



**PRÉFET
DES VOSGES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
Grand Est**

Unité départementale des Vosges

Epinal, le 26/10/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 14/09/2023

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

SOCIETE FROMAGERE DE XERTIGNY

1110 rue Jules Bougel
88220 AMEREY

Références : S-23-1197RP

Code AIOT : 0006202598

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 14/09/2023 dans l'établissement SOCIETE FROMAGERE DE XERTIGNY implanté Etablissement de Xertigny 1110 rue Jules Bougel 88220 Xertigny. L'inspection a été annoncée le 10/07/2023. 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 DE XERTIGNY
- Etablissement de Xertigny 1110 rue Jules Bougel 88220 Xertigny
- Code AIOT : 0006202598
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

La société Fromagère de Xertigny exploite une installation de transformation de lait sur le territoire de la commune de Xertigny.

L'inspection des installations classées a procédé à une visite du site de la Fromagerie de Xertigny et plus particulièrement sur le respect des prescriptions de l'arrêté ministériel du 27 février 2020, relatif aux Meilleures Techniques Disponibles (MTD) applicables aux installations du secteur de l'agroalimentaire relevant du régime de l'autorisation et de la directive IED qui est applicable à l'exploitation de ses installations.

Le thème de visite retenu est le suivant :

- Conformité des conditions d'exploitation aux meilleures techniques disponibles.

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 sera 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.

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 précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Efficacité énergétique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 8	/	Sans objet
2	Consommation d'eau et rejet des effluents aqueux	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 9	/	Sans objet
3	Substances dangereuses	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 10	/	Sans objet
4	Installation électrique	Arrêté Préfectoral du 23/02/2010, article 7.3.3	/	Sans objet

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

La visite n'a pas mis en évidence de non-conformités.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Efficacité énergétique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 8
Thème(s) : Autre, Efficacité énergétique
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>L'exploitant applique une combinaison appropriée des techniques spécifiées.</p> <p>Utilisation de techniques courantes.</p> <p>Les techniques courantes comprennent notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la régulation et le contrôle des brûleurs ; • la cogénération ; • les moteurs économes en énergie ; • la récupération de chaleur au moyen d'échangeurs thermiques ou de pompes à chaleur (y compris la recompression mécanique de vapeur) ; • l'éclairage ; • la réduction au minimum de la purge de la chaudière ; • l'optimisation des systèmes de distribution de vapeur ; • le préchauffage de l'eau d'alimentation (y compris l'utilisation d'économiseurs) ; • les systèmes de commande de procédés ; • la réduction des fuites du circuit d'air comprimé ; • la réduction des pertes thermiques par calorifugeage ;

<ul style="list-style-type: none"> • les variateurs de vitesse ; • l'évaporation à multiples effets ; • l'utilisation de l'énergie solaire.
<p>Constats :</p> <p>Un plan d'efficacité énergétique existe sur le site de la société Fromagère de Xertigny, intégrant des indicateurs de performance comme la consommation d'énergie par tonne de produits finis :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tableau de bord des consommations ; • contrôle périodique de l'efficacité énergétique des chaudières tous les 2 ans ; • récupération de chaleur sur les pasteurisateurs et les réchauffeurs ; • optimisation des systèmes de distribution de vapeur par matelas isolants sur les tuyauteries et les vannes. <p>Le site utilise la MTD8a et au moins deux techniques courantes de la MTD8b. L'inspection des installations classées considère que l'exploitant respecte la MTD8.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>
<p>Proposition de suites : Sans objet</p>

N° 2 : Consommation d'eau et rejet des effluents aqueux.

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 9</p>
<p>Thème(s) : Autre, Eau</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>L'exploitant applique la technique a et une ou plusieurs des techniques indiquées aux points b à k.</p> <p>a. Recyclage ou réutilisation de l'eau ;</p> <p>b. Optimisation du débit d'eau ;</p> <p>e. Nettoyage à sec ;</p> <p>j. Nettoyage basse pression à l'aide de produits moussants ou de gel ;</p> <p>k. Nettoyage des équipements dès que possible.</p>
<p>Constats :</p> <p>La SOCIETE FROMAGERE DE XERTIGNY utilise 3 origines d'approvisionnement en eau pour son activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • « l'eau de forage ou eau de source » provenant d'un forage est utilisée pour les process de l'usine ; • « l'eau de concentration » est utilisée pour le rinçage et lavage notamment des citernes ; • « l'eau de ville » est utilisée pour les locaux sociaux et les sanitaires. En période estivale, l'eau de ville peut assurer un complément à l'eau de forage. <p>MTD 9. Afin de réduire la consommation d'eau et le volume des effluents aqueux rejetés, la MTD consiste à recourir à la MTD 9a.</p> <p>Les techniques utilisées par le site sont :</p> <p><u>Recyclage et/ou réutilisation de l'eau :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 nettoyages en place « NEP » sur le site ;

<ul style="list-style-type: none"> • présence de TARs ; • l'eau de concentration est réutilisée pour le rinçage et lavage des citernes. <p><u>Nettoyage à haute pression</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nettoyage haute pression pour le lavage extérieur des camions. <p><u>Nettoyage des équipements dès que possible</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • un système de tests bactériologiques est mis en place régulièrement ; • nettoyage des équipements à la fin de leur utilisation pour des raisons d'efficacité et d'hygiène. <p>La SOCIETE FROMAGERE DE XERTIGNY utilise la MTD9a et au moins une technique courante de la MTD9. L'inspection des installations classées considère que l'exploitant respecte la MTD9.</p>
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 3 : Substances dangereuses

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 10
Thème(s) : Risques chroniques, Substances dangereuses
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Choix et utilisation des produits.</p> <p>L'exploitant applique une ou plusieurs des techniques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sélection appropriée de produits chimiques de nettoyage et/ou de désinfectants ; b. Réutilisation des produits chimiques de nettoyage dans le nettoyage en place (NEP) ; c. Nettoyage à sec ; d. Optimisation de la conception et de la construction des équipements et des zones de procédés.
<p>Constats :</p> <p>Pour limiter l'utilisation de substances dangereuses la société Fromagère les techniques suivantes :</p> <p><u>Sélection appropriée de produits chimiques de nettoyage et/ou de désinfectants :</u></p> <p>Le site utilise des produits de base tels que de la soude et de l'acide.</p> <p><u>Réutilisation des produits chimiques de nettoyage dans le nettoyage en place (NEP) 3 NEP :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 pour le lait cru ; • 1 pour la pasteurisation ; • 1 pour l'évaporateur. <p><u>Optimisation de la conception et de la construction des équipements et des zones de procédés :</u></p> <p>Un système de tests bactériologiques est mis en place régulièrement.</p> <p>Le site utilise une ou plusieurs techniques de la MTD10. L'inspection des installations classées considère que l'exploitant respecte la MTD10.</p>
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 4 : Installation électrique

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 23/02/2010, article 7.3.3
Thème(s) : Risques accidentels, installation électrique
Prescription contrôlée : 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. [...]
Constats : La vérification des installations électriques a été réalisée le 21 novembre 2022. Le rapport de contrôle fait état de préconisations, notamment dans les anciens locaux de la fromagerie plus utilisés à ce jour, l'exploitant a engagé les mesures correctives associées aux événements identifiés lors du contrôle. Cette situation n'appelle pas de remarque de la part de l'inspection des installations classées.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet