

Unité bidépartementale Eure-Orne
1, Avenue Foch
27000 EVREUX

Évreux, le 31/07/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 21/06/2023

Contexte et constats

Publié sur



AJINOMOTO - ex Labeyrie traiteur surgelés (LTS)

Route de Pont de l'Arche
ZA du Clos Mesnil
27110 Le Neubourg

Références :
Code AIOT : 0005800924

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 21/06/2023 dans l'établissement AJINOMOTO-Labeyrie traiteur surgelés (LTS) implanté Route de Pont de l'Arche ZA du Clos Mesnil 27110 Le Neubourg. L'inspection a été annoncée le 31/05/2023. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La société AJINOMOTO, groupe agroalimentaire japonais, a racheté en 2017 la société LABEYRIE TRAITEUR SURGELÉS et les 2 sites de production de produits alimentaires surgelés, à Castelsarrazin (82), spécialisé dans les macarons surgelés et celui du Neubourg (27), spécialisé dans les plats cuisinés et petits fours apéritif.

Le site du Neubourg est ici réglementé par arrêté préfectoral du 9 septembre 1997.

AJINOMOTO a récemment construit une nouvelle ligne de production, dédiée à la fabrication de gyozas (petits raviolis japonais farcis). Cette extension a été encadrée par un arrêté préfectoral en date du 14 décembre 2021 pour l'Enregistrement des rubriques 2220 et 2221 suite à l'augmentation de production.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- AJINOMOTO-Labeyrie traiteur surgelés (LTS)
- Route de Pont de l'Arche ZA du Clos Mesnil 27110 Le Neubourg
- Code AIOT : 0005800924
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La présente inspection est réalisée dans le cadre du **récolement de l'arrêté préfectoral suite à l'extension du site.**

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- suivi du site
- visite de récolement suite à l'extension

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	Suivi du site - installations	Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, / article 1.3		Sans objet
2	Suivi du site - dispositions constructives 2220 et 2221	Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, / article 2.1.1 et 2.1.2		Sans objet
3	Suivi du site - renforcement des AM	Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, / article 2.2.2		Sans objet
4	Suivi du site - suivi eau	Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, / article 2.2.3		Sans objet

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

L'extension a été réalisée ; quelques points restent à finaliser (procédures et suivi STEP à actualiser).

L'exploitant envisage une nouvelle extension (ligne Angel 2). Un porter à connaissance sera nécessaire.

2-4) Fiches de constats

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, article 1.3
Thème(s) : Risques chroniques, extension
Prescription contrôlée : <i>Article 1.3.1. EXTENSION</i> <i>Les installations et leurs annexes, objet du présent arrêté, sont disposées, aménagées et exploitées conformément aux plans et données techniques contenus dans les dossiers déposés par l'exploitant, accompagnant sa demande du 27 avril 2021 et complétée les 2 août 2021, 30 septembre 2021 et 29 octobre 2021.</i> <i>Elles respectent les dispositions des arrêtés ministériels de prescriptions générales applicables, aménagées et complétées par le présent arrêté.</i>
Constats : L'exploitant présente les quelques modifications apportées lors de la réalisation du projet : • modifications de la station d'épuration : bâchage du bassin, avec dans le bassin, 1 agitateur au lieu de 2, le traitement des odeurs, issues du bassin, du local poubelle et de la cuve à graisses par charbons actifs. À noter que ces modifications avaient été demandées suite à la consultation du public et reprises dans l'arrêté préfectoral à l'article 2.2.2, • modifications des chambres froides : diminution de la quantité de palettes légumes (178,66 m² au lieu de 261,36 m²), avec conservation du principe du dépassement en toiture de 1 m du mur REI 120 entre ancienne et nouvelle constructions. Les précisions sur le mur CF avaient notées par le SDIS et mentionnées dans l'arrêté préfectoral à l'article 2.1.1, • modifications en zone process : la zone de production a été augmentée et les zones ont été remaniées par modifications de l'emplacement des cloisons et quelques ajouts d'équipements (une mezzanine a été créée au dessus de la zone ensachage, un four micro-ondes de décongélation ajouté et un convoyeur ajouté). L'exploitant a refait les calculs D9 et D9A pour les dimensionnements des besoins en eau pour la défense extérieure contre l'incendie et pour le dimensionnement des rétentions des eaux d'extinction. Le débit requis passe de 150 m³/h à 180 m³/h et le volume de rétention de 414 à 474 m³. Une bâche à eau de 240 m³ était prévue et sera suffisante avec le poteau incendie existant de 60 m³/h. Avec la création du bassin de rétention de 200 m³ (enterré) en complément de l'actuel de 300 m³, un volume de rétention de 500 m³ sera disponible et suffisant. • modification du silo de farine : un silo de 80 m³ au lieu de 65 m³ prévus a été installé pour la farine (et un peu plus haut que les 2 silos existants). ==> les modifications n'engendrent pas de modifications du tableau de classement ; les rubriques impactées (1511, entrepôt frigo avec 3 548 m3 et 2160, silo avec 210 m3), restent en Non Classées et il n'y a pas de nouvel impact ni de nouveau risque associé aux modifications. L'extension du site a été inaugurée le 1er juin 2023. Quant à la protection incendie, une bâche à eau de 240 m3 a bien été installée et remplie d'eau à l'arrière du site. Le bassin de rétention, enterré a bien été réalisé, le long du bâtiment, en amont de celui existant, en extérieur. Les vannes de coupure ont été installées en aval des 2 bassins.

(voir planche photographique en annexe)
Observations : Les aménagements présentés ont été constatés et les modifications, mineures, n'engendrent pas de modifications des prescriptions de l'arrêté préfectoral. L'exploitant devra s'assurer de conformité de ses 3 poteaux incendie internes (numérotation, couvercle, peinture, débit) et nettoyer les roseaux au fond du bassin de rétention extérieur.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Suivi du site - dispositions constructives 2220 et 2221

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, article 2.1.1 et 2.1.2
Thème(s) : Risques chroniques, dispositions constructives - aménagements de l'arrêté ministériel 2220 du 1
Prescription contrôlée : ARTICLE 2.1.1. AMÉNAGEMENT DE L'ARTICLE 11.2 DE L'ARRÊTÉ MINISTÉRIEL DU 14 DÉCEMBRE 2013 (RUBRIQUE 2220) <i>En lieu et place des dispositions de l'article 11.2 de l'arrêté ministériel du 14 décembre 2013, l'exploitant respecte les prescriptions suivantes :</i> 2. Autres locaux (notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2220). <i>Les autres locaux et notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2220, le stockage des produits (matières premières, produits intermédiaires et produits finis) et leur conditionnement (cartons, étiquettes...) correspondant à moins de deux jours de la production visée par la rubrique 2220, et les locaux frigorifiques, présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes :</i> - ensemble de la structure a minima R 15 ; - parois intérieures et extérieures de classe Bs1d0 ; - les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3) ; - les portes intérieures de la zone de production n'ont pas de caractéristique de protection au feu particulière ; - les portes et le mur séparatif entre l'existant et l'extension sont REI 120, et le mur dépasse de 1 m en toiture ; - une détection incendie est installée dans les combles de l'extension. <i>Les locaux frigorifiques ne relevant pas de la rubrique 1511 sont à simple rez-de-chaussée.</i> <i>Si les locaux, frigorifiques ou non, dédiés au stockage des produits (matières premières, produits intermédiaires et produits finis) et leur conditionnement (cartons, étiquettes...) abrite plus que la quantité produite ou utilisée en deux jours par l'installation relevant de la rubrique 2220, ce local est considéré comme un local à risque d'incendie. Il n'y a pas de local à risques dans le cadre de l'extension.</i> ARTICLE 2.1.2. AMÉNAGEMENT DE L'ARTICLE 11.2 DE L'ARRÊTÉ MINISTÉRIEL DU 23 MARS 2012 (RUBRIQUE 2221)

En lieu et place des dispositions de l'article 11.2 de l'arrêté ministériel du 23 mars 2012, l'exploitant respecte les prescriptions suivantes :

11.2. Autres locaux (notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques)

Les autres locaux, et notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2221, le stockage des produits finis et les locaux frigorifiques présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes :

- ensemble de la structure a minima R. 15 ;
- parois intérieures et extérieures de classe Bs1d0 ;
- les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3) ;
- les portes intérieures n'ont pas de caractéristique de protection au feu particulière ;
- les portes et le mur séparatif entre l'existant et l'extension sont REI 120, et le mur dépasse de 1 m en toiture ;
- une détection incendie est installée dans les combles de l'extension.

Les locaux frigorifiques sont à simple rez-de-chaussée.

Si les locaux, frigorifiques ou non, dédiés au stockage des produits finis abritent plus que la quantité produite en deux jours par l'installation relevant de la rubrique 2221, ces locaux sont considérés comme des locaux à risque d'incendie. Il n'y a pas de local à risques dans le cadre de l'extension.

Constats :

L'exploitant déclare avoir réalisé les travaux suivant les caractéristiques de réaction et de résistance au feu demandés ; il possède les procès-verbaux de référence des différents murs et portes.

Une détection incendie a été installée dans les combles de l'extension et la centrale a été changée.

(voir planche photographique en annexe)

Observations : Les installations sont constatées.

Type de suites proposées : Sans suite

Proposition de suites : Sans objet

N° 3 : Suivi du site - renforcement des AM

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, article 2.2.2

Thème(s) : Risques chroniques, installations de prétraitement

Prescription contrôlée :

ARTICLE 2.2.2. COMPLÉMENT AUX ARTICLES 40 DES ARRÊTÉS MINISTÉRIELS RUBRIQUES 2220 ET 2221

Les dispositions des 2 articles 40, similaires, des arrêtés ministériels du 14 décembre 2013 et 23 mars 2012 sont complétées de la façon suivante :

Les installations de traitement en cas de rejet direct dans le milieu naturel et les installations de

prétraitement en cas de raccordement à une station d'épuration collective, urbaine ou industrielle, lorsqu'elles sont nécessaires au respect des valeurs limites imposées au rejet, sont conçues et exploitées de manière à faire face aux variations de débit, de température ou de composition des effluents à traiter en particulier à l'occasion du démarrage ou de l'arrêt des installations.

Les installations de traitement et/ou de prétraitement sont correctement entretenues. Les principaux paramètres permettant de s'assurer de leur bonne marche sont mesurés périodiquement. Les résultats de ces mesures sont portés sur un registre éventuellement informatisé et conservés dans le dossier de l'installation pendant cinq années.

Si une indisponibilité ou un dysfonctionnement des installations de traitement et/ou de prétraitement est susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites imposées par le présent arrêté, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en limitant ou en arrêtant si besoin l'activité concernée.

Les installations nouvelles de la station de prétraitement interne du site sont notamment :

- un bassin tampon de 350 m³, couvert,
- une installation de neutralisation acide pour améliorer le traitement des effluents,
- une nouvelle cuve à graisses, étanche et fermée, en remplacement de la fosse existante, ouverte de 6,8 m³,
- un local fermé pour la poubelle recevant les refus de tamisage,
- une unité de désodorisation par filtre à charbon actif pour traiter l'air capté.

Constats :

La station d'épuration interne a été redimensionnée et des nouveaux équipements ont été installés :

- nouveau bassin tampon de 350 m³ utile, en béton coulé sur place et étanche, 12 m de diamètre, 3,05 m de hauteur de stockage, avec système de couverture en toile tendue sur poutres,
- nouveau silo de stockage des graisses de 20 m³, en PEHD ; ces graisses sont évacuées par camion citerne 3 fois par semaine (lundi- mercredi-vendredi).
L'ancienne fosse de 6,8 m³ a été conservée, mais fermée avec un couvercle.
- nouveau local fermé pour la poubelle des refus de tamis (avant, en extérieur),
- nouvelle installation de traitement de l'air capté (du bassin tampon + des silos à graisses + du local poubelle) par charbon actif (tour de diamètre 1,60 m et 1,60 m de hauteur),
- nouveau coffret de dosage de la soude pour neutraliser les rejets,
- 2 nouveaux box de sécurité pour containers de réactifs pour la coagulation et la floculation (FeCl₃ et H₂SO₄),
- nouveaux équipements associés.

(voir planche photographique en annexe)

Observations :

Les nouvelles installations sont constatées et respectent les prescriptions de l'arrêté.

La couverture du canal de comptage est à effectuer aussi car c'est actuellement un caillebotis plastique ; les problèmes d'odeurs avaient été notifiées par les riverains lors de la consultation du public pour l'extension.

Type de suites proposées : Sans suite

Proposition de suites : Sans objet

N° 4 : Suivi du site - suivi eau

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 14/12/2021, article 2.2.3
Thème(s) : Risques chroniques, suivi eau
Prescription contrôlée : <i>ARTICLE 2.2.3. RENFORCEMENT DU CHAPITRE 3.1 DE L'ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 9 SEPTEMBRE 1997</i> <i>Les dispositions du chapitre 3.1 Prévention de la pollution de l'eau de l'arrêté préfectoral d'autorisation du 9 septembre 1997 sont remplacées, pour l'ensemble du site, par les dispositions des chapitres III Émissions dans l'eau (articles 25 à 41, similaires) et VIII Surveillance des émissions (articles 55 et 56, similaires), des arrêtés ministériels du 14 décembre 2013 et 23 mars 2012.</i>
Constats : L'exploitant explique avoir mis en fonctionnement la 1ère ligne de fabrication du gyoza (dénommée <u>Angel 1</u>) depuis décembre 2022 avec 1 ligne à la journée (pas de fonctionnement le week-end), puis depuis le 1er avril 2023 en 2 x 8h et son objectif est d'être en 3 x 8h pour septembre 2023. 30 personnes ont été embauchées pour chaque nouvelle équipe ; le site compte maintenant 258 personnes, dont 187 permanents. La nouvelle station a été réceptionnée en mars 2023. Une nouvelle convention de rejets a été signée entre l'exploitant et la ville du Neubourg et son délégataire, VEOLIA-EAU le 17 juin 2022. Le débit, qui était à 150 m3/j est passé à 190 m3/j avec l'extension et est prévu pour 225 m3/j en septembre 2023 lors du passage en 3 x 8h. Les procédures de contrôles et d'entretien sont encore en cours d'actualisation. Les déclarations GIDAF de janvier 2023 à avril 2023 montrent des dépassements en DB05, MeS et DCO, ainsi qu'un problème de pH. L'exploitant explique être encore en phase de "démarrage" ; la sonde de pH a été déplacée car elle était positionnée dans le bassin tampon. Les résultats des mois d'avril et mai n'ont pas encore été transmis. Le débit, le pH et la température sont suivis en continu, avec système d'alarme. Le personnel du site fait un prélèvement hebdomadaire sur les échantillons automatiques 24h pour analyses par un laboratoire accrédité extérieur des paramètres DBO5, MES, DCO, azote et phosphore totaux.
Observations : Le fonctionnement de la station d'épuration est en phase de démarrage et les procédures sont en cours de mises au point. <u>Le fonctionnement et l'entretien de la station sont à suivre de près régulièrement.</u> À noter que d'autres analyses trimestrielles, semestrielles ou annuelles sont aussi à mettre en place suivant l'article 56 des arrêtés ministériels 2220 et 2221 respectivement des 14 décembre 2013 et 23 mars 2012. L'exploitant précise qu'un autre projet <u>Angel 2</u> devrait suivre avec l'implantation d'une 2ième ligne de fabrication de gyoza, identique à la 1ère (l'emplacement a été prévu et la station dimensionnée avec cette extension), avec à terme, un travail en 3 x 8h pour cette 2ième ligne aussi. Le site devra embaucher à nouveau 3 x 30 personnes et prévoir l'extension du parking personnel

et des vestiaires.

==> un porter à connaissance sera à déposer auprès de l'inspection avant la réalisation de ce projet avec tous les éléments d'appréciation sur la nature de l'extension, les capacités et volumes déterminants, et les impacts engendrés, ainsi qu'un permis de construire à la communauté de communes pour l'extension du parking (avec potentiellement des ombrières et/ou un séparateur d'hydrocarbures ou des noues d'infiltration des eaux de ruissellement).

Type de suites proposées : Sans suite

Proposition de suites : Sans objet