

Unité départementale du Bas-Rhin
14 rue du bataillon de marche n°24
BP 10001
67070 STRASBOURG

STRASBOURG, le 23/09/2022

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 15/09/2022

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

KIRN PRODUCTION

8 rue EUGENIE BRAZIER
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

Références : 329/GC/JLS
Code AIOT : 0056700329

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 15/09/2022 dans l'établissement KIRN PRODUCTION implanté 8 rue EUGENIE BRAZIER 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite d'inspection est réalisée à la suite d'une plainte signalant des odeurs de cuisson se répandant jusqu'à la zone résidentielle située de l'autre côté du canal à l'ouest des installations. Ces désagréments sont ressentis en fin d'après-midi et début de soirée.

La visite est donc ciblée sur les activités pouvant être source de dégagements olfactifs en fin de journée.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- KIRN PRODUCTION
- 8 rue EUGENIE BRAZIER 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN
- Code AIOT : 0056700329
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso

La société KIRN PRODUCTION exploite un atelier de production de charcuteries telles que salaisons, charcuteries pâtisseries, plats cuisinés, etc.

Ses activités de préparation de produits alimentaires étant d'origine animale et végétale, ces

installation relèvent notamment des rubriques 2221-1 pour 12,5 t/j (enregistrement) et 2220-2b pour 8,5 t/j (déclaration).

Ces installations sont enregistrées par l'arrêté préfectoral du 8 février 2016.

Les dispositions de l'arrêté ministériel du 23 mars 2012 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement s'appliquent.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Le thème principal concerne la prévention et la limitation des émissions odorantes, dans le contexte d'une plainte de voisinage.

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 Madame la Préfète; 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 Madame la Préfète, 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 Madame la Préfète, 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 font l'objet d'une proposition 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)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection (1)	Proposition de délais
4	– Prévention des nuisances olfactives	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 49	/	Mise en demeure, respect de prescription. Prescriptions	3 mois

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

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	Consignes d'exploitation	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 24	/	Sans objet
2	Prétraitement des effluents	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 29	/	Sans objet
3	Rejets à l'atmosphère	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 43	/	Sans objet
5	Déchets – sous-produits animaux - stockage	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53.2	/	Sans objet
6	Déchets – sous-produits animaux – traitement/élimination	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 54.2	/	Sans objet

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

Non-conformité :

Aucune disposition n'a été prise pour limiter les odeurs des effluents issus des fours utilisés pour la cuisson des pâtisseries charcutières.

Observations, questions :

Les consignes relatives aux modalités de nettoyage et de récupération des matières ne sont pas

affichées dans tous les ateliers. Elles sont manquantes dans l'atelier "fumoir". Il est attendu de l'exploitant une vérification de cet affichage dans chaque atelier.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Consignes d'exploitation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 24
Thème(s) : Risques chroniques, Consignes de nettoyage
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes sont établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel. Ces consignes indiquent notamment : [...] - les modalités de nettoyage et de récupération des matières au sein des ateliers prévues par l'article 29 (II).
Constats : Les consignes établies par l'exploitant définissent un protocole de nettoyage et de désinfection précisant les modalités d'évacuation des matières résiduelles. Elles ne sont toutefois pas affichées dans tous les ateliers. L'inspection constate leur absence dans l'atelier "cuisson fumoir". L'absence de nettoyage régulier peut être source de mauvaises odeurs. Il convient de préciser que lors de la visite, l'inspection n'a pas constaté de défaut manifeste quant à la propreté des ateliers.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Prétraitement des effluents

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 29
Thème(s) : Risques chroniques, Installation de prétraitement
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : II. - Installations de prétraitement et de traitement. [...] L'installation possède un dispositif de prétraitement des effluents produits comportant, au minimum, un dégrillage et, le cas échéant, un tamisage, un dessablage, un dégraissage, ou toute autre solution de traitement.
Constats : Un dispositif de prétraitement des effluents est installé dans un local dédié accessible uniquement par l'extérieur du bâtiment. Bien que de fortes odeurs (nauséabondes) s'observent dans le local, l'inspection constate que celles-ci y sont contenues. Aucune de ces odeurs n'a été ressentie par l'inspection à l'approche, par l'extérieur, de la porte d'accès au local.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 3 : Rejets à l'atmosphère

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 43
Thème(s) : Risques chroniques, Collecte et rejets des effluents atmosphériques
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : [...] Les effluents sont collectés et rejetés à l'atmosphère, après traitement éventuel, par l'intermédiaire de cheminées pour permettre une bonne diffusion des rejets. La forme des conduits, notamment dans leur partie la plus proche du débouché à l'atmosphère, est conçue de façon à favoriser au maximum l'ascension des gaz dans l'atmosphère. [...]
Constats : Chaque atelier est équipé de dispositifs d'aspiration au niveau des plafonds en complément des hottes installées au dessus des points de cuisson. Le fumoir humide et les fours sont équipés de systèmes de collecte et d'évacuation dédiés. Tous les effluents sont rejetés en toiture. Les points de rejet des cheminées sont situés à environ 1 mètre au dessus du toit. Lors de la visite, l'inspection constate que l'odeur prédominante est issue des rejets des fours utilisés pour la cuisson des pâtisseries charcutières. L'inspection a également perçu cette odeur à l'extérieur, au sud du bâtiment alors qu'elle en est absente au nord (vent de nord-nord-est le jour de la visite).
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 4 : –Prévention des nuisances olfactives

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 49																			
Thème(s) : Risques chroniques, Dispositions et valeurs limites d'émission d'odeurs																			
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet																			
Prescription contrôlée : Toutes les dispositions nécessaires sont prises pour que l'établissement ne soit pas à l'origine d'émission de gaz odorant susceptibles d'incommoder le voisinage et de nuire à la santé et à la sécurité publique. [...] Le débit d'odeur des gaz émis à l'atmosphère par l'ensemble des sources odorantes canalisées, canalises et diffuses, ne dépasse pas les valeurs suivantes :																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)</th><th>DÉBIT D'ODEUR (en ou/h)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td><td>$1\,000 \times 10^3$</td></tr> <tr> <td>5</td><td>$3\,600 \times 10^3$</td></tr> <tr> <td>10</td><td>$21\,000 \times 10^3$</td></tr> <tr> <td>20</td><td>$180\,000 \times 10^3$</td></tr> <tr> <td>30</td><td>$720\,000 \times 10^3$</td></tr> <tr> <td>50</td><td>$3\,600 \times 10^4$</td></tr> <tr> <td>80</td><td>$18\,000 \times 10^4$</td></tr> <tr> <td>100</td><td>$36\,000 \times 10^4$</td></tr> </tbody> </table>	HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)	DÉBIT D'ODEUR (en ou/h)	0	$1\,000 \times 10^3$	5	$3\,600 \times 10^3$	10	$21\,000 \times 10^3$	20	$180\,000 \times 10^3$	30	$720\,000 \times 10^3$	50	$3\,600 \times 10^4$	80	$18\,000 \times 10^4$	100	$36\,000 \times 10^4$	
HAUTEUR D'ÉMISSION (en m)	DÉBIT D'ODEUR (en ou/h)																		
0	$1\,000 \times 10^3$																		
5	$3\,600 \times 10^3$																		
10	$21\,000 \times 10^3$																		
20	$180\,000 \times 10^3$																		
30	$720\,000 \times 10^3$																		
50	$3\,600 \times 10^4$																		
80	$18\,000 \times 10^4$																		
100	$36\,000 \times 10^4$																		
Constats : Le fumoir humide est équipé d'un condenseur permettant de limiter les rejets odorants. Les hottes sont équipées de filtres mécaniques permettant de dégraisser les rejets mais ne traitant pas les odeurs. L'exploitant fait valoir que, pour des raisons de sécurité incendie, le fournisseur du matériel contre-indique l'ajout d'un autre système de filtration. Les effluents issus des fours (pâtisseries charcutières), à l'origine de l'odeur prédominante constatée par l'inspection sur le toit et au sud du bâtiment, sont rejetés directement à l'atmosphère. Aucune disposition n'est prise pour limiter les émissions odorantes issues de ces fours. L'exploitant n'est pas en mesure de présenter des résultats d'analyses relatives au débit d'odeur. Aucune surveillance n'est prescrite.																			
Type de suites proposées : Avec suites																			
Proposition de suites : Mise en demeure, respect de prescription. Prescriptions complémentaires																			
Proposition de délais : 6 mois																			

N° 5 : Déchets – sous-produits animaux - stockage

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 53.2
Thème(s) : Risques chroniques, Déchets – sous-produits animaux - stockage
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
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. [...] 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 : Les sous-produits animaux sont stockés dans un local dédié. La température de celui-ci est régulée à 2°C. Ces déchets sont évacués tous les 15 jours. Entre 100 et 120 kg sont expédiés à chaque enlèvement. L'inspection ne constate pas d'odeur significative dans ce local.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 6 : Déchets – sous-produits animaux – traitement/élimination

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 54.2
Thème(s) : Risques chroniques, Déchets – sous-produits animaux – traitement/élimination
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
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. [...]
Constats : Les sous-produits animaux sont remis à la société SARVAL. Cette entreprise est dûment autorisée à traiter ce type de déchets.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet