

Pôle Protection des Populations
Rue Amiral Courbet
Cité Administrative REFFYE
BP 41740
65017 Tarbes

Tarbes, le 17/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 22/05/2024

Contexte et constats

Publié sur  GÉORISQUES

EURALIS GASTRONOMIE SAS

Le Marmajou
65700 Maubourguet

Références : -

Code AIOT : 0006807009

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 22/05/2024 dans l'établissement EURALIS GASTRONOMIE SAS implanté Le Marmajou 65700 Maubourguet. L'inspection a été annoncée le 13/05/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite est réalisée dans le cadre du Plan Pluriannuel de Contrôle.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- EURALIS GASTRONOMIE SAS
- Le Marmajou 65700 Maubourguet
- Code AIOT : 0006807009

- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

Euralis Gastronomie réalise sur le site de Maubourguet des opérations d'abattage et découpe de canards ainsi que des opérations de transformation (foie gras notamment)

Thèmes de l'inspection :

- AN24 Sécheresse
- Eau de surface
- IED-MTD

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

Changement exploitant activité chaufferie :

Cette activité exploitée par COFELY est actuellement suivi par la l'UID 65/32 de la DREAL comme un établissement distinct de l'activité agro-alimentaire. Ce suivi par l'UID 65/32 n'a pas vocation à être modifié. Euralis signale que l'ensemble des résultats de contrôles sont d'ores et déjà saisis dans l'application GIDAF par Euralis, compte tenu que Mme SIBERS ne dispose pas des identifiants "chaufferie". La DDETSP assurera le lien avec l'UID DREAL pour la transmission des résultats relatifs au suivi des tours aéroréfrigérantes.

Procédure de révision IED 2024 :

Les conclusions sur les meilleures technologies disponibles pour les abattoirs et les industries de transformation des sous-produits animaux et/ou des coproduits alimentaires, au titre de la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil relative aux émissions industrielles, ont été publiées au journal officiel de l'Union européenne le 18 décembre 2023.

Dès lors, Euralis Gastronomie dispose de douze mois, à compter du 18 décembre 2023, pour remettre au préfet, en trois exemplaires, le dossier de réexamen prévu à la sous-section 4 de la section 8 « Installations visées à l'annexe I de la Directive 2010/75/UE du Parlement Européen et du Conseil du 24 novembre 2010 relative aux émissions industrielles » du code de l'environnement.

Le dossier est en cours de réalisation avec l'aide d'un cabinet d'étude. La procédure permettra la remise à plat des rubriques ICPE et IOTA liées à l'activité de l'établissement. Un nouvel arrêté prenant en compte l'arrêté préfectoral initial, ses arrêtés complémentaires et les modifications liées au réexamen sera rédigé.

Épandage des boues :

Euralis signale qu'une nouvelle table d'égouttage permet de ne réaliser qu'une campagne d'épandage par an au lieu de 2 compte tenu des capacités de stockage de l'établissement et d'une meilleure siccité des boues obtenues.

Euralis Gastronomie a mis en place un traitement au Chlorure ferrique pour diminuer le taux de phosphore présent dans les boues et qui résulte de l'alimentation des animaux.

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	Consommation et gestion de l'eau	Arrêté Préfectoral du 11/12/2008, article 11	Sans objet
2	Lutte incendie	Arrêté Préfectoral du 11/12/2008, article 7	Sans objet
3	Accidents, Conditions de travail, hygiène et sécurité du personnel	Arrêté Préfectoral du 11/12/2008, article 8 et 15	Sans objet

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

Les prescriptions contrôlées sont conformes à l'AP.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Consommation et gestion de l'eau

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 11/12/2008, article 11

Thème(s) : Risques chroniques, Consommation eau

Prescription contrôlée :

L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine se fait par des forages internes à l'entreprise, situés sur le territoire de la commune de MAUBOURGUET, parcelle cadastrée, section D, n° 450. L'exploitation de ces forages, la distribution et les contrôles de l'eau prélevée et traitée sont réalisés conformément aux prescriptions des arrêtés préfectoraux du 2 avril 2002 et du 30 mars 2007 susvisés.

Le volume prélevé ne sera pas supérieur à 1300 m³ par jour avec un débit maximum de 70 m³/h (40 m³/h sur F3 et 30 m³/h sur F4).

Les besoins en eau destinée à la consommation humaine des différentes unités ne dépassent pas 1300 m³/j.

Un branchement sur le réseau public d'alimentation en eau potable de la commune de MAUBOURGUET est opérationnel et fonctionne en cas de besoin.

Constats :

Les volumes de consommation d'eau d'Euralis Gastronomie ont augmenté en lien avec l'expansion de la conserverie et le doublement des autoclaves mais restent inférieurs aux volumes maximum prévus dans l'arrêté préfectoral.

Euralis gastronomie met en place dans le cadre de son projet CERTINERGY un programme de réduction de la consommation d'eau lors du refroidissement des autoclaves en fin de cycle (double enveloppe des autoclaves, captage des calories et récupération de l'eau). L'économie en terme de consommation devrait être de l'ordre de 100 000 m³ /an.

La fin des travaux est prévu pour septembre 2024.

Les prescriptions de l'arrêté préfectoral sécheresse ont été abordées afin de réfléchir à des actions complémentaires visant à tendre vers des réductions de consommation d'eau plus ambitieuses. L'entreprise a signalé les efforts consentis et, post inspection, a tenu à préciser:

"A travers ce projet, l'entreprise a donc fait le choix d'investir par sa propre initiative pour agir sur la ressource en eau de façon durable.

Le projet CERTINERGY devrait donc permettre au site d'être moins fortement impacté en période de sécheresse et vient en complément de son arrêté sécheresse."

Une vigilance reste recommandée sur ce point.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Lutte incendie**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 11/12/2008, article 7**Thème(s) :** Risques chroniques, Lutte incendie**Prescription contrôlée :**

Les bâtiments et annexes sont conçus et aménagés de façon à permettre l'évacuation rapide des personnes et l'intervention rapide des secours. Ceux soumis à rénovation ou nouvellement construits sont de plus conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie. L'ensemble des locaux (local cartons, lingerie, locaux techniques, local plastique, etc....) doivent être isolés dans les conditions concernant les locaux à risques particuliers.

Constats :

Comme suite au sinistre déclaré en 2019 dans une armoire électrique au dessus de la partie abattoir.

Les armoires électriques de la partie abattoir sont équipées de système de protection à gaz CO₂, sauf une qui reste à équiper.

Des systèmes identiques sont en cours de déploiement sur les armoires de la partie conserverie (environ 15 armoires concernées sur 2024-2025 voire après).

Les visites de contrôles périodiques sont réalisées.

Type de suites proposées : Sans suite**N° 3 : Accidents, Conditions de travail, hygiène et sécurité du personnel****Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 11/12/2008, article 8 et 15**Thème(s) :** Risques chroniques, hygiène et sécurité**Prescription contrôlée :**

L'exploitation se fait sous la surveillance d'une personne nommément désignée par l'exploitant et qui a une connaissance de la conduite de l'installation, de ses dangers et inconvénients ainsi que des produits utilisés et/ou stockés.

Des consignes utiles pour prévenir ou faire face à tout incident ou accident susceptible de porter atteinte à la santé et la sécurité du personnel sont établies, tenues à jour et portées à sa connaissance dans les lieux qu'il fréquente. Elles indiquent notamment :

- les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation ;
- les mesures à prendre en cas de fuite d'une substance dangereuse ou polluante.

L'exploitant doit veiller à ce que les personnels concernés soient également formés sur ces risques et les protocoles mis au point pour les gérer. Les plans de formation et les schémas d'information sont tenus à disposition des services de contrôle. L'exploitant est tenu de déclarer sans délai, à l'inspection des installations classées pour la protection de l'environnement, les accidents ou les incidents survenus du fait du fonctionnement de cette installation qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement.

Constats :

Le registre des accidents et incidents a été consulté , il répertorie les accidents du travail du

personnel qui font l'objet d'études en vue d'amélioration des process et conditions de travail. Sur la période de septembre 2022 à Août 2023, 27 signalements ont été enregistrés.

Type de suites proposées : Sans suite