

Unité départementale de Seine-et-Marne
14 rue de l'Aluminium 77 547 Savigny-le-Temple

Savigny-le-Temple, le 31/01/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 24/01/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

UNITED PETFOOD

BP 59
5 avenue de la Libération
77 650 Sainte-Colombe

Références : E24/0290
Code AIOT : 0006510385

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 24/01/2024 dans l'établissement UNITED PETFOOD implanté BP 59 5 avenue de la Libération 77 650 Sainte-Colombe. L'inspection a été annoncée le 10/01/2024. 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 :

- UNITED PETFOOD
- BP 59 5 avenue de la Libération 77650 Sainte-Colombe
- Code AIOT : 0006510385
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La Société UNITED PETFOOD France, fabricant de produits alimentaires pour animaux domestiques, fabrique sur son site de SAINTE-COLOMBE des friandises pour chiens sous forme de biscuits.

Elle a repris l'exploitation de cette installation depuis juillet 2013 et est autorisée par l'arrêté préfectoral d'enregistrement n° 2017/DRIEE/UD77/110 du 27 novembre 2017 autorisant l'augmentation de la production.

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
2	DÉMOLITION DE BÂTIMENT	Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.1	Demande d'action corrective	3 mois
7	Identification des points de rejets	Arrêté Préfectoral du 25/06/2021, article 3	Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant	3 mois
8	Mesures périodiques	Arrêté Préfectoral du 25/06/2021, article 4	Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant	3 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
1	LISTE DES INSTALLATIONS CONCERNÉES PAR UNE RUBRIQUE DE LA NOMENCLATURE	Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 1.2.1.	Sans objet
3	FOURS DE CUISSON	Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.2	Sans objet
4	STOCKAGES INTÉRIEURS	Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.3	Sans objet
5	INSTALLATIONS DE GAZ	Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.5	Sans objet
6	BESOINS EN EAU INCENDIE	Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.2.1	Sans objet

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

L'installation est globalement bien exploitée. Un porter à connaissance devra être déposé par l'exploitant afin d'indiquer les dernières modifications effectuées sur le site ainsi que les projets envisagés.

Il est également demandé par l'inspection les résultats, dès réception, des contrôles de rejets atmosphériques.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : LISTE DES INSTALLATIONS CONCERNÉES PAR UNE RUBRIQUE DE LA NOMENCLATURE

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 1.2.1.			
Thème(s) : Risques accidentels, Situation administrative			
Prescription contrôlée :			
Rubrique	Installations et activités concernées	Capacité des installations	Régime
2220-B-2-a	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles, et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes. B. Autres installations que celles visées au A (installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642), la quantité de produits entrant étant : 2. Autres installations que celles qui	Quantité de produits alimentaires d'origine végétale entrantes : 34,82 t/j	E
	fonctionnent pendant une durée maximale de 90 jours consécutifs en un an a. Supérieure à 10 t/j		
2221-B-1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie : B. Autres installations que celles visées au A (installations dont les activités sont classées au titre de la rubrique 3642), la quantité de produits entrant étant : 1 - Supérieure à 2 t/j	Quantité de produits alimentaires d'origine animale entrantes : 4,41 t/j	E
Constats :			
L'exploitant a indiqué avoir installé une cuve de 45 000L de sucre liquide à l'entrée du site.			
Il n'y a pas eu de modification quant au classement ICPE du site concernant les quantités de produits stockés.			
Type de suites proposées : Sans suite			

N° 2 : DÉMOLITION DE BÂTIMENT

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.1
Thème(s) : Risques accidentels, Démolition de bâtiment
Prescription contrôlée : Conformément aux propositions et aux mesures compensatoires prévues par la Société dans son dossier de demande d'enregistrement, seront démolis : + avant juillet 2018 :» le fond du bâtiment de stockage des produits finis sur une partie de sa hauteur, sur un passage stabilisé de 10 m et une hauteur de 3,5 m, + avant octobre 2018 :» le bâtiment technique (au centre),= la partie Est du bâtiment de stockage d'emballages (au centre du site), + avant juillet 2019 :» le bâtiment «SEGRAM» à proximité de la ligne de chemin de fer.
Constats : L'exploitant a indiqué être en attente de devis concernant la démolition du bâtiment de stockage de produits finis. L'exploitant doit déposer un porter à connaissance auprès des services de l'inspection concernant la réhabilitation du bâtiment technique situé au centre. Celui-ci aura pour vocation le stockage des emballages (cartons). L'exploitant devra se positionner quant à l'éventuel classement de ce bâtiment au titre de la rubrique 1510 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement. L'exploitant, au regard des échanges lors de l'inspection, sollicitera également dans son porter à connaissance l'abandon du projet de démolition du bâtiment «SEGRAM» situé à proximité de la ligne de chemin de fer.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 mois

N° 3 : FOURS DE CUISSON

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.2
Thème(s) : Risques accidentels, Fours de cuisson
Prescription contrôlée : La Société est autorisée à installer et utiliser au plus 2 fours de cuisson (de 48 m et 62 m de long) au droit du site, pouvant contenir une charge de 300 kg de produits par four. Un nouveau four de capacité équivalente ne pourra être installé qu'après évacuation d'au moins un four. [...]
Constats : L'exploitant a indiqué le jour de la visite avoir évacué le four dit "BONNAND" et avoir installé en lieu et place un four "LAZER 1" identique à celui déjà en place en 2022. Ce four est également équipé de 5 brûleurs. L'exploitant devra appliquer les mêmes prescriptions que le four "LAZER 2".
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : STOCKAGES INTÉRIEURS

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.3
Thème(s) : Risques accidentels, Stockages intérieurs
Prescription contrôlée : La hauteur des stockages est limitée à 6 m dans le bâtiment de production, et la largeur à 5 m.
Constats : Les stockages intérieurs respectent les limites autorisées. L'exploitant a mis en place des indicateurs visuels pour respecter la prescription.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : INSTALLATIONS DE GAZ

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.3.5
Thème(s) : Risques accidentels, Gaz
Prescription contrôlée : Les installations de gaz sont vérifiées annuellement. Lors de non-conformités mises en évidence, une maintenance doit être réalisée dans les meilleurs délais.
Constats : Les installations de gaz sont contrôlées annuellement par la société SOCOTEC. Un rapport de visite a été présenté à l'inspection le jour de la visite.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 6 : BESOINS EN EAU INCENDIE

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 27/11/2017, article 2.2.1
Thème(s) : Risques accidentels, Besoin en eaux incendie
Prescription contrôlée : Un poteau incendie permettant de délivrer 60 m ³ /h pendant 2 h est implanté à l'extérieur du site (domaine public) à proximité de l'entrée. L'exploitant s'assure que ce poteau est régulièrement entretenu et vérifié.[...]
Constats : Le poteau incendie extérieur à l'entrée du site est contrôlé par la société SNE77. Le dernier contrôle est en date de février 2022.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 7 : Identification des points de rejets

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 25/06/2021, article 3										
Thème(s) : Risques accidentels, Points de rejets à l'atmosphère										
Prescription contrôlée : Identification des points de rejet :										
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Points de rejets identifiés</th></tr> <tr> <td>Four BONNAND</td><td>Brûleur</td></tr> <tr> <td rowspan="5">Four LASER</td><td>Brûleur 1</td></tr> <tr> <td>Brûleur 2</td></tr> <tr> <td>Brûleur 3</td></tr> <tr> <td>Brûleur 4</td></tr> <tr> <td>Brûleur 5</td></tr> </table>	Points de rejets identifiés		Four BONNAND	Brûleur	Four LASER	Brûleur 1	Brûleur 2	Brûleur 3	Brûleur 4	Brûleur 5
Points de rejets identifiés										
Four BONNAND	Brûleur									
Four LASER	Brûleur 1									
	Brûleur 2									
	Brûleur 3									
	Brûleur 4									
	Brûleur 5									
Constats : L'exploitant devra porter à la connaissance de l'inspection les points de prélèvements du nouveau four "LASER 1" installé en 2022. Les mesures périodiques prescrites par l'arrêté préfectoral complémentaire de 2023 sont également applicables au nouveau four "LASER 1", remplaçant du four "BONNAND". L'exploitant devra fournir à l'inspection dès réception les résultats de ces contrôles.										
Type de suites proposées : Avec suites										
Proposition de suites : Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant										
Proposition de délais : 3 mois										

N° 8 : Mesures périodiques

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 25/06/2021, article 4
Thème(s) : Risques accidentels, Mesures périodiques
Prescription contrôlée : Au moins Une fois tous les 3 ans, les mesures sont effectuées par un organisme agréé par le ministre en charge des installations classées. Les paramètres à rechercher sont ceux liés à l'activité. Notamment les poussières, les oxydes d'azote (exprimés en équivalent NO ₂), oxydes de soufre (exprimés en équivalent SO ₂), dioxyde de carbone (CO). Lateneur en oxygène devra être mesurée. Pour les substances susceptibles d'être rejetées par l'installation, les effluents gazeux respectent, selon le flux horaire, la plus basse des valeurs limites de concentration fixées dans les tableaux figurant en annexe V des arrêtés ministériels du 14 décembre 2013 et du 23 mars 2012 susvisés.
Constats : Les derniers contrôles des rejets atmosphériques ont été effectués en février 2020 par la société SOCOTEC. Pour rappel, l'exploitant doit réaliser les contrôles tous les 3 ans. Il devra communiquer les résultats des prochains contrôles dès réception.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant
Proposition de délais : 3 mois

