

Service Vétérinaire-Environnement et Cadre de Vie
Place de l'Ancien-Foirail
Cité administrative
32020 Auch Cedex 9

Auch, le 04/11/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 17/09/2024

Contexte et constats

Publié sur 

CRUSTA C

Z.I. Buconis
32600 L'isle-Jourdain

Références : SVECV-2024D12466
Code AIOT : 0053200467

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 17/09/2024 dans l'établissement CRUSTA C implanté Z.I. Buconis 32600 L'Isle-Jourdain. L'inspection a été annoncée le 06/02/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- CRUSTA C
- Z.I. Buconis 32600 L'Isle-Jourdain
- Code AIOT : 0053200467
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le site de l'Isle Jourdain de la société CRUSTA'C est une unité de préparation, de cuisson et de

transformation de crustacés. L'activité principale vise la cuisson des crevettes d'origine tropicale. Les espèces cuites sont des produits issus de l'aquaculture et des produits de la pêche.

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 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 présente inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
1	Dispositions générales	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 7	Demande de justificatif à l'exploitant	2 mois
3	Dispositions constructives	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 14	Demande de justificatif à l'exploitant, 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

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

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
2	Généralités	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 10	Sans objet
4	Equipements frigorifiques et climatiques utilisant certains fluid...	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 42 > II.	Sans objet
5	Déchets.	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53 > 53.1.	Sans objet
6	Sous-produits animaux	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53 > 53.2.	Sans objet
7	Consommation d'eau	Arrêté Préfectoral du 27/02/2009, article Annexe II article 10	Sans objet

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

Le site de l'Isle Jourdain est dans l'ensemble bien entretenu.

Quelques non-conformités sont à corriger.

Ainsi, le stockage des déchets type ferraille, outils obsolètes ou autres, doit être revu. Le lieu dédié (container) ne semble pas être suffisant.

Un point de vigilance également sur le jointage du local de pré-décongélation qui était détérioré lors de l'inspection.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Dispositions générales

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 7
Thème(s) : Risques accidentels, Entretien du site
Prescription contrôlée :
L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu en permanence. Les abords de

l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont aménagés et maintenus en bon état de propreté. Les émissaires de rejet et leur périphérie font l'objet d'un soin particulier.

Constats :

Lors de l'inspection du 17 septembre 2024, il a été relevé quelques non-conformités sur l'entretien du site.

La partie production est propre et sans encombrement. Cependant, dans le local de pré-décongélation, présence de joints détériorés au niveau de la banquette béton.

Les combles ainsi que les rangements d'emballages sont très bien tenus.

Cependant, les abords extérieurs nécessitent un désencombrement :

- présence de déchets (bidons vides, ferrailles, matériaux divers) dans la partie du groupe froid,
- sur l'arrière du bâtiment, stockage des machines obsolètes et déchets divers,
- présence de bidons d'Arvo CLM 600 (désinfectant) vides épars,
- présence de végétation excessive sur la clôture du parking administratif,
- présence d'encombrants devant la porte coupe feu des archives

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

Justifier de la réfection des joints défectueux dans le local de pré-décongélation et désencombrer les abords.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant

Proposition de délais : 2 mois

N° 2 : Généralités

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 10

Thème(s) : Risques chroniques, Gestion des nuisibles

Prescription contrôlée :

Toutes dispositions sont prises en permanence pour empêcher l'introduction et la pullulation des insectes et des nuisibles, ainsi que pour en assurer la destruction.

Constats :

Lors de l'inspection du 17 septembre 2024, les appâts étaient en place.


Le suivi est fait par l'entreprise Rentokil. Le dernier passage a été réalisé le 5 septembre 2024.

Une actualisation du plan de situation a été réalisé suite aux travaux pour la zone de convivialité 2021.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Dispositions constructives

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 14
Thème(s) : Risques accidentels, Gestion des moyens de lutte contre l'incendie
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment :- d'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours ;- de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque local, comme prévu à l'article 8 ;- d'extincteurs répartis à l'intérieur de l'installation lorsqu'elle est couverte, sur les aires extérieures et dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les matières stockées ;- les moyens de lutte contre l'incendie sont capables de fonctionner efficacement quelle que soit la température de l'installation, et notamment en période de gel. L'exploitant s'assure de la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie conformément aux référentiels en vigueur.</p>
<p>Constats :</p> <p>Lors de l'inspection du 17 septembre 2024, il a été constaté la présence des extincteurs ainsi que les affichages relatifs au risque incendie.</p> <p>Il est à noter cependant la présence d'encombrants devant l'extincteur numéro 18 positionné à l'extérieur.</p> <p>L'extincteur placé dans la zone du groupe froid est difficilement accessible, un repositionnement serait judicieux.</p> <p>Le contrôle des extincteurs a été réalisé en novembre 2023 et en avril 2024 par l'entreprise Eurofeu - Toulouse.</p>
<p>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</p> <p>Déplacer l'extincteur du groupe froid afin de le rendre facilement accessible en cas d'incendie, rendre accessible l'extincteur n°18.</p>
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois

N° 4 :  Equipements frigorifiques et climatiques utilisant certains fluid...

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 42 > II.
Thème(s) : Risques accidentels, Contrôle des installations à fluides frigorigènes
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Les conditions de mise sur le marché, d'utilisation, de récupération et de destruction des substances suivantes, chlorofluorocarbures (CFC), hydrochlorofluorocarbures (HCFC) et hydrofluorocarbures (HFC) utilisées en tant que fluides frigorigènes dans des équipements frigorifiques ou climatiques sont définies à l'article R. 543-75 et suivants du code de l'environnement. Les fiches d'intervention établies lors des contrôles d'étanchéité ainsi que lors des opérations de maintenance et d'entretien sont conservées par l'exploitant dans un registre par équipement tenu à la disposition de l'inspection.</p>

<p>Constats :</p> <p>Le contrôle d'étanchéité des équipements est géré par la société JCI Industries - Toulouse. Les fiches d'intervention ont été présentées : contrôle du groupe froid de la baratte et du groupe froid Trane les 1er février et 27 juin 2024. Aucune fuite n'a été détectée sur les dernières interventions.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 5 : Déchets.

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53 > 53.1.</p>
<p>Thème(s) : Risques chroniques, Gestion des déchets</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>L'exploitant effectue à l'intérieur de son établissement la séparation des déchets (dangereux ou non) de façon à faciliter leur traitement ou leur élimination dans des filières spécifiques. Les déchets et résidus produits sont stockés, avant leur revalorisation ou leur élimination, dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par les eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envols et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.</p>
<p>Constats :</p> <p>Lors de l'inspection du 17 septembre 2024, il a été constaté que l'entreprise Crusta C réalise le tri et le traitement de ses déchets. Les cartons et palettes sont également collectés par l'entreprise COVALREC - Auch. Les bordereaux d'élimination des déchets dangereux ont été présentés : les enlèvements sont réguliers. L'entreprise en charge du recyclage est VS PLAST - Andance (07).</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 6 : Sous-produits animaux

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53 > 53.2.</p>
<p>Thème(s) : Risques chroniques, Gestion des sous-produits</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Le stockage des sous-produits animaux est effectué selon leur catégorie afin que leur collecte et leur traitement soient réalisés dans les conditions prévues par le règlement (CE) n° 1069/2009, dans des contenants identifiés, et de manière qu'ils ne soient pas source de contaminations croisées.</p>
<p>Constats :</p> <p>En zone de production, des paniers métalliques sont dédiés pour la collecte des sous-produits.</p>

Les déchets de type C3 sont stockés en unité négative pour éviter les odeurs : il est demandé cependant de mieux identifier le bac (étiquette petite et peu lisible).
Leur collecte est effectuée par la société COVALREC - Auch de façon régulière.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 7 : Consommation d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 27/02/2009, article Annexe II article 10

Thème(s) : Risques chroniques, Relevé de consommation d'eau

Prescription contrôlée :

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter la consommation d'eau. [...] Les installations de prélèvement sont munies d'un dispositif de mesure totaliseur. Ce dispositif est relevé hebdomadairement.

Constats :

Le relevé des consommations d'eau a été transmis. Le cubage journalier est respecté.
Les dépassements constatés sur Gidaf ont pour origine le double nettoyage désinfection prévu en cas de contrôle bactériologique mauvais du nettoyage de la zone de production. La sensibilité sanitaire des produits de la mer explique ce process.
Le compteur possède un disconnecteur : cependant, le relevé des consommations ne sépare pas les parties production et eaux sanitaires car il n'existe pas de compteurs séparés.

Type de suites proposées : Sans suite