

Unité inter-départementale Tarn-Aveyron
Cellule risques accidentels et risques chroniques
Cité administrative – Bât A
19 rue de Ciron
81013 ALBI Cedex 09

ALBI, le 26/05/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 25/10/2022

Contexte et constats

Publié sur 

PRODUCTION LA PRADE SAS

ZI de la Molière - Rue de Gramantès
81200 Mazamet

Références : 81-CRARC-2022-130
Code AIOT : 0006804006

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 25/10/2022 dans l'établissement PRODUCTION LA PRADE SAS implanté ZI de la Molière - Rue de Gramantès 81200 Mazamet. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite est effectuée dans le cadre de l'instruction des modifications d'installations effectuées et des demandes de dérogations sollicitées par l'exploitant.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- PRODUCTION LA PRADE SAS
- ZI de la Molière - Rue de Gramantès 81200 Mazamet
- Code AIOT : 0006804006
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le site de Mazamet comprend les installations suivantes :

a. Bâtiment PRADE

Depuis 2009, le bâtiment PRADE abritait les bureaux, des vestiaires, un petit atelier d'entretien, un hall de stockage des rouleaux d'emballage plastique et une unité de production avec 2 fours de grillage, un atelier de conditionnement (4 lignes de conditionnement) et une zone d'entreposage des encours de production (matières premières et produits finis).

Ce bâtiment est de type à ossature métallique, murs en maçonnerie et couverture bac acier avec isolant.

La zone de production par grillage est séparée des autres installations par une paroi REI120.

La partie bureau, vestiaires et entretien est séparée du reste par des murs REI120 + porte EI60.

b. Bâtiment STM

En 2009, Le bâtiment STM était dédié à la production avec une unité comprenant une ligne de cuisson et des lignes de conditionnement. Les encours de fabrication étaient stockés dans ce bâtiment.

L'ouvrage de 2 400 m² est constitué d'une ossature métallique, de murs extérieurs en maçonnerie et d'une couverture en bac acier avec isolant minéral.

Aujourd'hui, ce bâtiment est réservé au stockage. Des réflexions sont en cours pour examiner la possibilité de reimplanter une ligne de production d'environ 30 T/jour.

c. Bâtiment FRUCTI COMI

En 2009, le bâtiment FRUCTI COMI d'une surface totale voisine de 1600 m², situé entre la rue de Gramentès et le Thoré, était destiné au stockage de matières entrantes (fruits et condiments) et produits finis. Le bâtiment est réfrigéré entre 12 °C et 14°C.

Activité inchangée.

d. Bâtiment CRABIES

Le bâtiment CRABIES avait une surface de 2 098 m², il comportait une zone d'entrepôt, une zone de production et une zone accueillant les sanitaires et une salle de repos/réfectoire.

De structure métallique avec bardage double peau, sa façade Est était composée de panneaux Siporex coupe-feu de degré 2 heures et la façade Ouest en Siporex coupe feu de degré 1 heure.

La surface de ce bâtiment a été portée à 2 900 m². Toutes les activités de production ont été regroupées dans ce bâtiment surélevé, et notamment l'installation des 2 fours ayant une capacité de production totale de 7 T/h soit en continu 168 T/jour. La mise en place de 2 cuves de 35 m³ et 10 m³ d'huile alimentaire dans une rétention a été effectuée.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Prélèvement d'eau ;
- Raccordement à une station d'épuration collective ;
- Matériel de lutte contre l'incendie.

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 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
1	Effluents liquides. Raccordement à la station de la ville	Arrêté Préfectoral du 25/03/2004, article 2-3-4	/	Sans objet
2	Protection incendie	Arrêté Préfectoral du 25/03/2004, article 6-5-2	/	Sans objet
3	Prélèvement d'eau	AP Complémentaire du 25/03/2004, article 2.1.1	/	Sans objet

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

L'exploitant doit fournir la convention établie avec la ville de MAZAMET relative au rejet des effluents liquides dans la station de traitement communale.

Les mesures retenues dans le cadre des demandes de dérogation vis à vis du risque d'incendie doivent être intégrées aux procédures internes de l'entreprise.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Effluents liquides. Raccordement à la station de la ville

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 25/03/2004, article 2-3-4
Thème(s) : Risques chroniques, RACCORDEMENT A UNE STATION D'EPURATION COLLECTIVE
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : L'ensemble des effluents pollués (eaux de lavage) est raccordé au réseau d'égout et fait l'objet d'un traitement via la station d'épuration communale de Mazamet. L'exploitant devra respecter toutefois les normes de rejets fixées dans les prescriptions prévues au présent arrêté et veiller à assurer la comptabilité de la charge polluante produite par son installation avec les procédés de traitement des eaux de la ville. Une convention de rejet signée avec le gestionnaire du réseau d'égout et de la station d'épuration sera établie.
Constats : L'ensemble des effluents pollués (eaux de lavage) est raccordé au réseau d'égout et fait l'objet d'un traitement via la station d'épuration communale de Mazamet L'exploitation utilise l'eau du réseau public Les volumes d'eau rejetés vers la station de traitement de la ville de MAZAMET se sont élevés à : - année 2019 : 52,3 m ³ par jour ; - année 2020 : 49,9 m ³ par jour ; - année 2021 : 41,2 m ³ par jour ; - année 2022 : 48,6 m ³ par jour ; alors que l'autorisation préfectorale n'est que de 23 m ³ /j depuis 2004. Par ailleurs, la convention liant l'entreprise LA PRADE avec le gestionnaire de la station de traitement limite actuellement le rejet à 40 m ³ /j. La charge polluante organique a augmenté depuis la restructuration de l'usine en raison des nouvelles fabrications et des nouvelles exigences sanitaires. L'exploitant a fourni un "PORTER à CONNAISSANCE" sur ces points. De plus, il est en train d'actualiser la convention avec le gestionnaire de la station de traitement de la ville de MAZAMET.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Protection incendie

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 25/03/2004, article 6-5-2
Thème(s) : Risques chroniques, MATERIEL DE LUTTE CONTRE L INCENDIE
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : L'établissement doit disposer de moyens internes de lutte contre l'incendie adaptés aux risques à défendre, et au moins : d'extincteurs à eau pulvérisée (ou équivalent) permettant d'assurer une capacité d'extinction égale ou supérieure à celle d'un appareil 21 A pour 250 m ² de superficie à protéger (minimum de deux appareils par atelier, magasin, entrepôt...), d'extincteurs à anhydride carbonique (ou équivalent) près des tableaux et machines électriques, d'extincteurs à poudre (ou équivalent), type 55 b près des installations de liquides et gaz inflammables. Les extincteurs sont placés en des endroits signalés et rapidement accessibles en toutes circonstances, de poteaux d'incendie normalisés répartis dans l'usine.
Constats : L'établissement dispose de moyens internes de lutte contre l'incendie adaptés aux risques à défendre, notamment d'extincteurs et de RIA. Le contrôle de ces extincteurs a été réalisé le 30 mai 2022 par l'entreprise SPIT basée à LABRUGUIERE 81. Du matériel neuf a également été mis en place. L'usine dispose de : <ul style="list-style-type: none">• 70 extincteurs à l'atelier CRABIES ;• 12 extincteurs à FRUCTIS ;• 37 extincteurs à STM ;• 43 extincteurs à l'atelier PRADES. Les 46 RIA avaient été contrôlés le 22 décembre 2021 par JOHNSON. L'accès à un RIA encombré, avait été dégagé. Détection incendie : La commande de la Détection incendie dans le stockage du bâtiment STM avait été signée le 6 avril 2022 (Matériel Société DEF TOULOUSE, Montage TROUILLET à MAZAMET - détecteur et système d'aspiration au niveau des racks). Les bâtiments (PRADE et FRUCTI COMI) sont équipés en détection incendie SIEMENS. Vérification effectuée le 10 décembre 2021. Le bâtiment CRABIES est également équipé. Vérification effectuée par DEF le 30 juin 2022. Dérogation demandée dans le cadre du " PORTER à CONNAISSANCE": La société PRODUCTION LA PRADE a sollicité une dérogation pour le bâtiment CRABIES, en raison de l'absence d'ouvertures permettant d'accéder depuis l'extérieur au niveau supérieur à 8 m de hauteur. Un arrêté complémentaire sera proposé en précisant: <ul style="list-style-type: none">- l'interdiction de stockage entre les limites de propriétés et les bâtiments STM et CRABIES ;- le maintien de l'accès libre aux façades du bâtiment CRABIES et permettre aux pompiers d'accéder à la façade Sud du bâtiment au moyen d'un portillon donnant sur la RD 612 (route vers BEZIERS).
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 3 : Prélèvement d'eau

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 25/03/2004, article 2.1.1
Thème(s) : Risques chroniques, Prélèvement d'eau
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter les flux d'eau... La quantité maximale journalière d'eau prélevée dans le réseau est limitée à 30 m3...
Constats : L'exploitation utilise l'eau du réseau public. Des compteurs sont présents sur l'exploitation, ils sont relevés régulièrement par l'exploitant. Un disconnecteur est présent. Sur les dernières années, la consommation totale d'eau s'est élevée à : <ul style="list-style-type: none">• 2016 : 59 m³ par jour ;• 2017 : 64 m³ par jour ;• 2018 : 41 m³ par jour ;• 2019 : 56 m³ par jour ;• 2020 : 53 m³ par jour ;• 2021 : 46 m³ par jour ; soit environ 55 m ³ par jour. La quantité par jour maximale journalière d'eau prélevée dans le réseau a dépassé la limite de 30 m ³ . L'exploitant indique que le nombre de fabrications a été multiplié par 3, ce qui engendre des besoins en eau supplémentaires. L'exploitant a demandé de pouvoir bénéficier d'une autorisation de 60 m3/jour. La convention avec la ville est en cours de modification. Le débit moyen actuellement prélevé s'élève à 55 m3 par jour (moyenne sur 6 dernières années). Le "PORTER à CONNAISSANCE " déposé par l'exploitant précise les nouveaux besoins de l'entreprise à hauteur de 60 m3/h en raison de l'évolution des fabrications.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet