet 2026, indiqué sur le certificat). Ainsi, dans ce cadre il effectue une revue énergétique dans laquelle il définit et calcule sa consommation d'énergie à l'aide des Usages Energétiques Significatifs (UES). Des Indicateurs de performance clés ainsi que des objectifs sont définis (Voir revue de direction). Techniques "b" : L'exploitant récupère les calories des utilités pour chauffer l'eau du nettoyage à 42°C. Des compteurs avec télérelèves sont en places pour l'eau, le gaz et l'électricité. L'efficacité des lignes est suivie. Les brûleurs sont régulés et contrôlés de manière trimestrielle par les frigoristes lors de la Vérification Générale Périodique (VGP). L'aspect efficacité des moteurs est pris en compte lors d'éventuels changements. L'éclairage est automatique, couplé avec des détecteurs de présence. Les lignes sont équipées d'automates. Des variateurs de vitesse sont implantés sur les compresseurs d'air et les lignes de production.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 9
Thème(s) : Risques chroniques, Consommation d'eau et rejet des effluents aqueux
Prescription contrôlée : L'exploitant applique la technique « a » et une ou plusieurs des techniques indiquées aux points b à k - « a » : Recyclage et/ou réutilisation des flux d'eau, précédé ou non d'un traitement de l'eau pour le nettoyage, le lavage, le refroidissement ou pour le procédé lui-même. - b : Optimisation du débit d'eau - c : Optimisation des buses et des conduites d'eau - d : Séparation des flux d'eau Techniques liées aux opérations de nettoyage - e : Nettoyage à sec - f : Système de curage des canalisations - g : Nettoyage à haute pression

- h : Optimisation du dosage des produits chimiques et de l'utilisation de l'eau dans le nettoyage en place (NEP)
- i : Nettoyage basse pression à l'aide de produits moussants ou de gel
- j : Optimisation de la conception et de la construction des équipements et des zones de procédés
- k : Nettoyage des équipements dès que possible.

Constats :

Techniques :

"a" : L'exploitant n'applique pas la technique "a" pour des raisons d'hygiènes alimentaires.

"b" : Le process utilise des vannes de débit, vannes thermostatiques, mitigeurs et boutons poussoirs pour optimiser le débit d'eau.

"c" : Le process est équipé d'un système de réglage de pression d'eau : 30l/min en phase de dégraissage/rinçage et 8l/min en phase de moussage.

"d" : Les réseaux d'eaux pluviales, sanitaires et industrielles sont séparés.

"f" : Le système est curé tous les 12 à 18 mois.

"g" : Le nettoyage se fait à une pression de 23 bars minimum.

"h" : Le mélange utilisé pour le nettoyage en place est réalisé par un satellite, avec contrôle manuel de la concentration.

"i" : Les friteuses sont nettoyées à basse pression à l'aide de produits moussants.

"j" : Les cahiers des charges des nouveaux équipements respectent les recommandations EHEDG (Conception hygiénique et ingénierie des équipements pour l'industrie agroalimentaire en Europe).

"k" : chaque jour, dégrossissement des lignes avant nettoyage du soir

Type de suites proposées : Sans suite

N° 6 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 10.2

Thème(s) : Risques chroniques, Fluides frigorigènes

Prescription contrôlée :

L'exploitant utilise des fluides frigorigènes dépourvus de potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone et présentant un faible potentiel de réchauffement planétaire. Les fluides frigorigènes appropriés comprennent notamment l'eau, le dioxyde de carbone ou l'ammoniac.

Constats :

Les équipements de production de froid fonctionnent au CO2 et à l'ammoniac.

Cependant, l'exploitant met en œuvre certains fluides frigorigènes pour le froid dans des réfrigérateurs, congélateurs ainsi que pour l'aération, leurs caractéristiques sont récapitulées dans le tableau ci-après :

Fluide	Quantité en kg	CFC/HFC ?	PRP	ODP
R12	0,66	CFC	14000	1

R134A	0,47	HFC	1300	0
R290	0,43		3	0
R32	1,61	HFC	675	0
R404A	2,32	HFC	3922	0
R410A	5,54	HFC	2088	0
R448A	33	HFC	1387	0
R508B	0,35	HFC	13396	0
R600A	1		3	0

Les fluides apparaissant en gras dans le tableau sont utilisés dans 8 appareils. L'exploitant a défini un plan d'action : 4 d'entre eux feront l'objet d'une substitution de gaz, 2 seront remplacés, 1 sera éliminé et le dernier est la cellule -90°C, la possibilité de substituer les deux gaz (R404A et R508B) est étudiée.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

S'assurer du respect de la nouvelle réglementation suite au changement des règlements Fgas et Ozone. Voici certains points à retenir concernant l'utilisation des HFC :

- Nouvelles restrictions sur l'utilisation des HFC pour les activités de maintenance et d'entretien des équipements existants :
 - **Extension de l'interdiction d'utiliser des HFC de PRP > 2500 sur tous les équipements de réfrigération à partir du 1er janvier 2025** (la restriction visait uniquement les équipements contenant une charge supérieure à 40 tonnes éq CO2 dans le règlement 517/2014). L'utilisation de HFC de PRP > 2500 reste néanmoins autorisée sur ces équipements jusqu'au 1er janvier 2030 si les HFC utilisés sont des gaz recyclés ou régénérés ;
 - **Interdiction d'utiliser des HFC de PRP > 750 sur tous les équipements fixes de réfrigération (à l'exclusion des chillers) à partir du 1er janvier 2032.** L'utilisation de HFC de PRP > 750 restera néanmoins autorisée sur ces équipements (sans limite de durée) si les HFC utilisés sont des gaz recyclés ou régénérés ;
 - **Interdiction d'utiliser des HFC de PRP > 2500 sur tous les équipements de conditionnement d'air et de pompes à chaleur à partir du 1er janvier 2026.** L'utilisation de HFC de PRP > 2500 reste néanmoins autorisée sur ces équipements jusqu'au 1er janvier 2032 si les HFC utilisés sont des gaz recyclés ou régénérés.

Type de suites proposées : Sans suite
--

N° 7 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 13
Thème(s) : Risques chroniques, Bruit
Prescription contrôlée : L'exploitant établit, met en œuvre et réexamine régulièrement, dans le cadre du système de management environnemental (cf. point 5), un plan de gestion du bruit.
Constats : L'exploitant a identifié les sources de bruit dans son analyse environnementale et les suit à l'aide de sa Liste Unique de Plan d'Actions. L'exploitant réalise des campagnes de mesures de bruit, en 2018 notamment, puis plus récemment pour faire suite à des travaux effectués afin de diminuer les émissions sonores. Le plan de gestion du bruit est donc conforme.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 8 : MTD Générique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article Annexe – Titre II – 14
Thème(s) : Risques chroniques, Odeurs
Prescription contrôlée : Afin d'éviter ou, si cela n'est pas possible, de réduire les dégagements d'odeurs, l'exploitant établit, met en œuvre et réexamine régulièrement, dans le cadre du système de management environnemental (cf. point 5), un plan de gestion des odeurs .
Constats : Aucune plainte liée aux odeurs n'a été répertoriée. L'exploitant a toutefois identifiée la problématique et la suit dans sa Liste Unique de Plan d'Actions. Le plan de gestion des odeurs est donc conforme.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 9 : Récolement MED

Référence réglementaire : AP de Mise en Demeure du 21/02/2022, article 1
Thème(s) : Risques chroniques, Rejets Air
Prescription contrôlée : La société FINDUS FRANCE exploitant une installation de fabrication de poissons panés sise 25 boulevard du Bassin Napoléon sur la commune de Boulogne sur Mer est mise en demeure de respecter les dispositions des articles 3.2.3. et 3.2.4. de l'arrêté préfectoral d'autorisation du 22 août 2007 en :

- fournissant un planning de nettoyage des friteuses des lignes 1, 2 et 4 dans un délai d'un mois ;
- réalisant le raccordement des conduits des lignes 1 et 2 à l'installation de traitement JIMCO pour le 28 février 2022 ;
- remplaçant la friteuse de la ligne 4 pour le 15 septembre 2022 ;
- prenant les mesures appropriées pour conformer les rejets du conduit 7 aux VLE fixées par l'arrêté préfectoral d'autorisation du 22 août 2007. La conformité doit être effective pour le 11 mars 2022.

Le délai d'un mois est applicable à compter de la notification du présent arrêté.

Constats :

L'exploitant a fourni le planning de nettoyage des lignes 1, 2 et 4 par courrier du 24/03/2022.

Le raccordement des conduits des lignes 1 et 2 à l'installation de traitement JIMCO a été finalisé le 30/05/2022.

Le remplacement de la friteuse Stein de la ligne 4 a été finalisé le 18/11/2022.

Les contrôles inopinés ayant eu lieu sur le conduit 7 montrent une conformité des rejets aux VLE de l'APA du 22 août 2007 depuis le 04/05/2022. Les résultats sont récapitulés dans le tableau ci-après :

Paramètres	04/05/2022	23/03/2023	06/06/2024	VLE (mg/Nm3)	C/NC
Poussières (mg/Nm3)	1.7	1.31	2.57	10	C
COV Totaux (mg/Nm3)	9.05	14.83	2.8	20	C
Acroléine (mg/Nm3)	0.0078	0.016	0	4	C

Type de suites proposées : Sans suite

Proposition de suites : Levée de mise en demeure