



**PRÉFÈTE  
DE MEURTHE-ET-MOSELLE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

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

Unité départementale Meurthe-et-Moselle et de la Meuse  
11 rue de l'île de Corse  
CS 12247  
54035 Nancy

Nancy, le 28/10/2024

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 03/10/2024

### **Contexte et constats**

Publié sur **GÉORISQUES**

#### **EM FOODS**

951 rue Denis PAPIN  
54710 LUDRES

Références : 2024\_2421  
Code AIOT : 0006200376

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 03/10/2024 dans l'établissement EM FOODS implanté 951 RUE DENIS PAPIN 54710 Ludres. 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 :**

- EM FOODS
- 951 RUE DENIS PAPIN 54710 LUDRES
- Code AIOT : 0006200376
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société EM FOODS est spécialisée dans la production de levure, sucres et préparations pour desserts.

#### **Contexte de l'inspection :**

- Inspection généraliste produits chimiques

## Thèmes de l'inspection :

- Action régionale 2024

## 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 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 Madame 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 conduisant 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

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	Surveillance de l'installation	Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 8 et 9	Sans objet
2	Identification et localisation des risques	Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 19 partiel	Sans objet
3	Consignes d'exploitation et	Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 6	Sans objet

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
	de sécurité		
4	Mise en œuvre des préconisations des FDS	Règlement européen du 18/12/2006, article 37.5	Sans objet
5	Dimensionnement des rétentions	Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 20	Sans objet
6	Gestion des incompatibilités	Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 20	Sans objet
7	Moyens incendie	Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 31	Sans objet

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

La visite d'inspection réalisée n'a pas mis en évidence de constats de non-respect de la réglementation en ce qui concerne les incompatibilités chimiques.

### 2-4) Fiches de constats

#### N° 1 : Surveillance de l'installation

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 8 et 9
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Surveillance de l'installation et accès
<b>Prescription contrôlée :</b>  Art 8 : Les personnes étrangères à l'établissement n'ont pas un accès libre aux installations classées.  Art 9 : L'exploitation doit se faire sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par l'exploitant et ayant une connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés et stockés dans l'établissement.
<b>Constats :</b>  Lors de l'inspection, il a été constaté que les personnes étrangères à l'établissement n'ont pas un accès libre aux installations.  Il a également été constaté que l'exploitation se fait sous la surveillance directe d'une personne désignée ayant une connaissance de la conduite de l'installation, des dangers et inconvénients des produits utilisés et stockés dans l'établissement.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

#### N° 2 : Identification et localisation des risques

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 19 partiel
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Identification et localisation des risques
<b>Prescription contrôlée :</b>  L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation. [...]

<b>Constats :</b>
Lors de la visite d'inspection, l'exploitant a présenté à l'inspection des installations classées un plan d'accès du site pour les services d'incendie et de secours. Par courriel le jour même, l'exploitant a mis à jour le plan d'accès au site pour y ajouter la mention EX sur les zones susceptibles d'abriter une atmosphère explosive. Il a également ajouté la position des produits dangereux stockés dans l'établissement.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

### N° 3 : Consignes d'exploitation et de sécurité

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 6
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Consignes d'exploitation et de sécurité
<b>Prescription contrôlée :</b>
L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception, la construction et l'exploitation des installations pour limiter les risques de pollutions accidentelles de l'air, l'eau ou des sols.
<b>Constats :</b>
Lors de la visite d'inspection, l'exploitant a présenté les consignes d'exploitation du site contenues dans le plan d'urgence qui date du 7 août 2024. Ce plan d'urgence contient notamment la procédure à suivre en cas de fuite de produits chimiques.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

### N° 4 : Mise en œuvre des préconisations des FDS

<b>Référence réglementaire :</b> Règlement européen du 18/12/2006, article 37.5
<b>Thème(s) :</b> Produits chimiques, Prévention des risques
<b>Prescription contrôlée :</b>
Tout utilisateur en aval identifie, met en œuvre et, le cas échéant, recommande des mesures appropriées visant à assurer une maîtrise valable des risques identifiés de l'une des façons suivantes : a) dans la ou les fiches de données de sécurité qui lui ont été transmises ;
<b>Constats :</b>
Lors de la visite d'inspection, les conditions de stockage de l'arôme de pomme ont été contrôlées vis-à-vis des attentes formulées dans la fiche de données de sécurité et n'ont suscité aucune remarque de la part de l'inspection des installations classées.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

### N° 5 : Dimensionnement des rétentions

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 20
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Prévention des pollutions accidentelles – rétentions
<b>Prescription contrôlée :</b>
Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs : - 100 % de la capacité du plus grand réservoir « ou récipient associé » ; - 50 % de la capacité totale des réservoirs associés « ou récipients associés ».

Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à :

- dans le cas des liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50% de la capacité totale des fûts
- dans les autres cas, 20% de la capacité totale des fûts,
- dans tous les cas 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres.

La capacité de rétention doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour son dispositif d'obturation qui doit être maintenu fermé en conditions normales.

**Constats :**

Lors de la visite d'inspection, les produits chimiques dont la présence a été relevée dans le local d'entretien, dans le bâtiment principal de stockage ainsi qu'à l'étage sont bien stockés sur rétention dont la capacité respecte la prescription de l'arrêté d'autorisation du site d'exploitation.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 6 : Gestion des incompatibilités**

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 20

**Thème(s) :** Risques accidentels, Prévention des pollutions accidentelles – rétentions

**Prescription contrôlée :**

Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention.

**Constats :**

Les produits incompatibles tels que les acides et les bases sont bien stockés sur des rétentions différentes.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 7 : Moyens incendie**

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 02/10/2002, article 31

**Thème(s) :** Risques accidentels, Moyens incendie

**Prescription contrôlée :**

Le matériel et les installations doivent être périodiquement contrôlés et entretenus par un technicien compétent. [...]

**Constats :**

Lors de la visite le RIA 15 et l'extincteur 187 ont été contrôlés par un prestataire agréé. Les contrôles datent de décembre 2023.

**Type de suites proposées :**

Sans suite mais l'exploitant doit vérifier qu'un nouveau contrôle est bien planifié en 2024.