

unité départementale des Côtes-d'Armor  
11, rue Hélène Boucher  
Bâtiment B  
BP 30337  
22193 PLERIN

PLERIN, le 08/01/2024

## Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 05/12/2023

### Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### **GELAGRI BRETAGNE (LOUDEAC)**

ZI MontPlaisir  
rue des Coudriers  
22600 Loudéac

Code AIOT : 0005500166

### 1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 05/12/2023 dans l'établissement GELAGRI BRETAGNE (LOUDEAC) implanté ZI MontPlaisir rue des Coudriers 22600 Loudéac. L'inspection a été annoncée le 14/06/2023. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

Cette visite d'inspection s'inscrit dans le cadre du programme pluriannuel de contrôles de l'inspection des installations classées et s'inscrit également dans le cadre d'une action nationale de contrôle prévue pour l'année 2023 relative aux produits chimiques (fiche de données de sécurité)..

#### **Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- GELAGRI BRETAGNE (LOUDEAC)
- ZI MontPlaisir rue des Coudriers 22600 Loudéac
- Code AIOT : 0005500166
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

La société GELAGRI est une filiale de la coopérative EUREDEN. Elle exploite à Loudéac une usine spécialisée dans la préparation de légumes surgelés. Le site relève du régime de l'autorisation au titre ICPE et bénéficie à ce titre d'un arrêté préfectoral d'autorisation du 28/10/2008 modifié. Le jour de la visite d'inspection, le site était en production "racines".

**Les thèmes de visite retenus sont les suivants :** consommation d'eau, rejets d'eaux usées industrielles, produits chimiques.

## 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	Autre information
4	Eaux usées industrielles – respect des valeurs limite	AP Complémentaire du 15/04/2010, article 5.2	Sans objet
5	Eaux usées industrielles – plan de surveillance des micropolluants	Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 58.I	Sans objet

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
6	Consommation en Eau – volumes et réduction	Arrêté Préfectoral du 28/10/2008, article 4.1.1	Sans objet
10	Produits chimiques – Respect FDS	Règlement européen du 18/12/2006, article 37.5	Sans objet

**Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Niveau de production	Arrêté Préfectoral du 28/10/2008, article 1.1.1	Sans objet
2	Eaux usées industrielles – fréquence d'analyse pH / température	Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 58	Sans objet
3	Eaux usées industrielles – fréquence d'analyse des autres paramètres	Arrêté Préfectoral du 28/10/2008, article 9.2.4.2	Sans objet
7	Consommation en Eau – ratio	AP Complémentaire du 15/04/2010, article 5.2	Sans objet
8	Produits chimiques – FDS en français	Règlement européen du 18/12/2006, article 31.5	Sans objet
9	Produits chimiques – Etiquetage	Règlement européen du 16/12/2008, article 17	Sans objet

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

Cette visite d'inspection a mis en évidence un suivi en grande partie rigoureux des produits chimiques, mais pouvant être amélioré en terme de stockage acide / base.

Concernant le volet "eau" de l'inspection, il est important de noter que la société GELAGRI est en cours de mise en œuvre de plans d'actions pour réduire ses consommations d'eau et améliorer la qualité de ses rejets d'eaux usées industrielles. Ces plans d'action sont intégrés au dossier d'autorisation environnementale en cours d'instruction et feront l'objet de demande de compléments et de précisions dans ce cadre.

**2-4) Fiches de constats**

**N° 1 : Niveau de production**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 28/10/2008, article 1.1.1
<b>Thème(s) :</b> Situation administrative, .
<b>Prescription contrôlée :</b> La SA Gélagri Bretagne dont le siège social est situé Zi de Lanrinou à Landerneau (29), est autorisée sous réserve du respect des prescriptions contenues dans le présent arrêté, à poursuivre l'exploitation ZI de Montplaisir à Loudéac d'une unité de transformation de légumes capable de produire annuellement 60 000 tonnes de légumes transformés (correspondant à un maximum de 780 tonnes par jour) et comprenant les installations détaillées dans les articles suivants.
<b>Constats :</b> En préambule, il est important de noter qu'un dossier de demande d'autorisation environnementale pour régularisation est en cours d'instruction ; une demande de compléments

<p>sera prochainement adressée à l'exploitant. Compte-tenu de la forte imbrication des sites GELAGRI et EFA et de la fusion des sociétés GELAGRI BRETAGNE et EFA à compter du 01/01/2024, les 2 sites GELAGRI et EFA devront désormais être considérés comme un établissement unique.</p> <p>Concernant le niveau de production, l'industriel sollicite dans son dossier une capacité de production de 480 t de produits finis par jour en moyenne et 780 tonnes par jour en pointe. Des échanges ont eu lieu entre l'exploitant et l'inspection le jour de la visite pour définir précisément de quel tonnage il est question. Le niveau de production doit représenter les différentes productions du site :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- atelier fabrication (sortie surgélateurs) : environ 60 000t/an (également dénommé "tonnage pointé"), <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; dont une partie est envoyée directement en chambre froide EFA pour ensuite être vendue à l'industrie : environ 5000t/an,</li> <li>&gt; dont l'autre partie est conditionné sur site,</li> </ul> </li> <li>- atelier conditionnement : environ 75 000 t/an (c'est-à-dire les 60 000t/an des légumes en sortie de surgélateurs - les 5000t/an réservées à l'industrie + environ 20 000 t/an d'achat externe)</li> <li>- l'atelier "plats cuisinés" : environ 2 000 t/an,</li> <li>- l'atelier "épinards" : environ 1 000t/an.</li> </ul> <p>Le suivi de production de 2022 a été présenté à l'inspection. En raison de la forte sécheresse, l'année 2022 a été une mauvaise année en terme de production : 50 836,940 t en "tonnage pointé".</p> <p><b>Observations :</b> <b>L'exploitant doit transmettre à l'inspection les données manquantes concernant le suivi de production de 2022, avec les données annuelle et journalières pour l'ensemble des ateliers visés ci-dessus.</b></p> <p><b>Type de suites proposées :</b> Sans suite</p>
--

**N° 2 : Eaux usées industrielles – fréquence d'analyse pH / température**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 58
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .
<p><b>Prescription contrôlée :</b> I. Pour l'ensemble des polluants réglementés, l'exploitant met en place un programme de surveillance de ses émissions. Les mesures sont effectuées sous la responsabilité de l'exploitant et à ses frais. (...)</p>
<p><b>Constats :</b> L'inspection a procédé à l'examen par sondage des résultats d'autosurveillance des rejets d'eaux usées sur l'application GIDAF (période de janvier à octobre 2023 - rejets du Lundi au Vendredi). Il a été mis en évidence l'absence de relevé des paramètres pH et Température sauf en août, septembre et octobre 2023. L'exploitant indique avoir eu un problème de sonde pH/température, qui a été détecté tardivement, bien que le prestataire Suez procède à un étalonnage mensuel : la sonde a été changée en août 2023. La visite sur site a permis de constater la présence de sondes de pH, température, débit et le report des données sur la "centrale" près du canal de mesures.</p>
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

### N° 3 : Eaux usées industrielles – fréquence d'analyse des autres paramètres

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 28/10/2008, article 9.2.4.2
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .
<b>Prescription contrôlée :</b> Le programme d'auto surveillance des rejets vers la station d'épuration collective de Calouët est réalisé dans les conditions suivantes. Aux fins de vérifier leur conformité, des contrôles sur les effluents industriels rejetés seront effectués sous la responsabilité de l'exploitant. Ces contrôles devront permettre de connaître : - Débit : mesure en continu, - DCO (NFT 90101) : mesure 1 fois par jour - DBO5 (NFT 90103-2), MES (NF EN 872) : mesure une fois par semaine, - Azote global (comprenant l'azote organique NF EN 150 25663, l'azote ammoniacal NFT 90015 et l'azote oxydé NF EN ISO 10304-1) : mesure une fois par semaine, - Phosphore total (exprimé en phosphore, NFT 80023) : mesure une fois par semaine. (...)
<b>Constats :</b> L'examen par sondage des résultats d'autosurveillance des rejets d'eaux usées (période de janvier à octobre 2023 - rejets du Lundi au Vendredi) met en évidence le respect des fréquences d'analyse.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

### N° 4 : Eaux usées industrielles – respect des valeurs limite

<b>Référence réglementaire :</b> AP Complémentaire du 15/04/2010, article 5.2
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .
<b>Prescription contrôlée :</b> L'APC du 15/04/2010 définit les valeurs limite de rejet des eaux usées industrielles de GELAGRI vers la station d'épuration collective de Calouët. Ces valeurs limite ont été révisées le 14/06/2013 par un avenant à la convention établie entre GELAGRI et la collectivité LCBC gestionnaire de la station d'épuration collective de Calouët.
<b>Constats :</b> L'examen par sondage des résultats d'autosurveillance des rejets d'eaux usées de GELAGRI (entre janvier à octobre 2023 - du Lundi au Vendredi) met en évidence : - des dépassements importants et fréquents du volume maximal journalier de rejet - des dépassements importants en flux et en concentration sur le paramètre DCO - des dépassements ponctuels en flux sur les paramètres NGL et DBO5 - un pH basique tous les jours en août, 2 jours en septembre et acide 3 jours en octobre. A noter que les résultats ont été comparés aux valeurs limites d'émission définies dans l'avenant à la convention avec LCBC en date du 14/06/2013.  Concernant le pH, la sonde a été remplacée courant août 2023. Concernant les autres paramètres et notamment la DCO, l'exploitant précise les éléments suivants : - entre janvier et juin, aucune eau usée industrielle n'était stockée dans la lagune, alors qu'elle a été créée pour servir de tampon et rejeter davantage le week-end tel que le permet la convention avec LCBC. De ce fait, les eaux usées prétraitées étaient envoyées en direct vers la station d'épuration de Calouët ; - début juillet 2023, la lagune a été remise en service avec un niveau minimum de 3000 m3 : les eaux usées prétraitées sont stockées dans la lagune si nécessaire pour pouvoir respecter la convention de rejet ; - en juillet 2023, l'exploitant a mis en place des aérateurs sur la lagune afin d'améliorer la dégradation de la DCO : l'industriel est en cours d'optimisation du temps de fonctionnement des aérateurs ; la visite sur site a permis de constater la présence et le fonctionnement des aérateurs dans la lagune, ainsi que du système de pilotage et d'automatisation des aérateurs (temps de fonctionnement intermittent, alternance entre les aérateurs, etc.) - début octobre 2023, l'exploitant a incorporé des bactéries dans la lagune : l'industriel cherche désormais à optimiser l'efficacité de ces bactéries en modifiant la sortie du canal de décantation dans la lagune car cette dernière est actuellement trop proche de la sortie de la lagune vers la

<p>station d'épuration de Calouët ;  - l'industriel précise qu'il est prévu la mise en place début 2024 l'injection d'un polymère dans les eaux usées issues de l'atelier "plats cuisinés" avant le prétraitement.</p>
<p><b>Observations :</b>  <b>L'exploitant doit poursuivre la mise en œuvre de son plan d'actions défini dans le dossier d'autorisation environnementale en cours d'instruction, afin de respecter les valeurs limites de rejet définies dans l'avenant à la convention entre LCBC et GELAGRI en date du 14/06/2013 et définies dans l'arrêté ministériel du 27/02/2020 fixant les NEA-MTD (Niveaux d'Émission Associés aux Meilleures Techniques Disponibles) le site relevant de la réglementation IED (directive sur les émissions industrielles).</b></p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Susceptible de suites</p>

**N° 5 : Eaux usées industrielles – plan de surveillance des micropolluants**

<p><b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 58.I</p>
<p><b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .</p>
<p><b>Prescription contrôlée :</b>  I. Pour l'ensemble des polluants réglementés, l'exploitant met en place un programme de surveillance de ses émissions. (...)</p>
<p><b>Constats :</b>  La société GELAGRI n'a pas mis à jour son plan de surveillance des rejets aqueux concernant les micropolluants suite à l'évolution de la réglementation par l'arrêté ministériel du 24/08/2017. Le dossier d'autorisation environnementale en cours d'instruction évoque uniquement la surveillance pérenne RSDE prescrite par APC du 28/07/2017, ce qui ne répond pas à l'arrêté ministériel cité précédemment sur le volet micro-polluants.  L'arrêté ministériel du 24/08/2017 a modifié l'article 32 de l'arrêté ministériel du 02/02/1998 modifié, dont l'article 32 liste notamment à son alinéa 3 les « substances caractéristiques des activités industrielles » : indices phénols, indice cyanures totaux, Cr et Cr6+, Pb, Cu, Ni, Zn, Mn, Sn, Fe+Al, AOX, HCT, ions fluorures et à son alinéa 4 les « autres substances dangereuses entrant dans la qualification de l'état des masses d'eau ».</p>
<p><b>Observations :</b>  <b>La société GELAGRI doit se positionner sur les micropolluants listés à l'article 32 de l'arrêté ministériel du 02/02/1998 modifié et mettre à jour son plan de surveillance (valeurs limite d'émission, fréquence de surveillance) afin d'y intégrer les substances dangereuses pertinentes.</b></p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Susceptible de suites</p>

**N° 6 : Consommation en Eau – volumes et réduction**

<p><b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 28/10/2008, article 4.1.1</p>
<p><b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .</p>
<p><b>Prescription contrôlée :</b>  L'eau utilisée provient du réseau public d'alimentation en eau potable. Les alimentations seront munies de dispositifs de comptage. Tous les compteurs seront relevés chaque jour de production et les valeurs seront consignées dans un registre tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.  L'exploitant doit prendre les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter la consommation d'eau.  (...)  Les prélèvements d'eau qui ne s'avèrent pas liés à la lutte contre un incendie ou aux exercices de secours, sont limités aux quantités suivantes :  490 000 m<sup>3</sup> maximum par an  7 176 m<sup>3</sup> maximum par jour</p>
<p><b>Constats :</b>  Le dossier d'autorisation environnementale en cours d'instruction met en évidence</p>

<p>l'augmentation de la consommation d'eau ces dernières années : 511 038 m<sup>3</sup> en 2018, 561 626 m<sup>3</sup> en 2019, 767 126 m<sup>3</sup> en 2020 et 717 958 m<sup>3</sup> en 2021.</p> <p>L'exploitant présente le jour de la visite d'inspection la consommation d'eau du site en 2022 et 2023 : 565 397m<sup>3</sup> en 2022 et 536 989 m<sup>3</sup> de janvier à octobre 2023.</p> <p>Dans son dossier, l'industriel s'engage à réduire sa consommation d'eau de -30 % en 3 ans (10 % par an pendant 3 ans), l'année de référence étant 2021, afin de revenir d'ici 3 ans à une consommation d'eau inférieure au volume autorisé dans les autorisations de GELAGRI + EFA.</p> <p>L'exploitant précise que la consommation d'eau sert principalement au lavage des légumes (atelier fabrication), au nettoyage de l'atelier conditionnement et pour les TAR (tours aéroréfrigérantes) de la société EFA.</p> <p>La visite sur site a permis de constater la présence de buses sur les équipements de lavage.</p>
<p><b>Observations :</b></p> <p><b>L'exploitant doit poursuivre la mise en place de son plan d'actions précisé dans son dossier d'autorisation environnementale en cours d'instruction pour diminuer sa consommation d'eau.</b></p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Susceptible de suites</p>

#### N° 7 : Consommation en Eau – ratio

<p><b>Référence réglementaire :</b> AP Complémentaire du 15/04/2010, article 5.2</p>														
<p><b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .</p>														
<p><b>Prescription contrôlée :</b> (...) La consommation d'eau sur le site doit respecter un ratio selon la nature des légumes traités. En ce sens, le ratio de la consommation d'eau par tonnes de légumes produits sera égal à :</p> <table border="0"> <tr> <td>Céleris 13,5 m3/t</td> <td>Mogettes 8 m3/t</td> </tr> <tr> <td>Courgettes 9 m3/t</td> <td>Navets 13,5 m3/t</td> </tr> <tr> <td>Carottes 13 m3/t</td> <td>Pois 8 m3/t</td> </tr> <tr> <td>Épinards 11 m3/t</td> <td>Pois chiches 16 m3/t</td> </tr> <tr> <td>Épinards à la crème 11 m3/t</td> <td>Pommes de terre 12 m3/t</td> </tr> <tr> <td>Flageolets 11 m3/t</td> <td>Purées 14 m3/t</td> </tr> <tr> <td>Haricots 6 m3/t</td> <td>Salsifis 30 m3/t</td> </tr> </table>	Céleris 13,5 m3/t	Mogettes 8 m3/t	Courgettes 9 m3/t	Navets 13,5 m3/t	Carottes 13 m3/t	Pois 8 m3/t	Épinards 11 m3/t	Pois chiches 16 m3/t	Épinards à la crème 11 m3/t	Pommes de terre 12 m3/t	Flageolets 11 m3/t	Purées 14 m3/t	Haricots 6 m3/t	Salsifis 30 m3/t
Céleris 13,5 m3/t	Mogettes 8 m3/t													
Courgettes 9 m3/t	Navets 13,5 m3/t													
Carottes 13 m3/t	Pois 8 m3/t													
Épinards 11 m3/t	Pois chiches 16 m3/t													
Épinards à la crème 11 m3/t	Pommes de terre 12 m3/t													
Flageolets 11 m3/t	Purées 14 m3/t													
Haricots 6 m3/t	Salsifis 30 m3/t													
<p><b>Constats :</b> L'exploitant informe l'inspection d'une nouvelle organisation récente au sein des équipes de production, afin d'ajouter le suivi des ratios de consommation d'eau dans le pilotage des équipes. Le suivi du ratio de consommation d'eau est réalisé par tonne de légume "pointé", c'est-à-dire des légumes en sortie de blancheur (atelier fabrication), ce qui représente la majorité de l'eau consommée. Des objectifs sont fixés par l'industriel par légume ; l'exploitant présente à l'inspection les ratios de consommation d'eau des semaines précédents le jour de la visite d'inspection : 6,58 m3 / t en semaine n°48 pour un objectif fixé à 10,25 m3/t pour les choux et carottes ; 14,14 m3/t en semaine 47 pour un objectif à 10,49 m3/t.</p>														
<p><b>Type de suites proposées :</b> Sans suite</p>														

#### N° 8 : Produits chimiques – FDS en français

<p><b>Référence réglementaire :</b> Règlement européen du 18/12/2006, article 31.5</p>
<p><b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Accès des travailleurs aux informations</p>
<p><b>Prescription contrôlée :</b> La fiche de données de sécurité est fournie dans une langue officielle de l'(des) État(s) membre(s) dans lesquels la substance ou la préparation est mise sur le marché, à moins que le ou les États membres concernés en disposent autrement.</p>
<p><b>Constats :</b> Contrôle effectué par sondage sur la FDS (fiche de données de sécurité) du produit FOAM CL-650. La FDS fournie à l'inspection le jour de la visite est bien en français.</p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Sans suite</p>

N° 9 : Produits chimiques – Étiquetage

<b>Référence réglementaire :</b> Règlement européen du 16/12/2008, article 17
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .
<b>Prescription contrôlée :</b> Art.17 Une substance ou un mélange classé comme dangereux et contenu dans un emballage est revêtu d'une étiquette comportant les éléments suivants: a) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du ou des fournisseurs. b) la quantité nominale de la substance ou du mélange dans l'emballage mis à la disposition du grand public, sauf si cette quantité est précisée ailleurs sur l'emballage. c) les identificateurs de produit conformément à l'article 18; d) s'il y a lieu, les pictogrammes de danger conformément à l'article 19. e) s'il y a lieu, les mentions d'avertissement conformément à l'article 20. f) s'il y a lieu, les mentions de danger conformément à l'article 21. g) s'il y a lieu, les conseils de prudence conformément à l'article 22.  Art.17c Une substance ou un mélange classé comme dangereux et contenu dans un emballage est revêtu d'une étiquette comportant les éléments suivants: c) les identificateurs de produit conformément à l'article 18; Pour une substance : a) si la substance figure à l'annexe VI, partie 3, un nom et un numéro d'identification tels qu'ils figurent dans cette annexe; b) si la substance ne figure pas à l'annexe VI, partie 3, mais figure dans l'inventaire des classifications et des étiquetages, un nom et un numéro d'identification tels qu'ils figurent dans cet inventaire; c) si la substance ne figure ni à l'annexe VI, partie 3, ni dans l'inventaire des classifications et des étiquetages, le numéro fourni par le CAS (ci-après dénommé «numéro CAS»), accompagné du nom figurant dans la nomenclature fournie par l'UICPA (ci-après dénommée «nomenclature UICPA»), ou le numéro CAS accompagné d'autres noms chimiques internationaux; ou d) si le numéro CAS n'est pas disponible, le nom figurant dans la nomenclature UICPA ou d'autres noms chimiques internationaux. Pour un mélange : a) le nom commercial ou la désignation du mélange; b) l'identité de toutes les substances contenues dans le mélange qui contribuent à la classification du mélange au regard de la toxicité aiguë, des effets corrosifs pour la peau ou des lésions oculaires graves, de la mutagénicité sur les cellules germinales, de la cancérogénicité, de la toxicité pour la reproduction, de la sensibilisation respiratoire ou cutané, de la toxicité spécifique pour certains organes cibles (STOT) ou du danger en cas d'aspiration. Lorsque, dans le cas visé au point b), cette exigence entraîne la communication de plusieurs noms chimiques, un maximum de quatre noms chimiques suffit, sauf s'il en faut plus de quatre pour montrer la nature et la gravité des dangers. Les noms chimiques sélectionnés permettent d'identifier les substances essentiellement responsables des principaux dangers pour la santé qui sont à l'origine de la classification et du choix des mentions de danger correspondantes
<b>Constats :</b> Contrôle effectué par sondage sur la FDS (fiche de données de sécurité) du produit FOAM CL-650. La visite sur site dans le local "produits chimiques" a permis de constater : - la présence d'une étiquette sur le conteneur IBC de FOAM CL-650 et sur les bidons - le contenu de ces étiquettes, précisant bien les coordonnées du fournisseur, le nom du produit, les pictogrammes de danger et les mentions de danger - la cohérence entre le contenu de ces étiquettes et la FDS.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

N° 10 : Produits chimiques – Respect FDS

<b>Référence réglementaire :</b> Règlement européen du 18/12/2006, article 37.5
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, .
<b>Prescription contrôlée :</b> 5. 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) dans sa propre évaluation de la sécurité chimique; c) dans les informations sur les mesures de gestion des risques qu'il fournit conformément à l'article 32.
<b>Constats :</b> Contrôle effectué par sondage sur la FDS du produit FOAM CL-650.  La visite sur site a permis de constater les points suivants :  - concernant la lutte contre l'incendie (section 5 de la FDS) : présence d'extincteurs dans le local de stockage des produits,  - concernant la dispersion accidentelle (section 6 de la FDS) : présence d'absorbant dans le local de stockage des produits chimiques,  - concernant la manipulation et stockage (sections 7 et 10 de la FDS) : présence d'une douche de sécurité, stockage dans l'emballage d'origine ou acheté auprès du fournisseur, stockage sur rétention. La visite sur site a cependant permis de constater que les bidons de FOAM CK-650 et les sacs d'acide sont stockés à proximité.  L'industriel précise que les EPI (équipements de protection individuelle) sont stockés dans le vestiaire des agents ; ils n'ont donc pas pu être vus par l'inspection.
<b>Observations :</b> <b>L'exploitant doit stocker les bases et les acides de manière séparée pour éviter tout risque de réaction exothermique : même si les bidons de FOAM CL-650 sont stockés une rétention distincte de la zone de stockage des sacs d'acide, il convient que l'exploitant éloigne les sacs d'acide des bidons de FOAM CL-650.</b>
<b>Type de suites proposées :</b> Susceptible de suites