

Service Santé, Protection Animale et Environnement
9 rue des carmes
cité administrative
48000 Mende

Mende, le 27/02/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 12/02/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

SOCIETE FROMAGERE DU MASSEGROS

RTE DE BOYNE
Le Masegros
48500 Masegros Causses Gorges

Références : DDETSPP/MS/2025-045
Code AIOT : 0054800091

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 12/02/2025 dans l'établissement « Société fromagère du Masegros » implanté à 101 route de Boyne, 48500 Masegros Causses Gorges. L'inspection a été annoncée le 07/02/2025. 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 :

- SOCIETE FROMAGERE DU MASSEGROS
- RTE DE BOYNE Le Masegros 48500 Masegros Causses Gorges
- Code AIOT : 0054800091
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

fromagerie IED dotée de sa propre station d'épuration

Thèmes de l'inspection :

- AN25 Agroalimentaire 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 :

- « 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

Un projet d'extension du plan d'épandage est en cours afin d'anticiper les départs prévus de certains agriculteurs.

Un PLT (Plan à Long Terme) de l'exploitation a été projeté au cours de l'inspection. Actuellement, la fromagerie ne dispose pas d'assez d'espace pour stocker l'intégralité des produits finis. Ces derniers sont donc entreposés sur différents sites : Rodez, Montpellier, Saint-Chély-d'Apcher, etc.

Ces produits peuvent être stockés en saumure de trois mois à un an, en fonction de la demande. Ils sont ensuite renvoyés à la fromagerie, où ils seront emballés puis expédiés.

Afin de limiter les transports et de réduire le coût de stockage, l'exploitant souhaite agrandir ses bâtiments de stockage afin d'y entreposer l'intégralité de ses produits.

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	Protection des ressources en eaux	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 4.3.3	Sans objet
2	Protection des ressources en eaux	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 4.3.4	Sans objet
3	Prévention des risques technologiques	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.5.3	Sans objet
4	Prévention des risques technologiques	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.5.5	Sans objet
5	Prévention des risques technologiques	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.6.2	Sans objet
6	Prévention des risques technologiques	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.6.4	Sans objet
7	Prévention des risques technologiques	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.6.5	Sans objet
8	Conditions particulières	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 8.1.4	Sans objet
9	Surveillance des émissions et de leurs effets	Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 9.2.9.2	Sans objet

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

L'installation a été certifiée ISO 14001 le 21/06/2021, en ce sens elle s'inscrit dans un processus d'évolution continue des pratiques notamment dans l'objectif de limiter son utilisation d'eau, notamment en faisant intervenir des prestataires extérieurs.

Suite au dépôt d'un Porter à connaissance en 2021, l'exploitant a mis en place un bassin de confinement des eaux pluviales à titre préventif afin de garantir une bonne gestion des eaux pouvant être polluées en cas d'incident.

L'exploitant assure une protection interne contre les incendies conforme à la réglementation, notamment à travers un suivi régulier des équipements.

La fromagerie dispose de sa propre station d'épuration (STEP), lui permettant d'assurer une gestion ainsi qu'un suivi intégral de ses déchets.

Un suivi annuel des sols ainsi qu'une étude décennale approfondie sont assurés par le prestataire Véolia. Ce prestataire établit chaque année un plan d'épandage avec l'ensemble des agriculteurs.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Protection des ressources en eaux

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 4.3.3
Thème(s) : Risques chroniques, Gestion des effluents
Prescription contrôlée : L'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en limitant ou en arrêtant si besoin les fabrications concernées lors de tout incident, dysfonctionnement ou accident susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites indiquées à l'article 4.3.8 du présent arrêté. Afin de réduire le volume des eaux résiduaires, des installations de lavage automatique sont utilisées afin de récupérer les solutions de lavage et de rinçage (Nettoyage En Place). Les eaux de nettoyage, acides et basiques, sont recyclées au maximum.
Constats : Implémentation d'un processus de nettoyage permettant la récupération et la réutilisation des eaux de rinçage chargées en solutions acides et basiques, pour limiter la consommation d'eau lors des cycles de nettoyage successifs. La fromagerie a été certifiée ISO 14001 le 21/06/2023, une certification qui garantit l'engagement de l'installation envers la protection de l'environnement.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Protection des ressources en eaux

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 4.3.4
Thème(s) : Actions nationales 2025, Localisation des points de rejet visés par le présent arrêté
Prescription contrôlée : Les eaux usées industrielles et sanitaires de la fromagerie sont collectées dans un réseau séparatif et déversées dans la station d'épuration de la fromagerie. Après traitement, les eaux épurées se déversent dans la doline « eaux usées » proche de la station d'épuration. Les eaux pluviales de toiture sont collectées dans un réseau séparatif et déversées dans la doline « eaux pluviales » Référence cadastrale Coordonnées Lambert X Y Doline « eaux usées » Section A, parcelle n°75 667,351 1922,549 Doline « eaux pluviales » Section B, parcelles n°266 et 269 666,998 1922,391
Constats : Le réseau de collecte des eaux pluviales et des eaux usées est de type séparatif. Les eaux usées sont acheminées vers la station d'épuration de la fromagerie, située à quelques centaines de mètres du site, à proximité de la station d'épuration communale. L'eau traitée est ensuite rejetée dans la même doline que les effluents issus de la STEP communale, avec une résurgence dans le Tarn, au niveau du lieu-dit « Les Vignes ». Les eaux pluviales, quant à elles, sont évacuées vers une doline attenante au site, proche du

parking. En cas d'incident, un dispositif situé en amont de la doline « eaux pluviales » permet de dévier ces eaux vers un bassin de rétention.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Prévention des risques technologiques

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.5.3

Thème(s) : Risques accidentels, Rétentions

Prescription contrôlée :

Tout stockage fixe ou temporaire d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

100 % de la capacité du plus grand réservoir,

50 % de la capacité des réservoirs associés.

Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires.

Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :

- dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts,

- dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts,

- dans tous les cas, 800 l minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 800 l.

La capacité de rétention est étanche aux produits qu'elle pourrait contenir, résiste à l'action physique et chimique des fluides et peut être contrôlée à tout moment. Il en est de même pour son éventuel dispositif d'obturation qui est maintenu fermé.

L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) est conçue pour pouvoir être contrôlée à tout moment, sauf impossibilité technique justifiée par l'exploitant.

Les produits récupérés en cas d'accident ne peuvent être rejetés que dans des conditions conformes au présent arrêté ou sont éliminés comme les déchets.

Le stockage et la manipulation de produits dangereux ou polluants, solides ou liquides (ou liquéfiés dont la température d'ébullition à pression atmosphérique est supérieure à 0°C) sont effectués sur des aires étanches et aménagées pour la récupération des fuites éventuelles.

Les stockages de déchets susceptibles de contenir des produits polluants sont réalisés sur des aires étanches et aménagées pour la récupération des eaux de ruissellement.

Constats :

Les cuves contenant des solutions acides et basiques diluées, utilisées pour le lavage des équipements sont installées sur un sol imperméable (carrelé) entouré sur trois côtés par un muret de 30 cm de hauteur. Le quatrième côté, dépourvu de muret, est muni d'une grille permettant l'évacuation des liquides vers le réseau de collecte des eaux usées.

Aucun système de rétention séparatif n'a été mis en place par l'exploitant. Le système de collecte des solutions est donc commun aux cuves de solutions (acides et basiques), l'exploitant estime que ces solutions ne présentent pas de danger en raison de leur pourcentage de dilution élevé (98 %)

Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Prévention des risques technologiques

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.5.5
Thème(s) : Risques accidentels, Règles de gestion des stockages en rétention
Prescription contrôlée : Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention. Le stockage des liquides inflammables, ainsi que des autres produits, toxiques, corrosifs ou dangereux pour l'environnement, n'est autorisé sous le niveau du sol que dans des réservoirs installés en fosse maçonnée ou assimilés. L'exploitant veille à ce que les volumes potentiels de rétention restent disponibles en permanence. A cet effet, l'évacuation des eaux pluviales respectent les dispositions du présent arrêté. Les vérifications, les opérations d'entretien et de vidange des rétentions doivent être notées sur un registre spécial tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.
Constats : Le système de collecte est commun entre les cuves contenant des solutions acide et basique, diluées à 98%. Ces dilutions sont directement utilisées pour le nettoyage des équipements. Les eaux de rinçage sont réutilisées lors du nettoyage suivant.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : Prévention des risques technologiques

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.6.2
Thème(s) : Risques accidentels, Moyens d'intervention contre l'incendie
Prescription contrôlée : La protection interne contre l'incendie est assurée par : des extincteurs portatifs en nombre suffisant dont les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre , un réseau de robinets Incendie Armés de 40 mm de diamètre approvisionné par le réseau d'eau surpressé de l'usine, un sprinklage approvisionné par une motopompe délivrant 451 m ³ /heure. Les reports d'alarme détection et sprinklers sont reportés vers le local maintenance. La défense extérieure contre l'incendie est assurée par 3 poteaux incendie alimentés par le réseau de distribution d'eau de ville et qui délivrent un débit de 120 m ³ /heure. Ces équipements sont maintenus en bon état, repérés et facilement accessibles. Les extincteurs et le réseau des robinets incendie armés (RIA) sont contrôlés chaque année par une société spécialisée. L'exploitant doit pouvoir justifier, auprès de l'inspection des installations classées, de l'exécution de ces dispositions. Il doit fixer les conditions de maintenance et les conditions d'essais périodiques de ces matériels. Les dates, les modalités de ces contrôles et les observations constatées doivent être inscrites sur un registre tenu à la disposition des services de la protection civile, d'incendie et de secours et de l'inspection des installations classées..
Constats : L'installation est équipée de divers moyens de lutte contre l'incendie, incluant : 278 extincteurs, contrôlés annuellement par la société Eurofeu (dernière vérification le 15/02/2024). Le système de sprinklage est vérifié chaque semaine par le technicien responsable et trimestriellement par une société externe. Deux exercices d'évacuation sont organisés chaque année, le 26/06/2024 et le

un registre disponible dans le local de l'Équipe Secondaire d'Intervention (ESI). En cas d'incendie, les besoins en eau et la dimension du bassin de rétention ont été définis en concertation avec le SDIS.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 6 : Prévention des risques technologiques

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.6.4

Thème(s) : Risques accidentels, Consignes de sécurité

Prescription contrôlée :

Sans préjudice des dispositions du code du travail, les modalités d'application des dispositions du présent arrêté sont établies, intégrées dans des procédures générales spécifiques et/ou dans les procédures et instructions de travail, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel.

Ces consignes indiquent notamment :

l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque dans les parties de l'installation qui, en raison des caractéristiques qualitatives et quantitatives des matières mises en œuvre, stockées, utilisées ou produites, sont susceptibles d'être à l'origine d'un sinistre pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur l'environnement, la sécurité publique ou le maintien en sécurité de l'installation,

les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation (électricité, réseaux de fluides),

les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une canalisation contenant des substances dangereuses et notamment les conditions d'évacuation des déchets et eaux souillées en cas d'épandage accidentel,

les moyens d'extinction à utiliser en cas d'incendie,

la procédure d'alerte avec les numéros de téléphone du responsable d'intervention de l'établissement, des services d'incendie et de secours,

la procédure permettant, en cas de lutte contre un incendie, d'isoler le site afin de prévenir tout transfert de pollution vers le milieu récepteur.

Constats :

Le plan d'urgence, l'ensemble des consignes de sécurité et les fiches réflexes sont répertoriés dans un registre disponible dans le local ESI.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 7 : Prévention des risques technologiques

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 7.6.5

Thème(s) : Risques accidentels, Consignes générales d'intervention

Prescription contrôlée :

Des consignes écrites sont établies pour la mise en œuvre des moyens d'intervention, d'évacuation du personnel et d'appel des secours extérieurs auxquels l'exploitant aura communiqué un exemplaire. Le personnel est entraîné à l'application de ces consignes.

Constats :

Toutes les consignes à suivre en cas d'incident sont regroupées dans les fiches réflexes.

Par exemple, en cas de pollution de l'eau, les employés peuvent s'y référer et réagir en conséquence en activant la déviation des eaux de pluie vers le bassin de rétention.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 8 : Conditions particulières

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 8.1.4
Thème(s) : Autre, Programme prévisionnel d'épandage
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>L'exploitant de la fromagerie établit chaque année, en accord avec les exploitants agricoles un programme prévisionnel d'épandage. Ce programme est tenu à la disposition de l'inspection des installations classées. Il comprend :</p> <p>la liste des parcelles ou groupes de parcelles concernées par la campagne, ainsi que la caractérisation des systèmes de culture (cultures implantées avant et après l'épandage, période d'inter-culture) sur ces parcelles ;</p> <p>les analyses de sols réalisées sur les parcelles conformément au présent arrêté,</p> <p>une caractérisation des boues à épandre (quantités prévisionnelles, rythme de production, valeur agronomique...),</p> <p>les préconisations spécifiques d'utilisation des boues (calendrier et doses d'épandage par unité culturale...),</p> <p>l'identification des personnes morales ou physiques intervenant dans la réalisation de l'épandage.</p>
<p>Constats :</p> <p>La fromagerie de Massegros collabore avec le prestataire Véolia Agriculture France (ex-SEDE) qui assure la gestion du plan d'épandage, qui couvre 1 301,75 hectares réparti entre 17 exploitants, permettant le recyclage des boues issues de la STEP. La quantité de boues épandues est déterminée en fonction de plusieurs critères; notamment la surface des parcelles, la nature et l'usage du sol, la saison ainsi que la concentration en phosphore, qui constitue un facteur limitant.</p> <p>Un suivi annuel des résultats agronomiques ainsi qu'une étude décennale approfondie des sols sont assurés par le prestataire Véolia Agriculture France (ex-SEDE). Ce prestataire établit chaque année un plan prévisionnel de fumure avec l'ensemble des agriculteurs.</p> <p>Suite à la rupture de contrat avec un des agriculteurs intégré au plan d'épandage, une extension de celui-ci est en cours de programmation.</p>
Type de suites proposées : Sans suite

N° 9 : Surveillance des émissions et de leurs effets

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/11/2019, article Article 9.2.9.2
Thème(s) : Autre, Surveillance de l'étanchéité des installations de réfrigération
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Les installations de réfrigération sont contrôlées par un prestataire contractualisé, conformément à l'arrêté ministériel du 29 février 2016 :</p> <p>Catégorie de fluide Charge en fluide frigorigène de l'équipement Période de contrôle en l'absence de dispositif de détection de fuite Période de contrôle si un dispositif de détection de fuite est installé</p> <p>HCFC (ex : R22 ou mélange avec R22) 2 kg charge < 30 kg 12 mois 12 mois 30 kg charge < 300 kg 6 mois 6 mois 300 kg charge 3 mois 3 mois</p> <p>HFC (ex : R134a, R404, R407, R410, R422, R427, R507) 5 t.éq.CO2 charge < 50 t.éq.CO2 12 mois 24 mois</p>

50 t.éq.CO2 charge < 500 t.éq.CO2	6 mois	12 mois
500 t.éq.CO2 charge	3 mois	6 mois

Les modalités du contrôle sont précisées par l'arrêté ministériel du 29 février 2016 relatif à certains fluides frigorigènes et aux gaz à effet de serre fluorés.

Constats :

Un suivi annuel des appareils frigorifiques est réalisé par un prestataire et est surveillé quotidiennement par un technicien spécialisé .

Type de suites proposées : Sans suite

