

477, Boulevard de La Dollée
BP 90286 – Cedex
50006 SAINT LÔ

SAINT LÔ, le 23/11/2022

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 17/11/2022

Contexte et constats

Publié sur 

SOCIETE GEL MANCHE

Zone Industrielle de Blactot
Rue de la Madeleine
50500 CARENTAN-LES-MARAIS

Références : DDPP50 2022 04801
Code AIOT : 0055002974

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 17/11/2022 dans l'établissement SOCIETE GEL MANCHE implanté Zone Industrielle de Blactot Rue de la Madeleine 50500 CARENTAN-LES-MARAIS. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Suivi suite à l'inspection menée en mai 2022 au cours de laquelle des non-conformités ont été relevées.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SOCIETE GEL MANCHE
- Zone Industrielle de Blactot Rue de la Madeleine 50500 CARENTAN-LES-MARAIS
- Code AIOT : 0055002974
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- Icd : Oui

Entreprise spécialisée dans la préparation de plats cuisinés.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

Le contrôle portait sur le respect de certaines prescriptions préfectorales ou ministérielles.

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 sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Point de contrôle provenant d'une <u>précédente</u> inspection	Autre information
1	Installations autorisées	Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 2	Oui	Sans objet
2	Prévention de la pollution des eaux, Eaux pluviales	Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 14-4	Oui	Sans objet
3	Prévention de la pollution des eaux, Eaux usées industrielles	Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 14-5	Oui	Sans objet
4	Hygiène et sécurité, Installations et équipements électriques	Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 21	Oui	Sans objet
5	Lutte contre l'incendie, Récupération des eaux d'incendie	Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 22-5	Oui	Sans objet
10	Prévention des accidents	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 9	Non	Sans objet

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Point de contrôle provenant d'une <u>précédente</u> inspection	Autre information
6	Dispositions d'exploitation	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 23	Non	Sans objet
8	Sous-produits animaux	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53.2	Non	Sans objet
9	Elimination et valorisation des sous-produits animaux	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 54.2	Non	Sans objet

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

Des non-conformités restent à traiter et des éléments sont encore attendus. Néanmoins, certaines mesures correctives ont été apportées et la volonté de répondre aux différentes anomalies est perceptible.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Arrêté autorisant l'exploitation d'une unité de plats cuisinés à CARENTAN

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 2
Thème(s) : Situation administrative, Respect des tonnages autorisés
Point de contrôle déjà contrôlé : Oui
Prescription contrôlée : Volumes autorisés par arrêté préfectoral : Rubrique 2220-1 : 12 T/J Rubrique 2221-1 : 2,5 T/J Rubrique 1510 : 7500 m ³
Constats : Les tonnages annoncés dans le "porter à connaissance" déposé en fin d'année 2021 ne correspondent pas aux éléments recueillis au cours de la visite de mai 2022 et indiqués dans le complément d'informations adressé à l'inspecteur à l'issue de ladite visite. Des précisions sont donc attendues sur l'évolution des tonnages de matières premières (relevant des rubrique n°2220 et 2221). Échéance janvier/février 2023.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Arrêté autorisant l'exploitation d'une unité de plats cuisinés à CARENTAN

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 14-4								
Thème(s) : Risques chroniques, Eaux pluviales								
Point de contrôle déjà contrôlé : Oui								
Prescription contrôlée : Les eaux pluviales issues des aires de circulation des véhicules entourant les bâtiments sont collectées puis transférées vers des séparateurs débourbeurs à hydrocarbures correctement entretenus, avant d'être rejetées vers le réseau de collecte des eaux pluviales. Les séparateurs débourbeurs à hydrocarbures sont équipés de vanne permettant d'assurer une obturation hermétique. La mise en fonction d'un séparateur débourbeur supplémentaire à hydrocarbure devra être achevée avant le 1er avril 2013. Les effluents admis dans le réseau des eaux pluviales doivent respecter les normes suivantes : <table border="1"><thead><tr><th>Paramètres</th><th>Concentration maximale en mg / l</th></tr></thead><tbody><tr><td>MES</td><td>100</td></tr><tr><td>Hydrocarbures totaux</td><td>5</td></tr><tr><td>pH</td><td>Entre 6,5 et 8,5</td></tr></tbody></table> De plus, les effluents ne doivent provoquer ni coloration visible du milieu récepteur, ni risque de destruction de la vie aquatique sous toutes ses formes dans le milieu récepteur, à l'aval des points de déversement des collecteurs. Les rejets doivent notamment être exempts de produits encrassant tels que boues, sables, gravats, cendres, mortiers, cellulose, colles, goudrons, huiles de vidange et graisses. L'exploitant fait procéder à ses frais à des prélèvements par un laboratoire agréé en vue de vérifier le respect des paramètres ci-dessus, deux fois par an.	Paramètres	Concentration maximale en mg / l	MES	100	Hydrocarbures totaux	5	pH	Entre 6,5 et 8,5
Paramètres	Concentration maximale en mg / l							
MES	100							
Hydrocarbures totaux	5							
pH	Entre 6,5 et 8,5							
Constats : Des éléments tendant à lever les non-conformités relevées précédemment ont été présentées à l'inspecteur. Il s'agit notamment des bons de transport établis à l'issue des opérations de curage des déshuileurs / débourbeurs et des rapports des analyses pratiquées sur ces dispositifs. Ceci étant, les mesures des M.E.S et pH pratiquées sur le déshuileur / débourbeur n°2 ne répondent pas aux dispositions de l'arrêté préfectoral. Une vigilance accrue devra être portée sur ces paramètres lors des prochaines analyses et, le cas échéant, en cas de dérive à nouveau constatée, des mesures correctives devront être apportées.								
Type de suites proposées : Susceptible de suites								
Proposition de suites : Sans objet								

N° 3 : Arrêté autorisant l'exploitation d'une unité de plats cuisinés à CARENTAN

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 14-5		
Thème(s) : Risques chroniques, Eaux usées industrielles		
Point de contrôle déjà contrôlé : Oui		
Prescription contrôlée : 14-5 : Eaux usées industrielles Les eaux usées industrielles sont dirigées vers un pré-traitement sur site, avant de rejoindre le réseau urbain en vue du traitement final par la station d'épuration de la commune de Carentan. Le pré-traitement de séparation physique doit être assuré par la filière suivante : Le pH est compris entre 6,5 et 8,5, La température maximale de l'effluent est de 30°C. Le débit journalier maximum est de 140 m³/j.		
Paramètres	Flux journalier maximal en kg / j	Concentration maximale en mg / l
MES	70	500
DCO	380	2700
DBO5	200	1430
Azote global	15	110
Phosphore total	15	100
Chlorures	40	285
Les effluents en sortie des installations de la société GEL MANCHE doivent ne pas être de nature à impacter le non respect des seuils énoncés ci-dessus. Un dispositif d'auto-contrôle est mis en place comprenant : - un canal de mesure avec possibilité de prise d'échantillons installé à la sortie du prétraitement. Le volume est enregistré journallement. L'exploitant fait procéder à des prélèvements par un laboratoire agréé en vue de vérifier le respect des paramètres ci-dessus, selon un rythme minimal trimestriel et transmet avant le 31 décembre de chaque année une synthèse annuelle par courrier à l'inspection des installations classées. Le volume enregistré et le résultat de ces mesures sont portés sur un registre tenu à la disposition de l'inspection des installations classées. En cas de dépassement des valeurs limites imposées, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise, en réduisant ou arrêtant si nécessaire les activités concernées et transmet un rapport à l'inspection des installations classées pour l'environnement. Les eaux issues de l'établissement ne doivent pas être à l'origine d'une concentration en chlorures des eaux à l'entrée de la station d'épuration, supérieure à 285 mg/l.		
Constats : Des éléments tendant à lever les non-conformités relevées précédemment ont été présentées à l'inspecteur. Il s'agit notamment de 2 rapports des analyses pratiquées sur les eaux résiduaires. L'analyse de juillet a été menée sur 24 heures et celle d'octobre en instantané. Cette dernière fait apparaître que les paramètres chlorures et MES ne répondent pas aux dispositions de l'arrêté préfectoral. Par ailleurs le pH et la température visés dans l'arrêté suscité n'ont pas été mesurés.		

En conséquence, il conviendra de prendre des dispositions pour que les analyses reprennent l'ensemble des paramètres visés dans l'arrêté ainsi que le volume sur 24H. Le cas échéant, en cas de dérive, des mesures correctives devront être apportées.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet

N° 4 : Arrêté autorisant l'exploitation d'une unité de plats cuisinés à CARENTAN

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 21
Thème(s) : Risques accidentels, Installations et équipements électriques
Point de contrôle déjà contrôlé : Oui
Prescription contrôlée : Les installations électriques et les mises à la terre sont réalisées conformément à la réglementation en vigueur. Toutes les installations électriques doivent être entretenues en bon état et doivent être contrôlées, après leur installation ou leur modification, par une personne compétente. Une vérification de l'ensemble de l'installation électrique est effectuée au minimum une fois par an par un organisme compétent qui mentionne très explicitement les déficiences relevées dans son rapport. L'exploitant conserve une trace écrite des éventuelles mesures correctives prises. Les rapports de contrôle sont tenus à la disposition des inspecteurs des installations classées. L'installation est efficacement protégée contre les risques liés aux effets de l'électricité statique, des courants vagabonds et de la foudre.
Constats : L'amélioration tendancielle de la situation a été confirmée au cours de la visite. Une intervention (remplacement d'un différentiel défectueux) nécessitant une coupure d'alimentation était d'ailleurs projetée le samedi 19/11.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet

N° 5 : Arrêté autorisant l'exploitation d'une unité de plats cuisinés à CARENTAN

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 07/02/2012, article 22-5
Thème(s) : Risques accidentels, Récupération des eaux d'incendie
Point de contrôle déjà contrôlé : Oui
Prescription contrôlée : Les mesures les plus adaptées sont mises en place pour récupérer les eaux utilisées lors d'une extinction d'incendie. Les zones entourant l'établissement sont rendues étanches et imperméables, et l'aménagement d'une bordure suffisante encadrant cette espace permet une rétention d'eau de 800 m ³ . Le fonctionnement des dispositifs permettant l'étanchéité, notamment les vannes au niveau des regards des installations de pré traitement, est vérifié deux fois par an.
Constats : Les moyens à mettre en œuvres pour assurer le confinement des eaux d'extinction n'ont pu être présentés à l'inspecteur au cours de la visite. Conformément à ce qui a été indiqué au cours de la visite, des précisions sont attendus sur les aménagements nécessaires (mise en œuvre de merlons...) et sur les relevés de niveau réalisés par le bureau d'étude. Par ailleurs , il conviendra de rédiger une instruction à destination des opérateurs qui auront été désignés pour procéder au confinement en cas d'incendie. Enfin, un échancier de mise en œuvre de ces aménagements est attendu. Échéance: janvier / février 2023
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet

N° 6 : Dispositions d'exploitation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 23
Thème(s) : Autre, Lutte contre l'incendie
Point de contrôle déjà contrôlé : Non
Prescription contrôlée : L'exploitant assure ou fait effectuer la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie mis en place (exutoires, systèmes de détection et d'extinction, portes coupe-feu, colonne sèche, par exemple) ainsi que des éventuelles installations électriques et de chauffage, conformément aux référentiels en vigueur. Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.
Constats : Contrôle périodique des extincteurs datant de moins d'un an.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 8 : Sous-produits animaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53.2
Thème(s) : Autre, Stockage des sous-produits animaux
Point de contrôle déjà contrôlé : Non
Prescription contrôlée : Les sous-produits animaux sont stockés, avant leur revalorisation ou leur élimination, dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par les eaux météoriques, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envols et des odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement. Le stockage des sous-produits animaux est effectué selon leur catégorie afin que leur collecte et leur traitement soient réalisés dans les conditions prévues par le règlement (CE) n° 1069/2009, dans des contenants identifiés, et de manière qu'ils ne soient pas source de contaminations croisées. La quantité de sous-produits animaux fermentescibles entreposés sur le site ne dépasse pas la capacité produite en 24 heures en l'absence de locaux ou de dispositifs assurant leur confinement et réfrigérés.
Constats : Stockage des déchets fermentescibles en chambre froide dans l'attente de leur enlèvement. Traçabilité présentée au cours de la visite.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 9 : Elimination et valorisation des sous-produits animaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 54.2
Thème(s) : Autre, Agrément et traçabilité
Point de contrôle déjà contrôlé : Non
Prescription contrôlée : Les sous-produits animaux doivent être traités ou éliminés dans un atelier agréé au titre du règlement (CE) n° 1069/2009, sauf dans le cas d'une unité d'incinération autorisée au titre de la directive 2000/96/CE. Le traitement sur place est une exception soumise à autorisation et à agrément au titre du règlement (CE) n° 1069/2009. Tout brûlage à l'air libre est interdit. Leur transport doit s'accompagner d'un document commercial tel que défini dans le règlement (UE) 142/2011 dûment complété et indiquant entre autres la catégorie du sous-produit, la quantité évacuée et l'établissement agréé de destination. L'exploitant consigne les envois et les documents commerciaux ou les certificats sanitaires correspondants. L'exploitant complète le registre visé à l'article 54.1 susvisé en ce qui concerne la nature du sous-produit, sa catégorie, le tonnage et la filière d'élimination.
Constats : Cf. Item précédent.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 10 : Prévention des accidents

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 9
Thème(s) : Autre, Généralités
Point de contrôle déjà contrôlé : Non
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, l'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation, en particulier les fiches de données de sécurité. L'exploitant tient à jour un registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus, auquel est annexé un plan général des stockages. Ce registre est tenu à la disposition des services d'incendie et de secours.
Constats : Les FDS des différents produits utilisés sont enregistrées sur informatique et ne sont pas de ce fait, facilement accessibles aux opérateurs. Par ailleurs, selon les informations recueillies, elles sont à actualiser. En conséquence, il conviendra sans délai de lever cette non-conformité. Il est par ailleurs retenu qu'une infirmerie va être aménagée en début d'année 2023.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet