

Fiche des constatations effectuées lors d'une visite d'inspection

DRIRE Bourgogne

Groupe de Subdivisions : Côte d'Or		Subdivision : D3	
Nom(s) du ou des inspecteurs : Yves LIOCHON / Pierre PLICHON Date de la lettre d'annonce de l'inspection : 24/11/2008 Date de l'inspection : 28/11/2008 Type d'inspection : <input checked="" type="checkbox"/> approfondie ou <input type="checkbox"/> courante ou <input type="checkbox"/> ponctuelle <input type="checkbox"/> inopinée ou <input checked="" type="checkbox"/> non inopinée <input checked="" type="checkbox"/> planifiée ou <input type="checkbox"/> circonstancielle			
Détail des circonstances :			
Société : AMORA MAILLE SI Commune : CHEVIGNY-SAINT-SAUVEUR Adresse postale : Rue des Serruriers - ZI Est - 21 800 Chevigny-St-Sauveur Activité : Fabrication et conditionnement de moutarde		Autorisation	
Liste des installations inspectées : Bâtiment de production (dont vinaigrerie), stockages extérieurs, centre logistique Thèmes : Prévention de la pollution des eaux / Rétentions Référentiel de l'inspection : <input checked="" type="checkbox"/> Arrêté préfectoral du 7 juillet 1999			
Liste des noms et qualités des personnes rencontrées sur le site lors de l'inspection : MM. MEHU (Responsable QSE), GROS (Technicien sécurité), MME ROUSSEAU (Technicienne environnement)			
Principales constatations effectuées, principaux constats d'écarts par rapport au référentiel d'inspection : D'une manière générale, l'inspection a montré que l'exploitant maintenait ses efforts dans la maîtrise de sa consommation d'eau et de ses rejets aqueux. Le site est par ailleurs tenu dans un bon état global de propreté. Les principaux stockages sont placés sur rétention, en particulier la vinaigrerie, dont les rétentions apparaissent propres, en bon état et correctement dimensionnées (notamment pour l'aire de chargement/déchargement). Les constats sont présentés dans le tableau et les fiches en annexe. Les principales observations concernent : <ul style="list-style-type: none"> - La liste des stockages et des rétentions associées doit être mise à jour et doit être exhaustive ; - Justifier de la capacité de rétention des bâtiments au regard de la quantité maximale de produits présents pouvant entraîner une pollution des eaux et des sols ; - Le contrôle de l'étanchéité des rétentions doit être formalisé et un enregistrement de ce contrôle doit être réalisé - Justifier de la conformité de la rétention associée à l'aire de dépôtage située à proximité de la zone de fabrication moutarde. Lors de cette visite, les remarques suivantes ont été également effectuées : <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier et matérialiser les distances d'éloignement des cuves GPL aux autres stockages sensibles ; - S'assurer auprès des pompiers de la bonne configuration de la cuve de réserve incendie 600 m³ ; - Fournir les derniers résultats d'analyse des eaux pluviales. - Afin d'éviter la détérioration des rétentions, disposer systématiquement des bacs de collecte des égouttures lors des transferts de vinaigre - Il est nécessaire d'étudier la faisabilité de la mise en place d'un dispositif de rétention des eaux pluviales, conformément à la demande de la DDAF et de la DIREN. 			

Conclusions ou suites envisagées :

Observations à traiter par courrier à l'exploitant

Liste des documents établis suite à la visite :

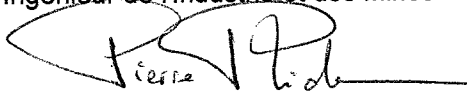
Transmission au préfet

Lettre à l'exploitant

Tableau des constats

Date : le 8 janvier 2009

L'Ingénieur de l'Industrie et des Mines


P. PLICHON


Y. LIOCHOW