



PRÉFÈTE DE LA MAYENNE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction départementale
de l'emploi, du travail, des solidarités
et de la protection des populations

Service protection de l'environnement -
installations classées

Laval, le 30 mai 2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 17/04/2023

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

SECANIM BRETAGNE (SAS)

ZONE INDUSTRIELLE DES ILES
22170 Plouvara

Références : BC/TJ/PJ/2023 00977
Code AIOT : 0055300623

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 17 avril 2023 dans l'établissement de la SAS SECANIM Bretagne, implanté La Croix Blanche - Bazouges à Château-Gontier-sur-Mayenne (53200). L'inspection a été annoncée le 4 avril 2023. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SECANIM BRETAGNE (SAS)
- LA CROIX BLANCHE BAZOUGES 53200 Château-Gontier-sur-Mayenne
- Code AIOT : 0055300623
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'exploitation est autorisée, depuis le 2 mai 2002, à exploiter un stockage de sous-produits d'une capacité maximale de 4 000 tonnes.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- autorisation,
- définition,
- règles d'implantation,
- contrôle de l'accès,
- signalisation,
- intégration dans le paysage,
- risque incendie,
- sol des installations,
- stockage des farines (généralités)
- stockage des farines (contrôles et procédures),
- moyen de lutte contre un sinistre.

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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire
1	Autorisation	Arrêté Préfectoral du 12/02/2003, article Article 1
2	Définitions	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 2
3	Règles d'implantation	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 9 b
4	Contrôle de l'accès	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 4
5	Signalisation	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 5

N°	Nom du point de contrôle	Référence réglementaire
6	Intégration dans le paysage	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 7
8	Risque incendie	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Articles 9 c, 9 d et 9 e
9	Sol des installations	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 9 f
10	Stockage des farines : généralités	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 9 g
11	Stockage des farines : contrôles et procédures	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 9 g suite
16	Moyens de lutte contre un sinistre	Arrêté Ministériel du 12/02/2003, article Article 9 l

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

De nombreuses non-conformités ont été relevées dont certaines sont dues à des non réalisations de prescriptions citées dans le dossier enregistrement de 2016.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Autorisation

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 12/02/2003, Article 1
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions générales
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : A compléter
Constats : Le bénéfice des droits acquis au titre de la rubrique n° 2731-2 de la nomenclature des installations classées, en application des articles L.513-1 et R.513-2 du code de l'environnement peut être reconnu. Seul un stockage de farines de catégorie 1 (C1) est présent actuellement sur le site.
Observations : Le site a été autorisé par arrêté préfectoral n° 2002-P-661 du 2 mai 2002 à exploiter un dépôt de collecte de sous-produits animaux sous la rubrique n° 2731 de la nomenclature ICPE. Par décret n° 2018-900 du 22 octobre 2018, cette rubrique a fait l'objet d'une modification créant des dispositions spécifiques à l'activité de « dépôt ou transit de farines de viande et d'os ». Par courrier du 10 avril 2020, la Société SECANIM avait alors transmis un porté à connaissance en vue de faire reconnaître le bénéfice des droits acquis au titre de la rubrique n° 2721-3 et d'augmenter le volume autorisé pour stocker jusqu'à 4 000 tonnes de farines animales sur ce site. Par décision n° 426528 du 20 décembre 2020, le Conseil d'État a abrogé les dispositions du décret n° 2018-900 du 22 octobre 2018 concernant la rubrique n° 2731-3. Le stockage de 4 000 tonnes de farines animales relève donc à nouveau de la rubrique n° 2731-2 sous le régime de l'autorisation.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Définitions

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 2
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions générales
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Au sens du présent arrêté, on entend par installation : - les bâtiments dans lesquels se déroulent les opérations de réception et de stockage des matières premières ; - les annexes : dispositifs de stockage et de traitement des effluents, stations de lavage des camions servant au transport des " sous-produits d'origine animale ".
Constats : Aucune non conformité pour la prescription contrôlée.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 3 : Règles d'implantation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 9 b
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions particulières pour les farines de viande et d'os (2731-2)
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Les bâtiments de stockage et les silos verticaux sont implantés et maintenus à une distance d'au moins 20 mètres des limites de l'établissement. Ils sont implantés à au moins 50 mètres des habitations occupées par des tiers ou des locaux habituellement occupés par des tiers, des stades ou des terrains de camping agréés ainsi que des zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanisme opposables aux tiers.
Constats : Aucune non-conformité relevée pour la prescription contrôlée
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 4 : Contrôle de l'accès

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 4
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions générales
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Le site doit être clos par un matériel résistant sur une hauteur minimale de 2 mètres interdisant toute entrée non autorisée à l'intérieur du site. Toutes les opérations ayant lieu au sein de l'installation doivent être soustraites à la vue du public ; des écrans de végétation sont mis en place le cas échéant.
Constats : Le site est entièrement clos par une clôture de sécurité.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 5 : Signalisation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 5
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions générales
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : "Un panneau de signalisation et d'information en matériaux résistants est placé à proximité immédiate de l'entrée principale. Il porte en caractères lisibles et indélébiles les mentions suivantes : (désignation de l'installation) dépôt de sous-produits d'origine animale (ou intitulé exact des sous-produits entreposés) soumise à autorisation au titre de l'article L. 512-2 du code de l'environnement autorisation préfectorale n°... du (date) raison sociale, adresse accès interdit sans autorisation "
Constats : Le site de la SAS SECANIM est entièrement clôturé, avec accès interdit aux personnes extérieures non autorisées durant les heures d'ouverture.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 6 : Intégration dans le paysage

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 7
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions générales
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent d'intégrer l'exploitation dans le paysage. L'ensemble de l'installation est entretenu et maintenu propre en permanence. Les abords de l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont aménagés et maintenus en bon état de propreté (peinture...). Les émissaires de rejet et leur périphérie font l'objet d'un soin particulier (plantation, engazonnement...).
Constats : Les abords de l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont aménagés et maintenus en bon état de propreté
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 8 : Risque incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Articles 9 c, 9 d et 9 e
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions particulières pour les farines de viande et d'os (2731-3)
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Article 9 c Accessibilité. « L'installation dispose en permanence d'un accès pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours. « On entend par " accès à l'installation " une ouverture reliant la voie de desserte ou publique et l'intérieur du site suffisamment dimensionnée pour permettre l'entrée des engins des services d'incendie et de secours et leur mise en œuvre. « Les véhicules dont la présence est liée à l'exploitation de l'établissement stationnent sans occasionner de gêne pour l'accessibilité des engins des services d'incendie et de secours depuis les voies de circulation externes au stockage, y compris en dehors des heures d'exploitation et d'ouverture des installations. » Article 9 d de l'arrêté du 12 février 2003 » Résistance au feu. « Le bâtiment abritant le stockage présente les caractéristiques de comportement au feu suivantes : « - la structure est au moins de résistance au feu R 30 ; « - les murs extérieurs sont au moins de réaction au feu A2s1d0. « Les locaux abritant le stockage présentent les caractéristiques de résistance au feu minimales suivantes : « - parois des murs mitoyens à une autre zone de bâtiment stockant des matières combustibles : REI 120 ; « - portes et fermetures dont le mur est mitoyen à une autre zone du bâtiment stockant des matières combustibles : EI 120. « Les matériaux utilisés pour l'éclairage naturel ne produisent pas, lors d'un incendie, de gouttes enflammées. « En ce qui concerne la toiture, ses éléments de support et l'isolant thermique sont réalisés en matériaux A2s1d0. L'ensemble de la toiture (éléments de support, isolant et étanchéité) satisfait l'indice Broof (t3). « Les charpentes sont R 30. « Pour toutes les installations visées par le présent article, les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu sont conservés et tenus à la disposition de l'inspection des installations classées. » Article 9 e de l'arrêté du 12 février 2003 » Désenfumage. « Les bâtiments abritant les installations sont équipés en partie haute de dispositifs d'évacuation naturelle de fumées et de chaleur, conformes aux normes en vigueur, permettant l'évacuation à l'air libre des fumées, gaz de combustion, chaleur et produits imbrûlés dégagés en cas d'incendie. « Ces dispositifs sont à commandes automatique et manuelle. Leur surface utile d'ouverture n'est pas inférieure à : « 2 % si la superficie à désenfumer est inférieure à 1 600 m2 ; « A déterminer selon la nature des risques si la superficie à désenfumer est supérieure à 1 600 m2 sans pouvoir être inférieure à 2 % de la superficie des locaux. « En exploitation normale, le réarmement (fermeture) est possible depuis le sol du local ou depuis la zone de désenfumage ou la cellule à désenfumer dans le cas de local divisé en plusieurs cantons ou cellules. « Les commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité des accès. Elles sont clairement signalées et facilement accessibles. »
Constats : L'installation est équipée de système de désenfumage
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 9 : Sol des installations

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 9 f
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions particulières pour les farines de viande et d'os (2731-3)
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Le sol des locaux de stockage est plat et ne présente pas de cavités (puisards, caniveaux, fentes, rigoles par exemple). Le sol des stockages est en béton ou équivalent et présente un caractère incombustible (A1fl).
Constats : Il n'y a pas de constat de non-conformité pour cette prescription.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 10 : Stockage des farines : généralités

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 9 g
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions particulières pour les farines de viande et d'os (2731-3)
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : a) Généralités : Les farines de viande et d'os en vrac ne sont pas stockées à l'air libre mais dans un local entièrement fermé ou dans un silo vertical. Les farines de viande et d'os ne sont pas en contact avec des effluents liquides, notamment les eaux de pluie ou de ruissellement et ne sont pas soumises aux intempéries (vent, neige ou pluie). Les bâtiments comportent un seul niveau de stockage. Ce niveau de stockage comporte un ou des accès directs pour un engin de manutention. « Les matières combustibles ou incompatibles sont interdites à moins de 10 mètres des stockages de farines de viande et d'os. b) Etat des stocks : L'exploitant tient à jour un registre indiquant les quantités de farines de viande et d'os présentes sur le site. Sur ce registre sont également mentionnées les dates d'arrivée et de départ des farines de viande et d'os et les quantités associées à ces mouvements. c) Farines de viande et d'os stockées en vrac : Chaque tas n'excède pas 3 000 tonnes. La hauteur maximale des tas de farines de viande et d'os ne dépasse pas 7 mètres. Le sommet des tas est arasé. « Les tas sont séparés entre eux par des passages libres d'au moins 5 mètres de largeur sauf si les tas sont séparés par un mur présentant les propriétés REI 120. « Un tas est adossé au maximum à un mur du local, dans ce cas le mur présente les propriétés REI 120. Des cloisons mobiles incombustibles peuvent être installées par ailleurs pour limiter les risques de glissement des farines de viande et d'os. Dans tous les cas, le côté le plus large du tas reste libre de tout mur et de toute cloison afin de permettre facilement la manœuvre des engins de manutention. Des passages libres d'au moins 2 mètres de largeur sont aménagés autour des côtés libres du tas et des cloisons. Une aire est réservée pour le refroidissement éventuel des farines de viande et d'os à l'intérieur des bâtiments de stockage. La surface de l'aire de refroidissement est au moins égale à 10 % de l'aire totale du stockage. Les opérations de chargement et déchargement des farines de viande et d'os sont réalisées de manière à limiter les envols de particules. d) Stockage en silos verticaux : Les silos de stockage sont munis d'un affichage indiquant leur volume et leur contenu.
Constats : Présence de stockage de farine de catégorie 1 en tas, environ 2000 tonnes, hauteur 5 à 6 mètres (capacité de stockage maximum autorisée de 4000 tonnes). Il n'y a pas de constat de non-conformité pour les autres points cette prescription.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 11 : Stockage des farines : contrôles et procédures

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 9 g suite
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions particulières pour les farines de viande et d'os (2731-3)
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : e) Contrôle à réception : La température et le taux d'humidité sont mesurés à chaque réception. Il est interdit d'ajouter au stock des farines de viande et d'os présentant au moins l'une des deux caractéristiques suivantes : - la température est supérieure à 30° C ; - le taux d'humidité est supérieur à 15 %. Au-delà de 30° C, les farines de viande et d'os sont étalées en couche mince (inférieure à 40 cm) sur une aire spécifique avant leur mise en stock lorsque la température est redescendue à moins de 30° C et si le taux d'humidité est inférieur à 15 %. f) Modalités et périodicité du contrôle des farines de viande et d'os stockées en tas : La température des farines de viande et d'os est contrôlée au minimum chaque semaine (et au minimum quotidiennement si la température est supérieure à 30° C) par des systèmes de sondes thermométriques ou tout autre dispositif d'efficacité équivalente. Ces mesures sont réalisées à une profondeur de 3 à 4 mètres en sondant tous les 25 m², verticalement à partir de la face supérieure du tas et horizontalement à partir des flancs. Si la température des farines de viande et d'os dépasse 60° C, des mesures appropriées sont immédiatement mises en place. « g) Modalités du contrôle des farines de viande et d'os stockées dans les silos verticaux : Si les farines de viande et d'os sont stockées plus de sept jours, les silos de stockage sont munis d'un système approprié de mesure en continu de la température. Les points de mesure de la température sont situés à l'intérieur du silo de telle sorte que l'intégralité du volume du silo est couverte par la prise de température. Ces points ne sont pas distants de plus de 5 mètres les uns des autres. Tout dépassement de la valeur de 60° C entraîne le déclenchement d'une alarme avec transmission à une personne responsable de l'exploitation. Ce système fonctionne en permanence. Si la température des farines de viande et d'os dépasse 60° C, des mesures appropriées sont immédiatement mises en place. h) Taux d'humidité : Le taux d'humidité des farines de viande et d'os est contrôlé au minimum chaque semaine. Les farines de viande et d'os dont le taux d'humidité est supérieur à 15 % sont évacuées du site dans les meilleurs délais et en tout état de cause sans excéder 8 jours. i) Procédures : Des procédures décrivent les modalités de contrôle de la température et du taux d'humidité à chaque réception de farines de viande et d'os et pendant leur stockage. Elles décrivent également les mesures à mettre en œuvre en cas de dépassement des valeurs mentionnées au présent chapitre. Une procédure d'intervention est établie décrivant les mesures à mettre en œuvre en cas d'incendie et de déclenchement des alarmes mentionnées au présent chapitre. Ces procédures sont tenues à la disposition de l'inspection des installations classées. j) Enregistrement des contrôles : Les mesures de la température et du taux d'humidité sont enregistrées et tenues à la disposition de l'inspection des installations classées pendant 7 ans. Constats : Cette visite a permis de vérifier que seul un stockage de farines de catégorie 1 (C1) est présent actuellement sur le site. Des mesures générales de prévention des risques sont mises en place avec des vérifications périodiques des équipements (contrôle visuel des stocks, sécurité incendie, pesage, extincteurs, désenfumage). Une mesure de la température des tas de farine est effectuée en continu par un système de sonde. Tout échauffement est signalé et déclenche une procédure établie. Toutes ces mesures et consignes de sécurité sont portées à la connaissance du personnel.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 16 : Moyens de lutte contre un sinistre

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/2003, Article 9 I
Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions particulières pour les farines de viande et d'os (2731-3)
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Les différents moyens de lutte contre un sinistre sont maintenus en bon état et vérifiés au moins une fois par an. a) L'installation est dotée : - d'extincteurs répartis à l'intérieur du bâtiment ou à proximité des silos, dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés ; - d'un dispositif d'alerte déclenché par le système de détection ou de mesure défini à l'article 9 h. Ce dispositif permet d'avertir une personne responsable de l'exploitation 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 ; - de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque zone présentant un risque différent. b) L'installation est dotée d'un ou plusieurs points d'eau incendie, tels que : - des poteaux, bouches d'incendie ou prises d'eau normalisés, d'un diamètre nominal adapté au débit à fournir, alimentés par un réseau public ou privé, sous des pressions minimale et maximale permettant la mise en œuvre des pompes des engins des services d'incendie et de secours ; - des réserves d'eau, réalimentées ou non, disponibles pour le site et dont les organes de manœuvre sont utilisables en permanence pour les services d'incendie et de secours. Les prises de raccordement sont conformes aux normes en vigueur pour permettre aux services d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces points d'eau incendie. Le ou les points d'eau incendie sont en mesure de fournir un débit global adapté aux risques à défendre, sans être inférieur : - à 60 mètres cubes par heure durant deux heures si la quantité de farines de viande et d'os stockée est inférieure ou égale à 6 000 tonnes ; - à 90 mètres cubes par heure durant deux heures dans les autres cas. « Le ou les points d'eau incendie se situent à moins de 100 mètres de l'installation (les distances sont mesurées par les voies praticables par les moyens des services d'incendie et de secours).
Constats : Les différents moyens de lutte contre un sinistre sont maintenus en bon état et vérifiés au moins une fois par an. a) L'installation est dotée : - d'extincteurs répartis à l'intérieur du bâtiment, dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. L'installation est dotée d'un poteau incendie, à la sortie du site en bordure de la route communale.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet