

Service vétérinaire et phyto-sanitaire
18 Avenue Colonel Colonna d'Ornano
20000 AJACCIO

AJACCIO, le 24/04/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 23/03/2023

Contexte et constats

Publié sur



GLORIA MARIS

10 Cours Général Leclerc
20000 Ajaccio

Référence : DDETSPP-ICPE.HP2023-016
Code AIOT : 0052010006

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 23/03/2023 dans l'établissement GLORIA MARIS implanté 10 Cours Général Leclerc 20000 Ajaccio. L'inspection a été annoncée le 20/03/2023. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

L'inspection du 23 mars 2023 ne s'est attachée qu'au site à terre localisé à la Parata sur la commune d'Ajaccio.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- GLORIA MARIS : 10 Cours Général Leclerc 20000 Ajaccio
- Code AIOT : 0052010006
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Cet établissement est composé de deux sites d'exploitation à terre et deux en mer,

Les exploitations en mer sont distantes de 30 mètres avec deux arrêtés d'autorisation d'exploiter :

- arrêté préfectoral du 26/11/2004 pour une capacité de production de 400 T/an à la SARL Aquacole Sub Service, site repris en 2009 par la SAS Ferme marine des Sanguinaires (SAS Gloria Maris) ;
- arrêté préfectoral du 03/12/2004 pour une capacité de production de 400 T/an à la SAS Gloria Maris Production.

L'établissement dispose de deux autorisations d'exploitation au titre des cultures marines : n° 03-01 de 4 ha et n° 03-02 de 3 ha 60, jusqu'à la date du 6 mars 2027.

L'activité d'élevage en mer concerne les espèces suivantes :

- dorade (*Sparus auratus*) ;
- loup / bar commun (*Dicentrarchus labrax*) ;
- maigre commun (*Argyrosomus regius*) en label rouge .

Les installations à terre situées :

- à la Parata sont très sommaires, limitées par une palissade en bois sans structure "en dur", comprennent un site de stockage des aliments, le stockage de carburant en bidons pour les bateaux, du matériel de plongée, un bureau, des vestiaires et des sanitaires ;
- sur la zone industrielle de Baléone à Sarrola-Carcopino où se trouvent :
 - un site destiné au lavage des filets, au stockage de l'aliment poisson et au stockage de matériel ;
 - un lieu de conditionnement et expédition.

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 sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Les produits de nettoyage, de désinfection, de traitement	Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 11	/	Sans objet
3	Exploitation, entretien	Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 18	/	Sans objet
4	Locaux de stockage d'aliments et matériel de élevage	Arrêté Préfectoral du 03/12/2004, article 1.4.2	/	Sans objet
5	Prescriptions applicables aux installations de stockage	Arrêté Préfectoral du 03/12/2004, article 4.2	/	Sans objet
6	Stockage des déchets	Arrêté Préfectoral du 03/12/2004, article 5.1.3	/	Sans objet
7	Rétentions	Arrêté Préfectoral du 03/12/2004, article 7.5.2	/	Sans objet

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

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
2	Les installations électriques	Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 20	/	Sans objet

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

L'exploitant va devoir intégrer esthétiquement dans le paysage son site à terre situé à la Parata. La structure terrestre doit être maintenue plus propre, ainsi qu'être mieux entretenue en permanence. Un soin particulier doit être accordé aux abords du site (zone de stockage du petit matériel et zone de débarquement du quai), qui sont à ce jour peu soignés.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Les produits de nettoyage, de désinfection, de traitement

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 11
Thème(s) : Risques chroniques, Règles d'aménagement
Prescription contrôlée : Les produits de nettoyage, de désinfection, de traitement et les produits dangereux sont stockés dans des conditions propres à éviter tout déversement accidentel dans le milieu naturel et tous risques pour la sécurité et la santé des populations avoisinantes et pour la protection de l'environnement. Le sol des aires et des locaux de stockage ou de manipulation de ces produits doit être étanche et équipé de façon à pouvoir recueillir les eaux de lavage et les produits répandus accidentellement. Un seuil surélevé par rapport au niveau du sol ou tout dispositif équivalent sépare entre eux les différents locaux ou aires de stockage ou de manipulation de ces produits et les sépare de l'extérieur. Les matières recueillies sont récupérées puis recyclées, traitées ou éliminées dans des installations habilitées à les recevoir dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur.
Constats : Le site à terre est à proximité immédiate du bord de mer. A ce jour, les règles d'urbanisme de la commune concernée ne permettent pas la construction d'un bâtiment, ni même l'imperméabilisation d'une partie des sols. En conséquence, la conformité de l'installation par rapport à ces dispositions semble compromise. Néanmoins, Il appartient à l'exploitant de proposer au service ICPE de la DDETSPP un ou les moyens qu'il jugera utiles sur son site, afin de d'atteindre la conformité régalienne de son exploitation par rapport aux prescriptions en vigueur. En revanche, l'inspection rappelle à l'exploitant qu'étant donné l'impossibilité de recueillir les eaux de lavage, il lui est interdit de lessiver les sols ou le matériel utilisé pour son activité sur son site de la Parata. Les produits répandus accidentellement au sol doivent dans la mesure du possible être ramassés. Dans un délai ne dépassant deux mois à compter de la réception de ce document, la société Gloria Maris devra envoyer un plan identifiant les zones de stockage des produits pouvant se répandre au sol et impacter le milieu, et fournir les éléments permettant de respecter les prescriptions réglementaires. Dans l'état, le site à terre à proximité de la mer ne respecte pas les dispositions qui lui sont imposées.
Type de suites proposées : Susceptible de suites

N° 2 : Les installations électriques

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 20
Thème(s) : Risques chroniques, Règles d'exploitation
Prescription contrôlée : Les installations électriques sont conformes aux normes et réglementations en vigueur. Les moyens de lutte contre l'incendie sont fixés par l'arrêté préfectoral. Sans préjudice des dispositions du code du travail, les consignes de sécurité sont établies et portées à la connaissance du personnel de l'exploitation, notamment les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité du site lors de crues.
Constats : L'inspection des installations classées de la DDETSPP demande à l'exploitant de lui transmettre les deux derniers comptes rendus de vérification des installations électriques (2021 et 2022), réalisés par un bureau d'études agréé sous un délai ne dépassant un mois à partir de la réception de ce rapport. Si ces rapports ont fait mention de non conformités et que des travaux de mise en conformité ont été nécessaires sur les installations électriques, l'exploitant devra transmettre les justificatifs des réalisations mentionnant les dates et interventions, et fournir ces documents à la DDETSPP dans les plus brefs délais.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Exploitation, entretien

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 01/04/2008, article 18
Thème(s) : Risques chroniques, Règles d'exploitation
Prescription contrôlée : L'exploitant doit s'assurer de la mise en œuvre de dispositions visant à éviter l'introduction, le développement et la dissémination d'agents pathogènes. L'ensemble de l'établissement est entretenu et maintenu propre en permanence (peintures, plantations, engazonnement...).
Constats : L'installation à terre est peu entretenue. Le site, malgré la durée de son implantation, reste très précaire et peu soigné. L'inspection a constaté la présence de bidons de biodésinfectant vides (5 récipients de 30 litres) stockés derrière les deux algécos servant de bureau au niveau de la zone nommée "zone humide". Eu égard au nombre de récipients dénombrés par l'inspection lors de la visite, ce stockage précaire et non conforme semble être effectué depuis un certain temps. Le service ICPE a observé que la végétation pousse sur le site sans contrôle de la part de l'exploitant. L'enceinte en bois faisant le pourtour du site, et permettant ainsi d'isoler l'installation à terre de personnes étrangères, n'est pas maintenue en bon état. Une zone en dehors de cette enceinte accessible à tous, est également utilisée pour le matériel employé en mer (nommé "zone petit matériel"). Cette zone a un impact visuellement négatif dans le paysage. L'entreposage du matériel est réalisé de façon anarchique, sans sécurisation. De ce fait, l'exploitant dans un délai d'un mois à compter de la réception de ce rapport, devra : • démaquiser son site ; • reprendre son enceinte en bois et l'entretenir ; • évacuer les déchets dispersés ; • revoir l'accès et le fonctionnement de cette zone extérieure "stockage matériel mer". L'ensemble des travaux effectués devront faire l'objet d'un rapport photographique permettant d'attester des travaux réalisés, fourni au service ICPE de la DDETSPP. Le site n'est pas conforme aux dispositions de l'article 18 de l'arrêté ministériel en vigueur.
Type de suites proposées : Susceptible de suites

N° 4 : Locaux de stockage d'aliments et matériel de élevage

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 03/12/2004, article 1.4.2
Thème(s) : Risques chroniques, Règles d'aménagement
Prescription contrôlée : Les lieux de stockage des aliments doivent être à l'abri des intempéries, inaccessibles aux personnes étrangères à l'exploitation. La conception de ses locaux doit permettre un nettoyage facile à l'intérieur comme à l'extérieur ainsi qu'une dératisation et une désinfection. [...]
Constats : Pour la majeure partie du stockage, les aliments sont entreposés via deux semi-remorques en transit sur la zone d'exploitation à terre. Dès qu'un de ces deux conteneurs est vide, il laisse la place à un conteneur chargé. Pour faciliter l'acheminement de ces produits vers les bateaux, une petite quantité de cette marchandise est entreposée, et dispersée à l'extérieur des semi-remorques sur la terre battue, à divers endroits de l'exploitation. Ces lieux de stockage (hors semi-remorque) ne sont pas à l'abri des intempéries, ni des nuisibles (rongeurs et volatiles). De plus, lors de l'inspection du 23 mars 2023, le service ICPE de la DDETSPP a observé qu'à de multiples emplacements, les sacs d'aliments étaient abimés et détériorés, par conséquent ces denrées alimentaires étaient répandues au sol. Ils restent tout de même inaccessibles aux personnes étrangères à l'exploitation, car les lieux de stockage sont dans l'enceinte de l'exploitation. Cependant, la conception de ces locaux ne permet pas un nettoyage facile, l'exploitant du site a tout de même mis en place un plan anti-nuisibles avec divers pièges éparpillés sur l'emprise de l'exploitation. Néanmoins, l'inspection des installations classées de la DDETSPP n'a pas dénombré un nombre suffisant de pièges (3 appareils), et leurs localisations semblent peu adéquates au vu des zones de stockage des produits et du risque encouru. Dans un délai ne dépassant pas un mois à compter de la réception de ce rapport ICPE, l'exploitant devra donc : • revoir ces zones de stockage d'aliments sur l'emprise de son site afin de les regrouper au maximum ; • réviser sa procédure concernant l'entreposage journalier de ces produits en dehors des semi-remorques ; • transmettre le nouveau plan du site localisant les zones d'entreposage des denrées alimentaires ; • proposer un nouveau dispositif de dératisation cohérent par rapport au risque ; • fournir un nouveau plan de lutte anti nuisibles (rongeurs et volatiles). Le site n'est pas conforme aux dispositions de l'arrêté préfectoral en vigueur.
Type de suites proposées : Susceptible de suites

N° 5 : Prescriptions applicables aux installations de stockage

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 03/12/2004, article 4.2
Thème(s) : Risques accidentels, Protection des ressources en eaux et des milieux aquatiques
Prescription contrôlée : Les installations qui ne sont pas raccordées au réseau public ou alimentées en eau courante, doivent néanmoins prendre toutes les dispositions pour éviter le ruissellement et le déversement en mer d'eau susceptible d'être polluée. [...] Les abords de ces installations sont toujours dépourvus d'aliments ou de débris organiques d'aliments, afin d'éviter leur évacuation à la mer par temps de pluie. [...]
Constats : Sur le site à terre, divers produits comme des sacs d'aliment pour les poissons, des bidons de biodésinfectant ou des bidons de liquide inflammable, sont entreposés de manière non conforme aux prescriptions de l'arrêté préfectoral en vigueur et par conséquent peuvent engendrer en temps de pluie le ruissellement et le déversement en mer, d'eau susceptible d'être polluée. Dans un délai ne dépassant pas un mois à compter de la réception de ce rapport ICPE, l'exploitant devra corriger cela et s'assurer qu'aucun produit ne peut impacter l'environnement.
Type de suites proposées : Susceptible de suites

N° 6 : Stockage des déchets

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 03/12/2004, article 5.1.3
Thème(s) : Risques chroniques, Déchets
Prescription contrôlée : Les déchets et résidus produits entreposés dans l'établissement, avant leur traitement ou leur élimination, doivent l'être dans des conditions ne présentant pas de risque de pollution (prévention d'un lessivage par des eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envols et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.
Constats : Le jour de l'inspection, le service ICPE de la DDETSPP a remarqué que des déchets étaient entreposés à divers endroits du site (bidons de désinfectant et de liquides inflammables, palettes en bois, filets usagers, divers ferrailles,...). L'inspection a observé que certains de ces déchets étaient stockés depuis quelques temps sur le site. L'exploitant va devoir : • éliminer ces déchets via les filières d'élimination agréées ; • fournir les justificatifs attestant de leur élimination ; • produire et transmettre une procédure "déchets" propre au site à terre ; • définir un lieu spécifique de stockage et de transit des déchets sur son site ; • indiquer ce lieu sur un plan à l'échelle 1/100^{ème}. L'ensemble des éléments demandés devra être envoyé au service d'inspection de la DDETSPP sous un délai de deux mois à compter de la réception de ce rapport ICPE. Dans l'état dans lequel l'exploitation à terre a été contrôlée le 23 mars 2023, l'inspection a constaté la non conformité du site par rapport à la réglementation en vigueur.
Type de suites proposées : Susceptible de suites