

Unité Départementale de la Vendée
Cité administrative Travot
10 rue du 93ème régiment d'infanterie - bât A2
85000 La Roche sur Yon
Mél : ud85.dreal-paysdelaloire@developpement-
durable.gouv.fr

La Roche sur Yon, le 20 septembre 2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/09/2023

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

BIOPORC LA NATURE LA SAVEUR

Z.I. du fief tardy
85120 La Châtaigneraie

Références : D23.0406
Code AIOT : 0006311386

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/09/2023 dans l'établissement BIOPORC LA NATURE LA SAVEUR implanté Z.I. du fief tardy 85120 La Châtaigneraie. 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 :

- BIOPORC LA NATURE LA SAVEUR
- Z.I. du fief tardy 85120 La Châtaigneraie
- Code AIOT : 0006311386
- Régime : Déclaration
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société Bioporc exploite une unité de charcuterie sur la commune de la Chataigneraie.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Niveau d'activité du site
- Consommation en eau

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 sera 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	Niveau d'activité du site	Autre du 16/10/2000	/	Sans objet
2	Consommation en eau	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 de la rubrique 2221.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Niveau d'activité du site

Référence réglementaire : Autre du 16/10/2000
Thème(s) : Situation administrative, Classement ICPE
Prescription contrôlée : Niveau d'activité déclaré pour la rubrique 2221 : 1,4 t/j
Constats : La société Bioporc est spécialisée dans le domaine de la charcuterie et fabrique différents produits crus et cuits. L'exploitant tient à jour le tonnage de matières premières réceptionnées sur le site et le tonnage de matières premières entrantes dans le process (à l'aide des ordres de fabrication quotidiens). Pour l'année 2023, la semaine du 13 au 19 février correspond à la semaine où le tonnage de matières premières réceptionnées est le plus élevé (17,35 tonnes). Sur cette même semaine, le tableau "CBN" (calcul du besoin net) a été consulté : le tonnage maximum étant entré dans le process est de 2.9 tonnes le 16 février. Les données ont également été consultées par sondage pour les semaines suivantes : - semaine 10 : 2.6 t/j maximum et 12.8 t sur la semaine - semaine 15 : 1.9 t/j maximum et 6.5 t sur la semaine - semaine 30 : 1.6 t/j maximum et 6.4 t sur la semaine Les données pour l'année 2020 n'ont pas pu être consultées. Selon l'exploitant, le niveau d'activité est en baisse depuis la crise sanitaire du COVID et la guerre en Ukraine. Par rapport à l'année 2021, cette baisse est d'environ 30%. Le niveau d'activité est donc plus élevé que le niveau déclaré le 16 octobre 2000, mais inférieur au

seuil d'enregistrement des 4 t/j. Il convient de mettre à jour la déclaration initiale en réalisant une télédéclaration avec le niveau d'activité maximum actuel.

Type de suites proposées : Susceptible de suites

Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Consommation en eau

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

Thème(s) : Actions nationales 2023, Sécheresse

Prescription contrôlée :

[...]

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

Constats :

Le site possède un autoclave d'une capacité de 900 litres. Il est utilisé pour la cuisson / stérilisation des conserves et verrines.

L'autoclave ne fonctionne pas tous les jours et l'exploitant estime faire 3 à 4 cycles par semaine.

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.

A ce jour, l'exploitant ne connaît pas le volume d'eau quotidien utilisé pour le refroidissement des produits finis. Il convient de justifier de ce volume afin de déterminer si la prescription est bien respectée.

Type de suites proposées : Susceptible de suites

Proposition de suites : Sans objet