

Service risques et installations classées
12/14, rue des Archives
94011 Créteil Cedex

Créteil, le 05/03/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 23/01/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

TROPIC ISLAND-BAT F5c

13 AVENUE DE NORMANDIE
94150 Rungis

Références : DRIAT-IF/UD94/PSSPVM/LO/2025/N°67GR
Code AIOT : 0006521143

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 23/01/2025 dans l'établissement TROPIC ISLAND implanté 13 AVENUE DE NORMANDIE 94150 Rungis. L'inspection a été annoncée le 15/01/2025. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

L'objectif de cette visite

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- TROPIC ISLAND-BAT F5c
- 13 AVENUE DE NORMANDIE MIN RUNGIS 94150 Rungis
- Code AIOT : 0006521143
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Présentation du site :

La société TROPIC ISLAND a été créée en 2004. Elle s'est d'abord implantée dans un bâtiment situé au 47 rue de Lille au sein du MIN de Rungis. En 2013, la société s'est agrandie, afin de répondre aux demandes de ses clients. Pour ce faire, elle s'est installée, dans un bâtiment nouvellement construit, situé au 13 avenue de Normandie sur le MIN de Rungis (bâtiment F5c).

TROPIC ISLAND est une entreprise de commerce de produits frais (fruits exotiques, légumes, poissons, etc) et secs, réalisant dans ses locaux du transit, de la vente et une activité de mûrissage de fruits, plus précisément de bananes plantains. Elle emploie une trentaine de personnes.

Le site comprend :

- 3 chambres de mûrissage, d'une capacité maximale de 87 palettes et équipées d'un système d'air pulsé mélangé avec de l'AZETHYL pour l'une, et d'air chaud pulsé pour les deux autres avec :
 - 1 chambre pouvant contenir 39 palettes ;
 - 2 chambres pouvant contenir 24 palettes chacune ;
- 8 chambres froides positives (0 °C à 12 °C) d'une surface totale de 724 m² (5 chambres dédiées à la vente et 3 chambres de stockage dont une de 76 m² permettant de stocker les bananes plantains avant d'être mûries) ;
- 1 chambre froide négative (-18°C / -20°C) d'une surface de 49 m² ;
- 1 zone de stockage de 3 bouteilles d'AZETHYL ;
- 1 zone de stockage temporaire (hall de vente) de 891 m² servant pour la réception, l'expédition et la vente de produits secs ;
- 1 local de vente de boissons de 86,4 m² ;
- 2 quais de réception ;
- des locaux de vente (caisse, pesée, etc), des bureaux administratifs et les locaux du personnel.
- 1 groupe froid non classable.

Elle dispose également de 2 chariots élévateurs électriques, 12 tire-palettes électriques et 2 gerbeurs.

L'activité de mûrissage est uniquement liée aux bananes plantains. Les autres fruits et légumes sont réceptionnés et mis en vente directement. Les mûrisseries occupent 10 % de l'entrepôt abritant la société. La durée de mûrissage est de 48 h. Après cette opération, les produits mûris sont mis en vente dans l'entrepôt. Les produits entrants/sortants ne sont pas stockés sur site plus de 24 h.

Le site a une capacité de production maximale de 25 tonnes/jour de bananes plantains mûres, soit au maximum 7200 tonnes/an de produits mûris. 150 tonnes/semaines de bananes plantains sont stockées en chambre froide, en attente de mûrissage. L'activité fonctionne 288 jours par an.

L'activité de transit et vente de produits divers et secs est au maximum de 300 tonnes/an.

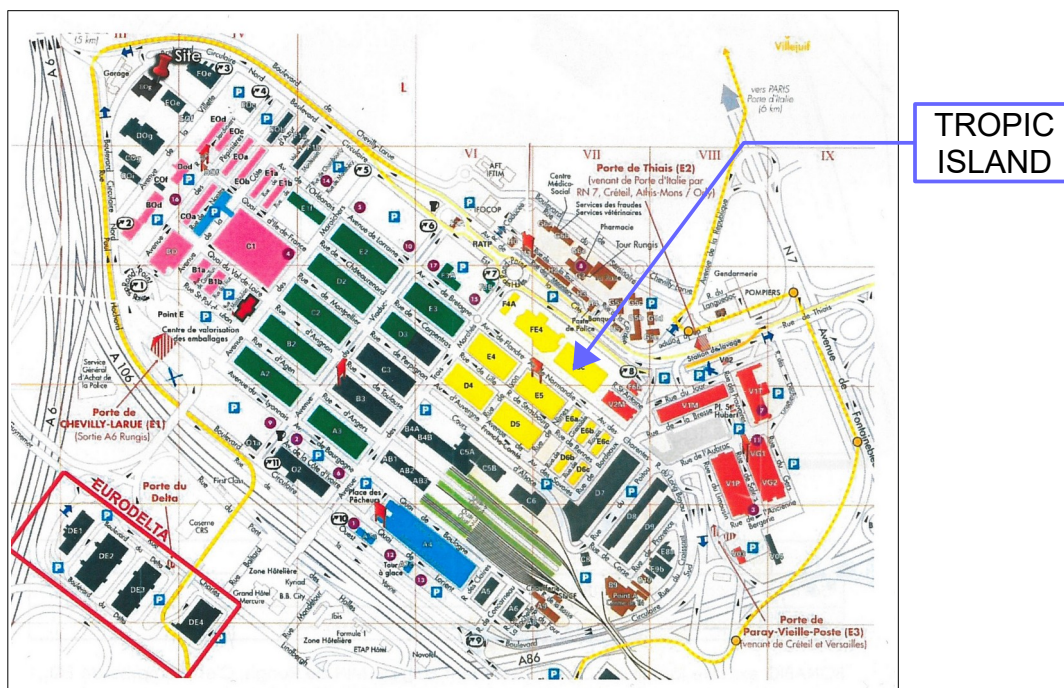
Le site est ouvert du lundi au vendredi de 6 h à 14 h et le samedi de 7 h à 11 h.

Localisation du site

L'installation est implantée au sein du bâtiment F5c du MIN de Rungis, sur la commune de Rungis, sur les parcelles cadastrées AB8 et AB11.

Le bâtiment F5c, comme l'ensemble des bâtiments de stockage du MIN de Rungis, fait également l'objet d'un classement, en autorisation pour les stockages secs ou à enregistrement pour les stockages réfrigérés. Ces activités sont gérées par la SEMMARIS.

Le plan ci-après permet de situer le bâtiment F5c, abritant l'installation, au sein du MIN :



Classement de l'établissement :

L'installation projetée relève du régime de l'enregistrement, prévu à l'article L. 512-7 du code de l'environnement, au titre de la rubrique listée dans le tableau ci-dessous :

Rubrique	Régime	Intitulé de la rubrique	Nature des activités	Volume des activités
2220-2-a	E	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion des activités classées par ailleurs et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes. 2. Autres installations a) Supérieure à 10 t/j	Mûrisserie de fruits	25 t/j
1185	NC	Gaz à effet de serre fluorés visés par le règlement (CE) n°842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n°1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation. a) Équipements frigorifiques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg	Emploi du fluide frigorigène : R410A (43,5 kg) R404A (32 kg)	La quantité cumulée de fluides est de 75,5 kg maximum

E : Enregistrement, NC : Non classé

Réglementation applicable :

Les installations sont réglementées par l'arrêté préfectoral d'enregistrement n°2018/1181 du 05/04/2018 et doivent respecter les dispositions de l'arrêté ministériel du 14/12/2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2220 [E] (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

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.

À 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 :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur 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 concluant 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 font l'objet d'une proposition de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
7	Ventilation des locaux	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 18	Demande d'action corrective	3 mois
9	Règles de stockage à l'intérieur des locaux	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24-II-C	Demande d'action corrective	1 jour

(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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 23	Sans objet
2	Moyens de lutte contre l'incendie	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14	Sans objet
3	Vérification périodique des installations électriques	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 17	Sans objet
4	Plan des risques	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 8	Sans objet
5	Fiches de données de sécurité	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 9	Sans objet
6	Propreté des locaux	Arrêté Ministériel du 10/12/2013, article 10	Sans objet
8	Système de sécurité incendie	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 19	Sans objet
10	Consignes d'exploitation	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24-I	Sans objet

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

Lors de la visite, l'inspection a constaté les non-conformités suivantes :

- absence de ventilation dans les locaux de charge des chariots électriques équipés de batteries à plomb, qui peuvent dégager de l'hydrogène,
- le non-respect de la distance minimale de 1 mètre entre les stockages et le plafond dans une chambre froide.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 23
Thème(s) : Risques chroniques, Maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie
Prescription contrôlée : L'exploitant assure ou fait effectuer la vérification périodique et la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie mis en place (exutoires, systèmes de détection et d'extinction, portes coupe-feu, colonne sèche par exemple) ainsi que des installations électriques et de chauffage, conformément aux référentiels en vigueur. Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.
Constats : Par sondage, l'inspection a vérifié le rapport des systèmes de sprinklage et de désenfumage. • <u>le système de sprinklage :</u> L'exploitant a fourni le rapport de vérification semestrielle du système de sprinklage du 18/11/2024 réalisé par la société SOCOTEC. Le rapport ne présente pas d'observation. • <u>le système de désenfumage :</u> L'exploitant a fourni le rapport de vérification du système de désenfumage du 09/01/2025 réalisé par la société Bloc-Feu. Le rapport ne présente pas d'observation.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Moyens de lutte contre l'incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14
Thème(s) : Risques chroniques, Moyens de lutte contre l'incendie
Prescription contrôlée : L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment : - d'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours ; - de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque local, comme prévu à l'article 8 ; [...]
Constats : Le site est équipé de téléphones permettant d'alerter les services d'incendie et de secours. L'exploitant a fourni les plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque local.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Vérification périodique des installations électriques

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 17
Thème(s) : Risques chroniques, Installations électriques
Prescription contrôlée : L'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées les éléments justifiant que ses installations électriques sont réalisées conformément aux règles en vigueur, entretenues en bon état et vérifiées.
Constats : L'exploitant a fourni le rapport de vérification des installations électriques du 26/01/24 réalisé par la société APAVE. La conclusion du rapport indique que l'installation électrique ne peut pas entraîner de risques d'incendie ou d'explosion. Le rapport ne présente pas d'observation.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Plan des risques

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 8
Thème(s) : Risques chroniques, plan des risques
Prescription contrôlée : L'exploitant recense, sous sa responsabilité, les parties de l'installation qui, en raison des caractéristiques qualitatives et quantitatives des matières mises en œuvre, stockées, utilisées ou produites, sont susceptibles d'être à l'origine d'un sinistre pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur les intérêts mentionnés à l'article L. 511-1 du code de l'environnement. L'exploitant dispose d'un plan général des chambres et des zones de stockages de fruits indiquant les risques.
Constats : L'exploitant a fourni le plan des ateliers et des stockages indiquant les risques associés.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : Fiches de données de sécurité

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 9
Thème(s) : Risques chroniques, Fiches de données de sécurité
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, l'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation, en particulier les fiches de données de sécurité. L'exploitant tient à jour un registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus, auquel est annexé un plan général des stockages. Ce registre est tenu à la disposition des services d'incendie et de secours.
Constats :

L'exploitant a fourni les fiches d'interventions des produits chimiques présents sur le site, et tient à jour un registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus, avec un plan général des stockages.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 6 : Propreté des locaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 10/12/2013, article 10
Thème(s) : Risques chroniques, Propreté des locaux
Prescription contrôlée : Les locaux sont maintenus propres et régulièrement nettoyés en vue notamment de respecter l'interdiction de stockage en dehors des zones dédiées. Le matériel de nettoyage est adapté aux risques présentés par les produits et poussières. Toutes dispositions sont prises en permanence pour empêcher l'introduction et la pullulation des insectes et des nuisibles ainsi que pour en assurer la destruction.
Constats : Les locaux sont maintenus propres. L'exploitant dispose d'un contrat d'entretien annuel de nettoyage. L'exploitant a fourni le contrat de dératisation du 09/01/25.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 7 : Ventilation des locaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 18
Thème(s) : Risques chroniques, Ventilation
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, les locaux sont convenablement ventilés pour éviter tout risque d'atmosphère explosive ou toxique. [...]
Constats : Les chambres de mûrissage et les chambres froides sont convenablement ventilées. Cependant, le local de charge pour les chariots électriques équipés de batteries au plomb, qui peuvent dégager de l'hydrogène, n'est pas équipé d'une ventilation appropriée, ce qui pourrait empêcher l'évacuation des gaz inflammables et qui pourrait augmenter le risque de formation d'une atmosphère explosive. Non-conformité n° 1 : Contrairement à l'article 18 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013, le local de charge des chariots électriques équipés de batteries à plomb, qui peut de dégager de l'hydrogène, n'est pas ventilé.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 mois

N° 8 : Système de sécurité incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 19
Thème(s) : Risques chroniques, Système de sécurité incendie
Prescription contrôlée : Chaque local technique, armoire technique ou partie de l'installation recensée selon les dispositions de l'article 8 en raison des conséquences d'un sinistre susceptible de se produire dispose d'une détection automatique d'incendie. Cette détection actionne une alarme perceptible en tout point du bâtiment. L'exploitant dresse la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité et détermine les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps. L'exploitant est en mesure de démontrer la pertinence du dimensionnement retenu pour les dispositifs de détection et le cas échéant d'extinction. Il organise à fréquence semestrielle au minimum des vérifications de maintenance et des tests dont les comptes rendus sont tenus à disposition de l'inspection des installations classées. En cas d'installation de systèmes d'extinction automatique d'incendie, ceux-ci sont conçus, installés et entretenus régulièrement conformément aux référentiels reconnus.
Constats : Le site dispose d'un système d'extinction automatique incendie (sprinklage), entretenu conformément aux normes et référentiels en vigueur.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 9 : Règles de stockage à l'intérieur des locaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24-II-C
Thème(s) : Risques accidentels, Modalités de stockage
Prescription contrôlée : C. - Règles de stockage à l'intérieur des locaux. Une distance minimale de 1 mètre est maintenue entre le sommet des stockages et la base de la toiture ou le plafond ou de tout système de soufflage ou d'aspiration d'air ; cette distance respecte la distance minimale nécessaire au bon fonctionnement du système d'extinction automatique d'incendie, lorsqu'il existe.
Constats : La distance minimale de 1 mètre entre le sommet des stockages et le plafond dans une chambre de froide n'était pas été respectée. <u>Non-conformité n°2 :</u> Contrairement à l'article 24-II-C de l'arrêté ministériel du 14/12/2013, la distance minimale de 1 mètre n'était pas respecté entre le sommet des stockages et le plafond dans une chambre froide.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 jour

N° 10 : Consignes

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24-I
Thème(s) : Risques chroniques, Consignes d'exploitation
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes sont établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel. Ces consignes indiquent notamment : - l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque, notamment l'interdiction de fumer dans les zones présentant des risques d'incendie ou d'explosion ; - l'interdiction de tout brûlage à l'air libre ; - l'obligation du « permis d'intervention » pour les parties concernées de l'installation ; [...]
Constats : L'inspection a constaté que l'ensemble des consignes de sécurité est affiché sur le site.
Type de suites proposées : Sans suite