

Note interne de visite d'inspection

GS: 06		Subdivision de : Nice2		Date: 19/06/2007	
Inspecteurs	: Gwenaëlle BUISSON			Code GIDIC	: 064.00331
Exploitant	: RENE LAURENT			A ou D	: A
Site inspecté	: LE CANNET			Priorité	: P2
Activité	: Arômes alimentaires				
Objet de la visite	: Visite d'inspection courante dans le cadre du PPC				
Présentation du site inspecté					
Description succincte des installations inspectées					
Au cours de cette inspection, les points suivants ont été abordés : - récolement de certaines prescriptions de l'AP du 21/12/98 (moyens de lutte contre l'incendie, dépôts de liquides inflammables) - application de la réglementation TAR Les installations visitées durant la visite sur site sont les suivantes : - les ateliers (bâtiment B et cave A) - les zones de stockages (cave B) - la zone déchets					
Contexte environnemental et socio-économique					
Créée en 1885, la société RENÉ LAURENT, installée à Cannes (Alpes-Maritimes) s'est tout d'abord spécialisée dans la distillation des fleurs d'oranger Bigaradier de la région. Très vite, RENÉ LAURENT a étendu ses compétences aux extraits d'agrumes (citron, orange...) et de menthe, de café, de vanille et d'amande amère... La société possède 2 sites dans les Alpes Maritimes, l'une située au Cannet et l'autre à Mouans-Sartoux. Une gamme complète d'essences et d'arômes sucrés pour les boissons, la pâtisserie et la confiserie est fabriquée sur le site du CANNET. Le site a différentes unités de production : - un atelier de traitement de fruit et de concentration de jus, - plusieurs batteries d'alambics à distiller, - des appareils de rectification et de déterpénation des huiles essentielles sous vide, - des unités d'extraction de plantes, - des concentrateurs sous vide, - des cuves d'extraction à froid, une unité de torréfaction, - une importante capacité frigorifique de stockage, - des ensembles de purification, centrifugeuses, colonnes de rectification. Le chiffre d'affaire des 2 sites est de 9M€ en 2006 (soit + 5% par rapport à 2005). Leurs principaux clients sont Nestlé et Tesseire. Elle embauche 70 personnes sur l'ensemble du département.					
Evolutions prévisibles (augmentation/réduction d'activité - investissements prévus/envisagés – augmentation/réduction des effectifs,)					
Ils prévoient de remplacer les 2 cuves de 6m ³ chacune par une seule cuve de 20m ³ . Le site est un peu à l'étroit, à proximité des habitations.					
Résultats de la visite d'inspection					
Description sommaire du déroulement de la visite (sujets évoqués - documents consultés - lieux visités - ...)					
- <u>Sujets évoqués</u> 1) AP du 21 décembre 1998 - moyens de lutte contre l'incendie - stockage de liquides inflammables 2) AM du 13 décembre 2004 (TAR) - <u>Documents consultés</u> - Plan de zonage - Permis feu - Vérification du matériel électrique 31/03/80 - <u>Lieux visités</u> Cf. page précédente					
Personnes rencontrées [noms, fonctions, ...]					
- Mr LAURENT, président de René LAURENT - Mr RABOYEAU, coordinateur Sécurité, Environnement et Qualité					
Suivi des écarts des précédentes visites d'inspection					
N° fiche	Commentaires (soldée?- évolution ?)				
1	Vérification du matériel électrique (31/03/1980)				
2	Jauge sur les réservoirs				

3	Analyse méthodique des risques (TAR)
4	Procédures d'exploitation (TAR)
5	Fréquence d'analyses (TAR)
6	Carnet de suivi
7	Bilan périodique
8	Degré coupe feu 2h du plancher haut de la cave A