

Unité départementale des Bouches du Rhône  
16 rue Zattara CS 70248  
13333 MARSEILLE

MARSEILLE, le 11/05/2023

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

Visite d'inspection du 12/04/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### **PANZANI S.A**

136 route de la Valentine  
13011 Marseille

Références : D-0878-MRS-2023  
Code AIOT : 0006400674

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 12/04/2023 dans l'établissement PANZANI S.A implanté 136 route de la Valentine 13011 Marseille. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

La présente inspection vise à vérifier, essentiellement, la situation administrative du site.

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

- PANZANI S.A
- 136 route de la Valentine 13011 Marseille
- Code AIOT : 0006400674
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La Société PANZANI - Usine de La Montre fabrique des pâtes alimentaires et exploite un entrepôt pour stocker ses produits finis et les matières premières.

**Les thèmes de visite retenus sont les suivants :**

- Vérification de la situation administrative du site

## **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 font l'objet d'une proposition de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection (1)	Proposition de délais
1	Situation administrative	Arrêté Préfectoral du 14/10/2010, article 1.2.1	/	Mise en demeure, dépôt de dossier	3 mois
2	Consommation en eau	Arrêté Préfectoral du 14/10/2010, article 4.1.1	/	Mise en demeure, respect de prescription	1 mois

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

**Les fiches de constats suivantes sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
3	stockage des en-cours	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 11-2	/	Sans objet

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

Avec une production pouvant atteindre un pic de 450 t/jour, selon la déclaration en séance de l'exploitant, le site dépasse le seuil de soumission à la rubrique IED n°3642.

Par ailleurs, il a été constaté que la consommation en eau du site durant les 2 dernières années est supérieure au prélèvement autorisé par l'arrêté préfectoral complémentaire (APC) du 14/10/2010.

Il est donc proposé au préfet de mettre l'exploitant en demeure de déposer un porter à connaissance visant à réexaminer les dispositions réglementaires par rapport au régime IED et de respecter les prescriptions de son APC relatives à la consommation en eau.

## 2-4) Fiches de constats

### N° 1 : Situation administrative

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 14/10/2010, article 1.2.1
<b>Thème(s) :</b> Situation administrative, Situation administrative
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<b>Prescription contrôlée :</b> Liste des installations concernées par une rubrique de la nomenclature des installations classées - 2220-1 : 250 t/j - E - 1510-1 : 102666 m <sup>3</sup> / 8600 t - E - 2910-A2 : 15 MW – DC - 2925 : 72 kW – D
<b>Constats :</b> Lors de la visite d'inspection, l'exploitant indique que la production journalière peut atteindre parfois un pic de 450 t de pâtes sèches à environ 11 - 12 % de taux d'humidité. L'inspection en conclut que : - le volume d'activité autorisé au titre de la rubrique 2220 - quantité de produits entrants (semoule à 14 % de taux d'humidité) - a été dépassé : la quantité de semoule nécessaire pour fabriquer 450 t de pâtes sèches est de l'ordre de 525 t, le volume d'activités autorisé étant de 250 t/j de matières premières consommées - la production peut dépasser le seuil des 300 t/j de produits finis au titre de la rubrique IED 3642.  Il est à noter que la DDAE déposée par l'exploitant le 28/11/2007 avait précisé que " <i>la capacité de production totale en linéaire est de 500 t/j</i> ".  L'inspection constate qu'aucune démarche de régularisation de la situation administrative du site n'a été initiée par l'exploitant.  Il est donc proposé au Préfet de le mettre en demeure de régulariser la situation administrative de ses installations, notamment en déposant, dans un délai de 3 mois, un dossier de réexamen au regard de la décision d'exécution (UE) 2019/2031 de la commission du 12 novembre 2019 établissant les conclusions sur les meilleures techniques disponibles pour les industries agroalimentaire et laitière (BREF FDM), parue au journal officiel de l'Union européenne le 4 décembre 2019.
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Mise en demeure, dépôt de dossier
<b>Proposition de délais :</b> 3 mois

## N° 2 : Consommation en eau

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 14/10/2010, article 4.1.1
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Consommation en eau
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<b>Prescription contrôlée :</b> Les prélèvements d'eau autorisés sur les réseaux publics qui ne s'avèrent pas liés à la lutte contre un incendie ou aux exercices de secours sont de 45 000 m <sup>3</sup> – débit de 150 m <sup>3</sup> /j
<b>Constats :</b> L'inspection a constaté qu'avec des prélèvements annuels de 52 021 m <sup>3</sup> et 46 000 m <sup>3</sup> , respectivement en 2021 et 2022, l'exploitant dépasse les prélèvements d'eau autorisés.  L'inspection propose de mettre l'exploitant en demeure de respecter, dans un délai de 1 mois, les prescriptions relatives à sa consommation en eau, en mettant en œuvre les actions nécessaires pour se mettre en conformité.
<b>Observations :</b> Pour information, dans le cadre de la problématique actuelle de sécheresse, l'exploitant indique que la mise en place de son plan de sobriété hydrique (PSH) est en cours.
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Mise en demeure, respect de prescription
<b>Proposition de délais :</b> 1 mois

### N° 3 : stockage des en-cours

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 11-2
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, stockage des en-cours
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<b>Prescription contrôlée :</b> 2. Autres locaux (notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2220).  Les autres locaux et notamment ceux abritant le procédé visé par la rubrique 2220, le stockage des produits (matières premières, produits intermédiaires et produits finis) et leur conditionnement (cartons, étiquettes...) correspondant à moins de deux jours de la production visée par la rubrique 2220, et les locaux frigorifiques, présentent les caractéristiques de réaction et de résistance au feu minimales suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>- ensemble de la structure a minima R 15 ;</li><li>- parois intérieures et extérieures de classe A2s1d0 (Bs3d0 pour les locaux frigorifiques) ;</li><li>- les toitures et couvertures de toiture satisfont la classe et l'indice BROOF (t3) ;</li><li>- toute communication avec un autre local se fait par une porte EI2 30 C munie d'un dispositif ferme-porte ou de fermeture automatique.</li></ul> Si les locaux, frigorifiques ou non, dédiés au stockage des produits (matières premières, produits intermédiaires et produits finis) et leur conditionnement (cartons, étiquettes...) abrite plus que la quantité produite ou utilisée en deux jours par l'installation relevant de la rubrique 2220, ce local est considéré comme un local à risque d'incendie. Les prescriptions du présent article ne sont pas applicables et ce local respecte les prescriptions de l'article 11.1.2.
<b>Constats :</b> Le jour de l'inspection, l'exploitant n'était pas en mesure de justifier les caractéristiques coupe-feu de son atelier de fabrication de pâtes. Concernant le stockage des en-cours, il indique qu'aucun produit ne reste plus de 2 jours dans l'atelier.
<b>Observations :</b> Il est attendu que l'exploitant fasse procéder à une vérification du comportement au feu de son atelier abritant les ateliers de production visés par la rubrique 2220. Le rapport correspondant est à transmettre à l'inspection d'ici 1 mois.
<b>Type de suites proposées :</b> Susceptible de suites
<b>Proposition de suites :</b> Sans objet