

Unité départementale Anjou Maine
rue du Cul d'Anon
BP 80145
49183 SAINT-BARTHÉLÉMY

SAINT-BARTHÉLÉMY, le 02/12/2022

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 25/11/2022

Contexte et constats

Publié sur 

Fromageries Bel Production France

6 Boulevard Bel
BP 129
53600 EVRON

Code AIOT : 0006300981

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 25/11/2022 dans l'établissement Fromageries Bel Production France implanté 6 Boulevard Bel BP 129 53600 EVRON. 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 :

- Fromageries Bel Production France
- 6 Boulevard Bel BP 129 53600 EVRON
- Code AIOT : 0006300981
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

Le site, qui fait partie du Groupe Bel, est implanté près du centre-ville d'Evron entre la voie ferrée, le boulevard Bel et la route de Sainte-Suzanne, et constitue une fromagerie industrielle spécialisée dans la transformation du lait pour la fabrication du fromage à pâte pressée de marque mini-Babybel.

Le site d'Evron a été créé en 1960 et collecte en partie le lait chez près de 400 producteurs locaux installés dans un rayon de 40 km autour de l'usine. Le site, certifié ISO 9001, ISO 14 001, OHSAS 18 001 et IFS, emploie plus de 600 personnes et une cinquantaine d'intérimaires. Les horaires de production sont en 3 x 8 heures. La collecte et le stockage du lait sont réalisés 365 jours par an. L'usine se décompose en quatre zones d'activités distinctes :

- Le quai : réception et traitement du lait
 - La fabrication : atelier pâtes pressées mini-baby
 - La concentration : atelier de concentration du lactosérum
- L'atelier Mini à Goût (MAG) : atelier pâtes pressées mini-baby, recettes plus spécifiques
- Le site envoie une partie de sa collecte du lait au Site Bel à Mayenne pour transformation en poudre de lait. L'exploitation de la station d'épuration, distance de 3 km du site, est assurée par délégation à la société SUEZ.
- La production pour l'année 2022 sera de l'ordre de 27500 tonnes de fromages.

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	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Déclaration d'autériorité - Rubrique 1510	Code de l'environnement du 04/12/2015, article L. 513-1 Alinéa 1	/	Sans objet
2	Situation administrative - Rubrique 3642-3	AP Complémentaire du 26/09/2019, article 2	/	Sans objet
3	Etude Technico-Economique de réduction des consommations en eau	AP Complémentaire du 24/01/2020, article 2	/	Sans objet
6	Stockage et emploi de produits biocides	Code de l'environnement du 04/12/2015, article L. 522-1	/	Sans objet

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
4	Modalités de gestion des condensats d'évaporation	Arrêté Préfectoral du 10/06/2005, article 62.4.4	/	Sans objet
5	Modifications des conditions d'exploitation	Code de l'environnement du 01/08/2021, article R. 181-46 II	/	Sans objet

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

La visite d'inspection a mis en évidence des écarts pour lesquels l'exploitant devra mettre en oeuvre des mesures correctives.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Déclaration d'antériorité - Rubrique 1510

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/12/2015, article L. 513-1 Alinéa 1
Thème(s) : Situation administrative, Nomenclature
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Les installations qui, après avoir été régulièrement mises en service, sont soumises, en vertu d'un décret relatif à la nomenclature des installations classées, à autorisation, à enregistrement ou à déclaration peuvent continuer à fonctionner sans cette autorisation, cet enregistrement ou cette déclaration, à la seule condition que l'exploitant se soit déjà fait connaître du préfet ou se fasse connaître de lui dans l'année suivant l'entrée en vigueur du décret.
Constats : La rubrique 1510 de la nomenclature des ICPE a été modifiée par décret n°2020-1169 du 24 septembre 2020. Cette modification est susceptible de modifier le classement de cette rubrique au sein de l'établissement.
Compte tenu de la modification significative de l'intitulé de la rubrique 1510 et par conséquent, des règles de classement, l'exploitant est tenu de se positionner sur le classement de son installation en appliquant les recommandations du guide Entrepôt – Fiche de classement dans sa dernière version. Par ailleurs, l'exploitant est invité, si nécessaire, à solliciter le bénéfice des droits acquis en application de l'article R. 513-1 du Code de l'Environnement. L'exploitant doit transmettre un calcul précis du volume des entrepôts ainsi que les justifications associées.
A ce jour, les stockages susceptibles d'un reclassement sous la rubrique 1510 sont les suivants : <ul style="list-style-type: none">- Stockage de papiers et de cartons sous la rubrique 1530 (D) : 1221 m3- Stockage de palettes sous la rubrique 1532 (D): 1180 m3- Stockage de produits finis sous la rubrique 1511 (NC) : Frigo Eron 1 (414 m3) + Frigo Eron 2 (2250 m3)
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Situation administrative - Rubrique 3642-3

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 26/09/2019, article 2																																																							
Thème(s) : Situation administrative, Nomenclature																																																							
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet																																																							
Prescription contrôlée :																																																							
<table> <thead> <tr> <th>Rubrique</th> <th>3642-3</th> <th>sous</th> <th>le</th> <th>régime</th> <th>de</th> <th>l'Autorisation:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>La</td> <td>capacité</td> <td>maximale</td> <td></td> <td>de</td> <td>production</td> <td>de :</td> </tr> <tr> <td>- la ligne 1</td> <td>pâte pressée</td> <td>est</td> <td>de 240</td> <td>t/semaine,</td> <td>soit</td> <td>34,3 t/j</td> </tr> <tr> <td>- la ligne 2</td> <td>pâte pressée</td> <td>est</td> <td>de 190</td> <td>t/semaine,</td> <td>soit</td> <td>27,2 t/j</td> </tr> <tr> <td>- la ligne 3</td> <td>pâte pressée</td> <td>est</td> <td>de 240</td> <td>t/semaine,</td> <td>soit</td> <td>34,3 t/j</td> </tr> <tr> <td>- la ligne Retex</td> <td>est</td> <td>de 70</td> <td>t/semaine,</td> <td>soit</td> <td>7 t/j</td> </tr> <tr> <td>- la ligne STAR</td> <td></td> <td>est</td> <td>de 35</td> <td></td> <td></td> <td>t/semaine</td> </tr> <tr> <td>Soit</td> <td>une production</td> <td></td> <td>maximale</td> <td>de</td> <td>106</td> <td>t/j</td> </tr> </tbody> </table>	Rubrique	3642-3	sous	le	régime	de	l'Autorisation:	La	capacité	maximale		de	production	de :	- la ligne 1	pâte pressée	est	de 240	t/semaine,	soit	34,3 t/j	- la ligne 2	pâte pressée	est	de 190	t/semaine,	soit	27,2 t/j	- la ligne 3	pâte pressée	est	de 240	t/semaine,	soit	34,3 t/j	- la ligne Retex	est	de 70	t/semaine,	soit	7 t/j	- la ligne STAR		est	de 35			t/semaine	Soit	une production		maximale	de	106	t/j
Rubrique	3642-3	sous	le	régime	de	l'Autorisation:																																																	
La	capacité	maximale		de	production	de :																																																	
- la ligne 1	pâte pressée	est	de 240	t/semaine,	soit	34,3 t/j																																																	
- la ligne 2	pâte pressée	est	de 190	t/semaine,	soit	27,2 t/j																																																	
- la ligne 3	pâte pressée	est	de 240	t/semaine,	soit	34,3 t/j																																																	
- la ligne Retex	est	de 70	t/semaine,	soit	7 t/j																																																		
- la ligne STAR		est	de 35			t/semaine																																																	
Soit	une production		maximale	de	106	t/j																																																	
NOTA : l'outil de production ne permet pas de produire sur la ligne Retex en même temps que sur la ligne STAR, le tonnage retenu dans le calcul est le plus important (70t correspondant au Retex)																																																							
Constats :																																																							
Pour justifier du respect du seuil de production de 106 tonnes de fromages par jour, l'exploitant a présenté à l'inspection ses tableaux de suivi mensuel de la production du site. Au cours des années 2021 et 2022, la production maximale mensuelle a été observée en mars 2022 avec 2 625 t de fromage. Toutefois, ce niveau de suivi à l'échelle mensuelle ne permet pas de s'assurer du respect du seuil de production. L'exploitant doit réaliser un suivi plus fin et justifier du respect de ce seuil maximum journalier (et non pas mensuel).																																																							
Par ailleurs, l'activité du site est à l'origine de la production d'autres produits finis que le fromage, à savoir : de la crème, du lait écrémé, du sérum concentré, du sérum liquide et de la crème sérum. A ce jour, la capacité de production définie au titre de la rubrique 3642 n'intègre pas l'ensemble des produits finis issus du site d'Evron. Dans ce contexte, il convient que l'exploitant fournisse à l'inspection l'ensemble des éléments justifiant les tonnages de produits finis tels que présentés au sein de la dernière demande d'autorisation d'exploiter ayant fait l'objet d'une enquête publique. Sur la base des éléments fournis et après vérification, le seuil de capacité de production au titre de la rubrique 3642 sera actualisé.																																																							
Au cours de l'année 2021, ont été réceptionnés :																																																							
- 195 000 000 litres de lait pour la production des fromages à pâte pressée sur les lignes L1, L2 et L3																																																							
- 313 000 kg de fromages (soit 3 130 000 litres équivalent lait) pour la production des fromages retexturés sur la ligne L4.																																																							
Le total de matières premières en équivalent lait est de 198 130 000 litres en 2021, soit 542 821 l équivalent lait/j. Le seuil des 700 000 litre équivalent lait/jour renseigné à l'article 4.1 de l'arrêté préfectoral du 10 juin 2005 est respecté.																																																							
Enfin, la production totale de fromages au cours de l'année 2021 est de 26 291 tonnes, le seuil des 35 000 t/an renseigné à l'article 4.1 de l'arrêté préfectoral du 10 juin 2005 est respecté.																																																							
Type de suites proposées : Susceptible de suites																																																							
Proposition de suites : Sans objet																																																							

N° 3 : Etude Technico-Economique de réduction des consommations en eau

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 24/01/2020, article 2
Thème(s) : Risques chroniques, Eau
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Le diagnostic, l'analyse technico-économique et l'échéancier sont communiqués à l'inspection des installations classées sous un délai d'un an à compter de la date de signature du présent arrêté.
Constats : La Société Fromagerie BEL a transmis le 28 décembre 2020 un dossier comprenant le diagnostic des consommations et de l'utilisation rationnelle de l'eau et l'étude technico-économique des actions de réduction possibles en situation de sécheresse. La société s'est fait accompagner par le bureau d'études et de conseils GES. La référence du rapport est GES n°186741 de novembre 2020.
L'eau consommée par la société Fromageries Bel provient exclusivement du réseau d'adduction en eau potable (AEP) géré par la Régie des eaux de Coëvrons. Le niveau maximum de consommation en eau mentionné dans l'arrêté préfectoral du 10 juin 2005 est de 1850 m ³ /j en moyenne, soit un maximum de 675 250 m ³ par an. En 2019, la consommation en eau s'est élevée à 489 553 m ³ , soit une moyenne de 1 340 m ³ /j. Entre 2017 et 2019, la consommation en eau du site a été réduit de 25 789 m ³ . Le ratio "m ³ d'eau consommée/t de produits finis" est passé de 29,9 à 20,6 m ³ /t de PF entre 2008 et 2019.
La seule ressource alternative à l'eau de ville est l'utilisation des condensats d'évaporation issus de l'évaporateur. Ces évaporats sont déjà en partie recyclés pour ceux de meilleure qualité vers la chaufferie. En 2019, 179 540 m ³ d'évaporats ont été générés par le site. En 2019, seuls 26% ont été valorisés ; le reste a été dirigé vers le réseau d'eaux pluviales.
Un plan d'action de réduction pérenne de la consommation en eau du site est présenté dans l'étude. Sept actions sont présentées pour une économie d'eau estimée à 26320 m ³ /an pour les actions n°1 à 5 et à 36000 m ³ /an pour l'action n°7. L'économie espérée de l'action n°6 n'est pas chiffrée. Au cours de la visite d'inspection, l'exploitant précise que les actions de réduction n°1, 2, 5 et 6 ont été mises en oeuvre. L'action n°8 est projetée pour l'année 2023. Aucun engagement n'a été pris pour les actions n°3 et n°4. Un positionnement de l'exploitant est attendu sur ces deux actions.
En période de sécheresse, les lavages et refroidissement des installations qui constituent les principaux usages de l'eau ne peuvent pas être réduits en maintenant une activité constante en raison des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le seul poste de consommation en eau où une limitation de l'usage de l'eau est envisageable sans impacter la production est la diminution de la fréquence de lavage extérieur des citernes (520 m ³ /an). Une réduction même réduite de la consommation en eau de lavage et/ou de refroidissement aboutirait à l'arrêt total de l'usine, ce qui aurait pour conséquence l'arrêt complet de la station d'épuration et de la collecte du lait.
Suite à cette étude et aux constats de la présente visite d'inspection, un projet d'arrêté préfectoral d'actualisation des dispositions en matière de gestion de la ressource en eau sera proposé à la relecture de l'exploitant au cours du 1er semestre de l'année 2023.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet

N° 4 : Modalités de gestion des condensats d'évaporation

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 10/06/2005, article 62.4.4
Thème(s) : Risques chroniques, Eau
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Une étude sur la caractérisation des eaux de vaches devra être réalisée dans les 6 mois suivant la notification du présent arrêté. Cette étude devra permettre de connaître précisément la qualité et la quantité des eaux de vaches générées selon les phases de production et définir des méthodes de valorisation ou d'élimination et elle devra notamment préciser les paramètres pH, DCO, MES, Ntotal et Ptot. Les analyses devront être réalisées sur une période de 7 jours consécutifs sur des échantillons représentatifs d'une journée de production. A l'issue de cette étude, si ces eaux n'étaient pas compatibles avec un rejet dans les eaux pluviales, elles devront faire l'objet d'un traitement approprié.
Constats : A ce jour, les modalités de gestion des condensats d'évaporation ne sont pas encadrées par des prescriptions réglementaires. Au cours de la visite d'inspection, les modalités actuelles de gestion ont été détaillées par l'exploitant, à savoir un tri selon la qualité des condensats (origine et conductivité), une réutilisation partielle via les chaudières et un suivi de la qualité des rejets. Un projet d'arrêté préfectoral d'actualisation des dispositions en matière de gestion de ses effluents sera proposé à la relecture de l'exploitant au cours du 1er semestre de l'année 2023.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 5 : Modifications des conditions d'exploitation

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/08/2021, article R. 181-46 II
Thème(s) : Situation administrative, Nomenclature
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : II. – Toute autre modification notable apportée aux activités, installations, ouvrages et travaux autorisés, à leurs modalités d'exploitation ou de mise en œuvre ainsi qu'aux autres équipements, installations et activités mentionnés au dernier alinéa de l'article L. 181-1 inclus dans l'autorisation doit être portée à la connaissance du préfet, avant sa réalisation, par le bénéficiaire de l'autorisation avec tous les éléments d'appréciation.
Constats : Le dossier de mise à jour et d'extension du plan d'épandage des boues de la station déposé le 09 juin 2022 mentionne une prévision d'augmentation de la production de fromages d'environ 20%. Lors de la visite d'inspection, l'exploitant mentionne qu'il souhaite atteindre une production annuelle de 30 000 tonnes de fromages. Ce niveau de production est inférieur au seuil maximal renseigné à l'article 4.1 de l'arrêté préfectoral du 10/06/2005, à savoir 35 000 tonnes/an.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 6 : Stockage et emploi de produits biocides

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/12/2015, article L. 522-1
Thème(s) : Produits chimiques, Biocides
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée :
I. - Les conditions dans lesquelles la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides et des articles traités par ces produits et leur expérimentation sont autorisées ainsi que les conditions dans lesquelles sont approuvées les substances actives contenues dans ces produits sont définies par le règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides et par le présent chapitre.
II. - Si les intérêts de la défense nationale l'exigent, le ministre chargé de l'environnement et le ministre de la défense peuvent accorder, par arrêté conjoint, des exemptions au règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 précité dans des cas spécifiques pour certains produits biocides, tels quels ou contenus dans un article traité. Les modalités d'application de ces exemptions sont déterminées par décret en Conseil d'Etat.
Constats : Les deux principaux biocides employés sur le site d'Evron sont : - DEPTIL PA 5 du fabricant HYPRED SAS pour une quantité consommée en 2021 de 47 768 kg. Le produit est utilisé pour le nettoyage des installations de production (TP04). La substance active est l'acide peracétique (N°CAS : 79-21-0). Cette substance a été approuvée pour TP01, 02, 03, 04, 05, 06, 11 et 12 (Désinfectant et produits de protection) depuis le 1er octobre 2017 suite à la décision suivante : RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2016/672 DE LA COMMISSION du 29 avril 2016 approuvant l'acide peracétique en tant que substance active existante destinée à être utilisée dans les produits biocides relevant des types de produits 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Le produit est déclaré dans SIMMBAD pour un usage par des professionnels en TP4 (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) (N°inventaire : 50825). L'exploitant dispose d'une Fiche de Données de Sécurité (FDS) à jour (05/07/2021) et l'étiquetage du produit est conforme à la FDS. L'inspection des installations classées ne dispose pas d'une éventuelle Autorisation de Mise sur le Marché (AMM) qui aurait été délivrée. Il convient que l'exploitant s'assure auprès de son fournisseur qu'il dispose d'une AMM ou qu'un dossier de demande d'AMM a bien été déposé (observation n°1). - Hypochlorite de sodium 47/50-EXTRAIT DE JAVEL du fabricant Brenntag pour une quantité consommée en 2021 de 26 400 kg. Le produit est utilisé pour le nettoyage des installations de production (TP04). La substance active est l'hypochlorite de sodium (N°CAS : 7681-52-9). Cette substance a été approuvée pour TP01, 02, 03, 04 et 05 (Désinfectant) depuis le 1er janvier 2019 suite à la décision suivante : RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/1273 DE LA COMMISSION du 14 juillet 2017 approuvant le chlore actif libéré à partir de l'hypochlorite de sodium en tant que substance active existante destinée à être utilisée dans les produits biocides des types de produits 1, 2, 3, 4 et 5. Le produit est déclaré dans SIMMBAD pour plusieurs usages par des professionnels en TP02/03/04/05 (N°inventaire : 54735-54736-54737-55174). L'exploitant dispose d'une Fiche de Données de Sécurité à jour (19/03/2019) et l'étiquetage du produit est conforme à la FDS. L'inspection des installations classées ne dispose pas d'une éventuelle Autorisation de Mise sur le Marché (AMM) qui aurait été délivrée. Il convient que l'exploitant s'assure auprès de son fournisseur qu'il dispose d'une AMM ou qu'un dossier de demande d'AMM a bien été déposé (observation n°2).
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet