

Unité départementale du Bas-Rhin
Equipe Sud
14 rue du Bataillon de Marche n°24
BP 10001
67050 STRASBOURG cedex

Strasbourg, le 02/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 20/03/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

RIEFFEL

Chemin du Mont Sainte Odile
67880 KRAUTERGERSHEIM

Code AIOT : 0006701461

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 20/03/2024 dans l'établissement RIEFFEL implanté rue des Vergers - 67880 KRAUTERGERSHEIM. L'inspection a été annoncée le 02/02/2024. 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 :

- RIEFFEL
- rue des Vergers - 67880 KRAUTERGERSHEIM
- Code AIOT : 0006701461
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société RIEFFEL exploite rue des Vergers à Krautergersheim une installation de fabrication de choucroute.

Par courrier du 01/02/1995, l'installation dispose par bénéfice d'antériorité des droits acquis l'autorisation d'exploiter l'activité de préparation ou de conservation de produits alimentaires d'origine végétale (classée sous la rubrique 2220 1. a) du régime des installations classées). Néanmoins, l'arrêté ministériel du 14/12/2013 qui précise les prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2220 n'est cependant pas applicable à cette installation. En effet, son article 1 exclut les installations autorisées avant le 01/01/2014 au titre de la 2220 et qui relèvent de l'enregistrement à partir de cette date.

Une visite d'inspection du 27/09/2017 avait été effectuée et des éléments avaient été demandés afin de pouvoir encadrer les activités de l'installation par un arrêté préfectoral. Ces éléments, n'ont

pas été transmis à l'inspection à ce jour.

La visite a ainsi porté sur la régularisation administrative de l'installation.

Thèmes de l'inspection : Point administratif

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 la préfète ; il peut s'agir par exemple 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 la préfète 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	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 1	Sans objet

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

L'activité de cette installation relève du régime de l'enregistrement. Or, seuls les articles 25, 32, 35, 36, 37, 38, 55 et 56 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2220 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale) s'appliquent à cette installation du fait de son caractère existant.

Il convient que l'exploitant apporte à l'Inspection des éléments d'appréciation afin de réglementer l'activité de ce site, tel que décrit dans le constat ci-dessous.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Situation administrative

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 1
Thème(s) : Situation administrative, Applicabilité
Prescription contrôlée : Les prescriptions générales du présent arrêté ne sont pas applicables aux installations autorisées avant le 01/01/2014 au titre de la rubrique 2220 et relevant de l'enregistrement à partir de cette date. (...) Toutefois, les dispositions des articles 25, 32, 35, 36, 37, 38, 55 et 56 s'appliquent aux installations existantes et aux installations nouvelles conformément aux dispositions de l'article 24 de l'arrêté du 24/08/2017 modifiant dans une série d'arrêtés ministériels les dispositions relatives aux rejets de substances dangereuses dans l'eau en provenance des installations classées pour la protection de l'environnement.
Constats : L'exploitant a indiqué effectuer une transformation de 2 000 tonnes par an entre le 1 ^{er} août et le 10 décembre. Ce qui correspond à une transformation de 440 tonnes par mois ou de 37 tonnes par jour, cette quantité correspond au seuil du régime de l'enregistrement pour l'activité 2220 1. a) « Préparation ou de conservation de produits alimentaires d'origine végétale ». L'installation est bien classée dans le régime de l'enregistrement. L'inspection a visité le bâtiment où se situe l'installation. Dans la partie avant du bâtiment, se trouvent les machines de coupe et de lavage des choux. Le site dispose de 20 cuves de fermentation maçonnées alignées le long des murs de part et d'autre du bâtiment. Chaque cuve dispose d'un orifice permettant au jus de choucroute surnageant de s'évacuer. Celui-ci s'écoule dans une rigole ou un caniveau et rejoint une fosse de stockage d'un volume d'environ 55 m ³ . Les eaux et les jus sont ensuite pompés par un camion citerne (d'un prestataire externe). Ces eaux sont considérées comme des déchets, car elles seront traitées par une station d'épuration. Le pompage de ces eaux s'effectue environ 3 fois semaine en forte saison et une fois par semaine hors-saison. Le nettoyage des cuves s'effectue uniquement avec de l'eau et du sel. L'exploitant a indiqué ne pas utiliser de produits nettoyant. Environ 1 000L de jus de choucroute sont réutilisés afin de faciliter le processus de fermentation. Ces jus sont stockés dans un bidon. L'exploitant a indiqué également produire entre 160 et 180 tonnes de biodéchets par an (correspondant à des restes de choux qui sont envoyés dans une installation de méthanisation). Concernant la sécurité incendie, huit extincteurs facilement accessibles sont répartis dans le

bâtiment. Néanmoins, ils mériteraient d'être davantage visibles. L'affichage est en effet trop bas. Une borne communale d'incendie est située à moins 150m du site, l'exploitant ignore le débit de cette borne. Il convient pour l'exploitant de faire la demande auprès de la SDEA ou de la commune pour connaître le débit maximal. De plus, il convient pour l'exploitant de connaître le besoin en termes de volumes d'eau de son installation en cas d'incendie.

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

Afin d'encadrer l'activité de l'installation dans un arrêté préfectoral spécifique, il est demandé à l'exploitant de transmettre dans le délai de 3 mois les éléments suivants :

- le plan des installations ainsi que de son environnement proche (cf rapport de visite de 2017) ;
- un schéma des réseaux et le plan des égouts (cf rapport de visite de 2017) ainsi que le volume de la fosse de stockage ;
- la nature et la quantité des déchets produits annuellement (que ce soit pour les jus de choucroutes, les biodéchets, les cartons, les plastiques, etc...) ;
- le nom et contrat des filières de traitement et/ou de récupérations des déchets ;
- la consommation annuelle en eau (en indiquant l'origine du prélèvement / pompage dans le réseau d'eau) ;
- le nombre et les moyens de lutte incendie disponible (cf rapport de visite de 2017) ;
- le document technique D9, qui décrit les besoins en eau pour l'incendie ;
- le document technique D9a, qui décrit le volume nécessaire de la rétention des eaux suite à un incendie et les moyens de rétentions prévus à cet effet ;
- (d'après le rapport de visite de 2017) : une description des installations dans le local frigorifique (capacité et fluide mis en œuvre).

De plus, il est demandé à l'exploitant de se positionner sur les articles 25, 32, 35, 36, 37, 38, 55 et 56 de l'arrêté ministériel sus-visé qui s'appliquent à l'installation.

Type de suites proposées : Sans suite
