

Unité départementale de Vendée
10, rue du 93^{ème} régiment d'infanterie
Bat A
cité administrative Travot , CS 70766
85000 La Roche-sur-yon

La Roche-sur-yon, le 02 mai 2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 25/04/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

PSMA LA SABLAISE

ALL ALAIN GAUTIER
PARC ACTILONNE
85100 LES SABLES D'OLONNE

Références : D24.0171
Code AIOT : 0100044791

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 25/04/2024 dans l'établissement PSMA LA SABLAISE implanté ALL ALAIN GAUTIER PARC ACTILONNE 85100 LES SABLES D'OLONNE. 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 :

- PSMA LA SABLAISE
- ALL ALAIN GAUTIER PARC ACTILONNE 85100 LES SABLES D'OLONNE
- Code AIOT : 0100044791
- Régime : Déclaration
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société PSMA La Sablaise exploite une usine de fabrication de produits alimentaires à base de poissons sur la commune des Sables d'Olonne

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	Situation administrative	Autre du 11/06/2003	Sans objet
2	Refroidissement des autoclaves	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.2	Sans objet

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

L'inspection a permis de faire le point sur le niveau d'activité du site. Le site relève du régime de la déclaration au titre des rubriques 2220 et 2221.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Situation administrative

Référence réglementaire : Autre du 11/06/2003
Thème(s) : Situation administrative, Classement ICPE
Prescription contrôlée : Niveau d'activité déclaré : Rubrique 2220 : 6 t/j Rubrique 2221 : 2 t/j
Constats : Le site fabrique des soupes, des marinades et des rillettes de poissons, mais également des sauces. Le niveau d'activité au titre des rubriques 2220 et 2221 de la nomenclature des ICPE a été vérifié en visite. Le site produit 5 jours par semaine, et parfois 6 jours par semaine. Un tableau de suivi des consommations de matières premières a été vu. Les consommations sont hebdomadaires. Pour le calcul du niveau d'activité, les données 2023 ont été utilisées. <u>Concernant la rubrique 2221 (matières premières d'origine animale) :</u> La quantité maximale de poissons entrant dans le process se situe plutôt au début d'année, entre les semaines 2 et 9. La semaine 4, correspondant à la semaine avec la plus forte consommation sur l'année 2023, une quantité de 9668 kg de poissons a été utilisée sur 6 jours de travail, soit une moyenne de 1,6 t/j. Pour les autres matières premières d'origine animale (œufs, beurre, crème fraîche), les quantités maximales entrant dans le process se situe en fin d'année, lorsque la demande en sauces est élevée à l'approche des fêtes de Noël. La semaine 48, correspondant à la semaine avec la plus forte consommation sur l'année 2023, une quantité de 2602 kg d'œufs, beurre et crème fraîche a été utilisée sur 6 jours de travail, soit une moyenne de 433 kg/j. Par ailleurs, l'exploitant précise qu'avec les lignes de production en place, au maximum 12 tournées de soupes de poisson est possible par jour, soit environ 2 t/j et au maximum 25 batteurs de sauces est possible par jour, soit environ 500 kg/j. En cumulé, pour l'année 2023, la quantité maximale de matières premières d'origine animale entrant dans le process a été de 10443 kg la semaine 43, soit environ 2.1 t/j sur 5 jours de travail. Cette quantité est inférieure à 4 t/j, seuil de l'enregistrement pour la rubrique 2221. <u>Concernant la rubrique 2220 (matières premières d'origine végétale) :</u> Le site utilise des légumes, des épices et des condiments. La quantité maximale de légumes entrant dans le process en 2023 se situe en semaine 40 avec une quantité de 2753 kg de légumes consommés, soit une moyenne d'environ 550 kg/j sur 5 jours de travail. Pour les condiments / huiles, la quantité maximale entrant dans le process en 2023 se situe en semaine 16 avec une quantité de 11692 kg, soit une moyenne de 2.33 t/j sur 5 jours de travail. Enfin, pour les épices, la consommation hebdomadaire maximale en 2023 est de 167 kg (semaine 16), soit environ 33 kg/j sur 5 jours de travail. En cumulé, pour l'année 2023, la quantité maximale de matières premières d'origine végétale entrant dans le process a été de 14541 kg la semaine 16, soit environ 2.9 t/j sur 5 jours de travail. Cette quantité est inférieure à 10 t/j, seuil de l'enregistrement pour la rubrique 2220.

Par conséquent, le site relève du régime de la déclaration pour les rubriques 2220 et 2221. Un récépissé de déclaration au titre de ces rubriques a été délivré le 11 juin 2003 par la préfecture de la Vendée.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Refroidissement des autoclaves

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.2

Thème(s) : Risques chroniques, Consommation en eau

Prescription contrôlée :

[...]

Les circuits de refroidissement ouverts sont interdits au-delà d'un débit de 10 m³/j.

Constats :

Le site dispose de 3 autoclaves utilisés pour la stérilisation des conserves et bocaux.

Le refroidissement des produits finis se fait par injection d'eau provenant du réseau public d'eau potable. L'eau part ensuite au réseau d'eaux usées. Le refroidissement est donc en circuit ouvert.

L'exploitant précise qu'un cycle de refroidissement consomme 400 litres d'eau (données constructeur). Au maximum, 12 cycles de stérilisation sont réalisés par jour, soit une consommation maximale de 4,8 m³ par jour pour le refroidissement. La prescription est respectée.

A titre d'information, le site consomme entre 6000 et 7000 m³ d'eau par an depuis 2020. Cette consommation est majoritairement liée aux opérations de nettoyage et au refroidissement des produits finis dans les autoclaves.

L'exploitant précise qu'il a engagé une réflexion sur la mise en place d'un refroidissement en circuit fermé. L'inspection des installations classées a informé l'exploitant que des aides financières peuvent éventuellement être sollicitées auprès de l'agence de l'eau Loire Bretagne en ce qui concerne les mesures de réduction de la consommation en eau pour l'année 2024.

Type de suites proposées : Sans suite