

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

DREAL Bourgogne

IP/SK/2015-486

Unité territoriale : Côte d'Or		Subdivision : 21-1																
Nom(s) du ou des inspecteurs : Isabelle PETTAZZONI accompagnée par Alain SZYMCZAK																		
Date de l'annonce de l'inspection : 13 novembre 2015 (courriel)																		
Date de l'inspection : 24 novembre 2015																		
Type d'inspection : <table border="0"><tr><td><input type="checkbox"/> approfondie</td><td>ou</td><td><input type="checkbox"/> courante</td><td>ou</td><td><input type="checkbox"/> ponctuelle</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> inopinée</td><td>ou</td><td><input type="checkbox"/> annoncée</td><td></td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> planifiée</td><td>ou</td><td><input type="checkbox"/> circonstancielle</td><td></td><td></td></tr></table>				<input type="checkbox"/> approfondie	ou	<input type="checkbox"/> courante	ou	<input type="checkbox"/> ponctuelle	<input type="checkbox"/> inopinée	ou	<input type="checkbox"/> annoncée			<input type="checkbox"/> planifiée	ou	<input type="checkbox"/> circonstancielle		
<input type="checkbox"/> approfondie	ou	<input type="checkbox"/> courante	ou	<input type="checkbox"/> ponctuelle														
<input type="checkbox"/> inopinée	ou	<input type="checkbox"/> annoncée																
<input type="checkbox"/> planifiée	ou	<input type="checkbox"/> circonstancielle																
Société : AMORA MAILLE		AS / A / D / NC																
Commune : Chevigny-Saint-Sauveur		Priorité : IED																
Activité : Agroalimentaire																		
Liste des installations inspectées : ensemble du site																		
Thèmes : prévention du risque de pollution des eaux superficielles, REACH																		
Référentiels de l'inspection : arrêté préfectoral d'autorisation du 18 octobre 2011 (APA)																		
Liste des noms et qualités des personnes rencontrées sur le site lors de l'inspection : Mme DURET Isabelle : directrice du site de Chevigny Mme NICOLAS Alexandra : responsable Hygiène Sécurité Environnement																		
Éléments de contexte : L'inspection s'est déroulée en deux temps : l'examen en salle des dispositions relatives à la prévention du risque de pollution incidentelle des eaux suivi d'une visite de terrain sur le même thème. Principales constatations effectuées, principaux constats d'écarts par rapport au référentiel d'inspection : L'impression générale du site est bonne. Le site est très bien tenu. Le risque de pollution incidentelle des eaux apparaît maîtrisé par l'industriel. <u>Constats issus de l'inspection :</u> <ul style="list-style-type: none">nature des produits détenus et manipulés, étiquetage :<ul style="list-style-type: none">article 7.1.1 de l'APA : l'exploitant gère ses états de stocks informatiquement. L'information est disponible rapidement en jour ouvré. Il est rappelé que cet inventaire doit être tenu à la disposition permanente des services de secours (observation).article 7.4.2 et règlement REACH : les fiches de données de sécurité (FDS) de deux produits ont été examinées. Ces FDS étaient à jour. L'Inspection note avec intérêt que l'exploitant avait engagé une démarche de substitution de certains produits dangereux par d'autres. Le cas du réactif de																		

laboratoire phénolphtaléine a été examiné. Ce produit classé CMR a été substitué par un produit dilué, qui est non classé. L'exploitant n'a pu remettre en séance la liste des produits et mélanges détenus et manipulés à mention de danger particulières (CMR, toxiques, bioaccumulables ou nocives pour l'environnement, cf annexes V.a à c de l'arrêté ministériel du 2 février 1998 modifié).
Cette liste doit être transmise à l'Inspection.

- connaissance et maîtrise des installations :
 - article 4.2.2 : le plan des réseaux existe et a été présenté. Il comporte l'ensemble des éléments demandés. Le constat est conforme.
 - article 4.2.3 : l'exploitant a effectué par le passé des vérifications de l'état et de l'étanchéité de ses réseaux enterrés par caméra. Cependant, il n'a pu présenter de programme de contrôle associé permettant de justifier de la réalisation de contrôles appropriés et préventifs (**non-conformité**).
 - article 4.2.4.1 : l'étanchéité des deux disconnecteurs est effectuée annuellement. Les rapports des contrôles 2014 et 2015 ont été présentés. Le constat est conforme.
 - article 4.3.3 : le site dispose de 8 deshuileurs-débourbeurs, plus 1 localisé au niveau du restaurant d'entreprise. Les curages sont effectués tous les 6 mois. Le dernier curage date du 10 août 2015. Le constat est conforme.
- prévention du risque de pollution par les conditions de stockage :
 - article 7.4.1 : la procédure relative à la vérification périodique de l'étanchéité des rétentions existe et a été présentée (procédure 70CMOP027). Cependant, celle-ci concerne exclusivement les rétentions situées à l'extérieur des bâtiments, à l'exclusion des rétentions intérieures. Le registre relatif aux vérifications, entretiens et vidanges des rétentions n'existe pas (**non-conformité**).
- gestion d'un déversement incidentel :
 - un retour a été fait sur la gestion par l'exploitant du déversement accidentel de yaourt liquide à proximité d'un regard d'eaux pluviales le 13 novembre dernier. Le premier retour d'expérience tiré de l'événement a été présenté. La gestion par l'exploitant de l'événement apparaît correcte, avec notamment la fermeture immédiate de la vanne de barrage des eaux pluviales pour contenir sur site le déversement, le pompage ultérieur du produit répandu par une entreprise spécialisée et l'évacuation du déchet liquide avec les effluents gras du site.
 - **le rapport d'incident complet de l'événement est à transmettre à l'Inspection conformément à l'article 2.5.1 de l'APA.**
- visite de terrain :
 - devant la chambre froide, un obturateur est disponible pour le regard des eaux pluviales (constat conforme) ;
 - l'Inspection a constaté que les conditions de stockage en chambre froide des produits examinés au titre de REACH respectaient les dispositions prévues par leurs FDS (constat conforme) ;
 - une incohérence a été relevée dans la chambre froide : des pictogrammes indiquent la présence d'extincteurs mais aucun extincteur n'est disponible (**remarque**) ;
 - au niveau de la vinaigrerie, un test de la pollugate a été effectué. Constat conforme. L'état des joints de la pollugate est à suivre dans le temps (observation) ;
 - dans la vinaigrerie, du produit absorbant est disponible en cas de déversement incidentel (constat conforme) ;
 - le revêtement de sol de la salle de vieillissement est dégradé. Suite à une précédente remarque de l'Inspection, l'exploitant a fait procéder à des sondages pour s'assurer qu'aucune pollution ne migrerait. Les résultats sont satisfaisants. L'état du sol doit faire l'objet d'un suivi de la part de l'exploitant (**remarque**).

Suites envisagées :

En l'absence de non-conformité majeure observée, les suites seront traitées par courrier.

Liste des documents établis suite à la visite :

Lettre à l'exploitant.

Date et signature de l'inspecteur : le 3 décembre 2015

Le rédacteur	Le vérificateur	L'approbateur
L'inspectrice des installations classées	Le responsable de l'unité territoriale de Côte d'Or	Le responsable du service prévention des risques
Signé	Signé	Signé
Isabelle PETTAZZONI	Alain SZYMCZAK	Sébastien CROMBEZ