

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

Créteil, le 07 avril 2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 10/03/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

BONABIO

34 AVENUE DE LA VILLETTE
94550 Chevilly-Larue

Références : DRIEAT-IF/UD94/PESSP/LO/2025/N°116GR
Code AIOT : 0100190798

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 10/03/2025 dans l'établissement BONABIO implanté 34 AVENUE DE LA VILLETTE 94550 CHEVILLY-LARUE. L'inspection a été annoncée le 14/02/2025. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Le présent rapport fait état de l'analyse et des suites de la visite d'inspection du 16/05/2018 de l'établissement exploité par la société BONABIO implanté au sein du Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis, sur la commune de Chevilly-Larue.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- BONABIO
- FLEURS 376 34 AVENUE DE LA VILLETTE 94550 CHEVILLY-LARUE
- Code AIOT : 0100190798
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso

Fonctionnement du site

La société BONABIO est composée d'une installation de mûrissage de fruits, notamment de bananes bio. En plus faible proportion, le site fait du transit de papayes, ananas, gingembre, curcuma, noix de coco et litchis. Des mangues et avocats peuvent également être mûris sur site.

Le site comprend :

- 5 chambres de mûrisserie, sur 2 niveaux de 48 palettes chacune, dédiées au mûrissage de bananes ;
- 1 chambre de mûrisserie sur un niveau de 12 palettes, dédiée au mûrissage de bananes ;
- 4 chambres de mûrissage de 10 palettes chacune, pour les mangues et avocats ;
- 1 mezzanine dédiée au conditionnement manuel de produits en transit (gingembre, curcuma, noix de coco) et stockage de cartons de conditionnement de 2 ou 5 kg ;
- 1 zone de stockage (fruits en attente d'être mûris ou expédiés, ingrédients bio et palettes de bois vide pour palettisation) sur rack pouvant contenir 54 palettes ;
- 1 zone de stockage de 8 bouteilles de gaz .

Les chambres de mûrissage sont équipées d'un système d'air pulsé dans lequel le gaz azétyl –est mélangé.

La température du bâtiment et des chambres de mûrissage est contrôlée et maintenue à 14°C.

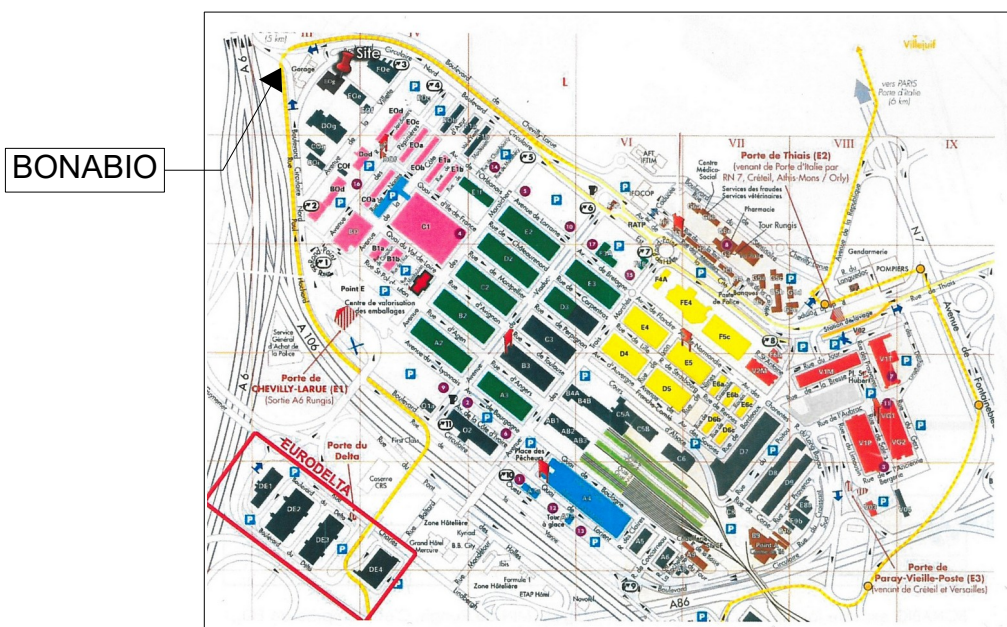
Le site a une capacité de production de 40 tonnes par jour de bananes et 6 tonnes par jour de mangues/avocats, soit un maximum de 16 560 tonnes par an de produits mûris.

L'activité a débuté en octobre 2017. Le site est ouvert de 7h00 à 16h00, du lundi au vendredi. Les chambres de mûrissage fonctionnent en continu 7j/7, 24h/24.

L'installation est implantée au sein du bâtiment EOg1 du MIN de Rungis, sur la commune de Chevilly-Larue, sur la parcelle cadastrée AA 20.

Le bâtiment EOg fait partie des bâtiments du MIN faisant l'objet d'un classement, en autorisation, au titre de la notion d'entrepôts uniques, gérés par la SEMMARIS.

Le plan ci-dessous permet de situer le bâtiment EOg1, abritant l'installation, au sein du MIN :



Classement de l'établissement

Le classement du site est le suivant :

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	46 t/j

E : Enregistrement

Réglementation applicable

Les installations sont réglementées par l'arrêté préfectoral d'enregistrement n°2017/2740 du 20/07/2017 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.

Thèmes de l'inspection :

- Risque incendie

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 conduisant 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
1	FDS	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 9	Demande d'action corrective	15 jours
5	Disposition d'exploitation	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 21	Demande d'action corrective	2 mois
6	Vérification périodique et la maintenance des matériels de sécurité	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 23 - I	Demande de justificatif à l'exploitant	1 mois
11	Accessibilité des moyens d'incendie et de secours - Extincteurs	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14	Demande d'action corrective	8 jours

(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
2	Propreté des locaux	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 10	Sans objet
3	Installations électriques	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 17	Sans objet
4	Ventilation des locaux	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 18	Sans objet
7	Consignes d'exploitation	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24	Sans objet
8	Modalités de stockage	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24 - II	Sans objet
9	Dispositif de tri des déchets	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 52	Sans objet
10	Plan	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 8	Sans objet

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

Lors de la visite d'inspection, les écarts suivants ont été relevés :

- Absence de la fiche de données de sécurité (FDS) pour l'azéthyl ;
- Absence de personnes référentes ayant une connaissance de la conduite de l'installation, des dangers et des risques associés ;
- Absence du rapport de vérification du système de sprinklage et non-réalisation de la maintenance d'un RIA ;
- Certains extincteurs ne sont pas dégagés et ne sont pas facilement accessibles.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Fiches de données de sécurité

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 9
Thème(s) : Risques chroniques, registre
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.
Constats : L'exploitant a présenté la fiches de données de sécurité (FDS) des fluides frigorigènes, et n'a pas fourni la FDS du gaz azétyl. <u>Non-conformité n°1 :</u> Contrairement à l'article 9 de l'arrêté Ministériel du 14/12/2013, l'exploitant n'a fourni la fiche de sécurité de l'azétyl.
Type de suites proposées : Avec suite
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 15 jours

N° 2 : Propreté des locaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, 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 a fourni le contrat de dératisation du 10/03/25 établi par la société ATALIAN.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : 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 des installations électriques du 20/11/24 réalisé par la société APAVE. Le rapport ne présente pas d'observation.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Ventilation des locaux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 18
Thème(s) : Risques chroniques, Ventilation des locaux
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, les locaux sont convenablement ventilés pour éviter tout risque d'atmosphère explosive ou toxique. Le débouché à l'atmosphère de la ventilation est placé aussi loin que possible des immeubles habités ou occupés par des tiers et des bouches d'aspiration d'air extérieur, et à une hauteur suffisante compte tenu de la hauteur des bâtiments environnants afin de favoriser la dispersion des gaz rejetés et au minimum à 1 mètre au-dessus du faîtage.
Constats : Les mûrisseries sont convenablement ventilées.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : Disposition d'exploitation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 21
Thème(s) : Risques chroniques, Disposition d'exploitation
Prescription contrôlée : L'exploitant désigne une ou plusieurs personnes référentes ayant une connaissance de la conduite de l'installation, des dangers et inconvénients que son exploitation induit, des produits utilisés ou stockés dans l'installation et des dispositions à mettre en œuvre en cas d'incident.
Constats : L'exploitant n'a pas désigné des personnes référentes ayant une connaissance de la conduite de l'installation, des dangers et inconvénients que son exploitation induit. <u>Non-conformité n°2 :</u> Contrairement à l'article 21 de l'arrêté Ministériel du 14/12/2013, l'exploitant n'a pas désigné des personnes référentes ayant une connaissance de la conduite de l'installation, des dangers et

inconvenients .
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois

N° 6 : Vérification périodique et la maintenance des matériels de sécurité

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 23 - I
Thème(s) : Risques accidentels, Vérification périodique et la maintenance des matériels de sécurité
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 : • <u>Extincteurs :</u> L'exploitant a présenté le rapport de vérification des extincteurs du 17/07/24 de la société Eurofeu. Le rapport ne présente pas d'observation. • <u>RIA :</u> L'exploitant a fourni le rapport de vérification des RIA du 12/03/25 de EuroFeu sur lequel il est mentionné qu'un robinet est à remplacer. • <u>Système de sécurité incendie :</u> L'exploitant n'a pas fourni le rapport de vérification du système de sécurité incendie (sprinklage). Non-conformité n°3 : Contrairement à l'article 23 de l'arrêté Ministériel du 14/12/2013, l'exploitant n'a pas fourni le rapport de vérification du système de sprinklage et n'a pas effectué la maintenance d'un RIA
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant
Proposition de délais : 1 mois

N° 7 : Consignes d'exploitation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24
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 ; - les conditions de conservation et de stockage des produits, notamment les précautions à prendre pour l'emploi et le stockage de produits incompatibles ; - les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation (électricité, réseaux de fluides) ; - les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une tuyauterie contenant des substances dangereuses ; - les modalités de mise en œuvre des dispositifs d'isolement du réseau de collecte, prévues à l'article 20 ; - les moyens d'extinction à utiliser en cas d'incendie ; - la procédure d'alerte avec les numéros de téléphone du responsable d'intervention de l'établissement, des services d'incendie et de secours, etc. ; - l'obligation d'informer l'inspection des installations classées en cas d'accident ; - les règles de stockage définies à l'article 24-II ; - les modalités de nettoyage et de récupération des matières au sein des ateliers prévues par l'article 29-II.
Constats : Les consignes sont établies, tenues à jours et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 8 : Modalités de stockage

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24 - II
Thème(s) : Risques chroniques, Modalités de stockage
Prescription contrôlée : II. Modalités de stockage. 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. Les matières stockées en vrac (produits nus posés au sol en tas) sont séparées des autres matières par un espace minimum de 3 mètres sur le ou les côtés ouverts. Une distance minimale de 1 mètre est respectée par rapport aux parois et aux éléments de structure.
Constats : Lors de la visite d'inspection, il a été constaté que les règles de stockages à l'intérieur des locaux sont respectées.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 9 : Dispositif de tri des déchets

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 52
Thème(s) : Risques chroniques, Dispositif de tri des déchets
Prescription contrôlée : L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation de ses installations pour assurer une bonne gestion des déchets de son entreprise, notamment : - limiter à la source la quantité et la toxicité de ses déchets en adoptant des technologies propres ; - trier, recycler, valoriser ses sous-produits de fabrication ; - s'assurer du traitement ou du prétraitement de ses déchets, notamment par voie physico-chimique, biologique ou thermique ; - s'assurer, pour les déchets ultimes dont le volume doit être strictement limité, d'un stockage dans les meilleures conditions possibles.
Constats : Les déchets sont triés (tri des cartons, tri des déchets alimentaires..) et la SEMMARIS prend en charge leur enlèvement.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 10 : Plan

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 8
Thème(s) : Risques chroniques, Plan
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 ateliers et des stockages indiquant ces risques.
Constats : L'exploitant dispose d'un plan général des chambres et des zones de stockages des fruits.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 11 : Accessibilité des moyens d'incendie et de secours - Extincteurs

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14
Thème(s) : Risques chroniques, extincteurs
Prescription contrôlée : L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment : - d'extincteurs répartis à l'intérieur de l'installation si elle est couverte ou à proximité si elle n'est pas située dans un local fermé, sur les aires extérieures et dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les matières stockées ;

Constats : Lors de la visite d'inspection, du matériel était entreposé devant certains extincteurs. <u>Non-conformité n° 4:</u> Contrairement à l'article 14 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013, certains extincteurs ne sont pas dégagés et ne sont pas facilement accessibles en raison du matériel stocké devant.
Type de suites proposées : Avec suite
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant
Proposition de délais : Immédiatement