



**PRÉFET
DES ALPES-
MARITIMES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement de
Provence Alpes Côte d'Azur**

Unité départementale des Alpes Maritimes
Tour Hermès
64/66 route de Grenoble
06200 Nice

Nice, le 03/02/2022

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 27/01/2022

Contexte et constats

Publié sur



FOOD D'AZUR GROUP

59 zone industrielle la Roseyre
06390 Contes

Références : 2022-57

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 27/01/2022 dans l'établissement FOOD D'AZUR GROUP implanté 59 zone industrielle la Roseyre 06390 Contes. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- FOOD D'AZUR GROUP
- 59 zone industrielle la Roseyre 06390 Contes
- Code AIOT dans GUN : 0100001515
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso

La société Food d'Azur se trouve dans le périmètre des 100 mètres autour de l'installation BRENNTAG qui est classée Seveso seuil bas à Contes. Dans ce cadre, les activités susceptibles de relever d'une rubrique de la nomenclature des ICPE font l'objet d'inspection pour vérifier leur classement et le potentiel de sur-accident qu'elles pourraient représenter compte tenu de leur proximité à un établissement à risque.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- classement ICPE

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

Nom du 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
Régularité des installations	Code de l'environnement du 17/05/2011, article L512-2	/	

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

sans suite

2-4) Fiches de constats

Nom du point de contrôle : régularité des installations

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 17/05/2011, article L512-2
Prescription contrôlée : Rubrique 1510 entrepôt : Entrepôts couverts (installations, pourvues d'une toiture, dédiées au stockage de matières ou produits combustibles en quantité supérieure à 500 tonnes), à l'exception des entrepôts utilisés pour le stockage de matières, produits ou substances classés, par ailleurs, dans une unique rubrique de la présente nomenclature, des bâtiments destinés exclusivement au remisage des véhicules à moteur et de leur remorque, des établissements recevant du public et des entrepôts exclusivement frigorifiques. c) Supérieur ou égal à 5 000 m³ mais inférieur à 50 000 m³ = D Rubrique 2220 : Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, fermentation, 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. La quantité de produits entrants étant : Supérieure à 2 t/j, mais inférieure ou égale à 10 t/j =D Rubrique 2221 : Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, et des activités classées par ailleurs. La quantité de produits entrants étant : Supérieure à 500 kg/j, mais inférieure ou égale à 4 t/j = D Constats : Le site était fermé le jour de l'inspection. Néanmoins, le bâtiment est petit, une fenêtre ouverte a permis de voir en partie l'aménagement intérieur. On peut distinguer un réfrigérateur de grand capacité et l'entreposage de produits. A priori le local sert d'entrepôt mais les volumes ne peuvent atteindre 5000 m³. A priori, le local ne semble pas être destiné à la préparation de produit végétal ou animal. En conclusion ce site ne serait pas une installation classée pour l'environnement.
Type de suites proposées : Sans suite