

## **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 :  approfondie ou  courante ou  ponctuelle  
 inopinée ou  non inopinée  
 planifiée ou  circonstancielle

#### Détail des circonstances :

Société : AMORA MAILLE SI

Autorisation

Commune : CHEVIGNY-SAINT-SAUVEUR

Adresse postale : Rue des Serruriers - ZI Est - 21 800 Chevigny-St-Sauveur

Activité : Fabrication et conditionnement de moutarde

#### 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 :

- ✓ 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'écart 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 :

- 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 dépotage située à proximité de la zone de fabrication moutarde.

Lors de cette visite, les remarques suivantes ont été également effectuées :

- 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 m<sup>3</sup> ;
- 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 :**

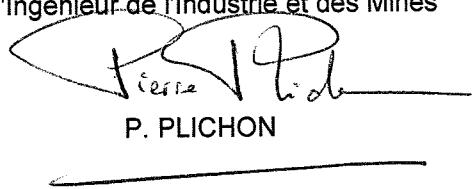
Transmission au préfet

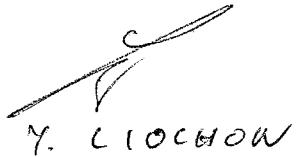
Lettre à l'exploitant

Tableau des constats

**Date : le 8 janvier 2009**

L'Ingénieur de l'Industrie et des Mines

  
P. PLICHON

  
Y. LIOCHON