PRÉFET
DU VAL-
DE-MARNE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction régionale et interdépartementale de l'environnement, de l'aménagement et des transports d'Île-de-France

Unité départementale du Val-de-Marne
12-14 rue des Archives
94000 Créteil

Créteil, le 12/03/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/02/2026

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

SELECT AGRUMES-BAT C3

36 – 40 rue de Perpignan

Rungis MIN

94550 Chevilly-Larue

Références : DRIEAT/UD94/SRIC/PESSPVMO/AR/2026/N°088GR
Code AIOT : 0006522161

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/02/2026 dans l'établissement SELECT AGRUMES-BAT C3 implanté 36-40 RUE DE PERPIGNAN à CHEVILLY LARUE. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (https://www.georisques.gouv.fr/).

Le site SELECT AGRUMES, implanté au bâtiment C3 du MIN de Rungis, avait fait l'objet d'une inspection dans le cadre du plan pluriannuel de contrôle le 30/11/2020.
Lors de cette inspection, plusieurs non-conformités avaient été relevées. L'objectif de l'inspection du 18/02/2026 est de s'assurer d'un retour à la conformité du site vis-à-vis de la réglementation applicable.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SELECT AGRUMES-BAT C3
- 36-40 RUE DE PERPIGNAN RUNGIS MIN-CHEVILLY LARUE 94150 Rungis
- Code AIOT : 0006522161
- Régime : Enregistrement

- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le site est composé d'une installation de mûrissage de bananes, de mangues et d'avocats.
Cette activité est réalisée dans 6 chambres de mûrissage à 1 étage (4 chambres de 24 palettes et 2 chambres de 22 palettes). Le mûrissage des fruits est réalisé par air pulsé à température et humidité contrôlées avec ajout d'azéthyl (mélange d'azote à 96 % et éthylène à 4%). La durée du mûrissage est de 4 à 5 jours.

Les fruits mûris sont vendus à des détaillants et grossistes. Les produits entrants et sortants sont stockés dans 2 chambres froides positives attenantes. Les emballages entreposés près des chambres de mûrisserie sont limités à 2 jours de production.

Le site a une capacité de production de 20 tonnes de fruits mûris par jour et au maximum de 7300 tonnes/an.

Le stockage d'azéthyl s'effectue au niveau d'une zone de stockage sur site comportant deux cadres anti-chocs composés de 8 bouteilles de 9,6 m^3 d'azéthyl chacune, soit un total de 153,6 m^3 ou de 96 kg de gaz.

Le site comprend également deux groupes froids qui totalisent une puissance frigorifique de 170 KW. Le fluide frigorifique utilisé est du R410A en 2 circuits distincts : un circuit contenant 42 kg et un circuit contenant 44 kg, soit un total de 86 kg. L'installation n'est pas classable.

Des locaux de la société GALILEE sont présents au premier étage de l'installation, ce qui ne répond pas aux prescriptions de l'article 5 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013. De ce fait, lors de l'instruction de la demande d'enregistrement du 15/07/2019 l'exploitant a effectué,, une demande d'aménagement concernant cet article, en proposant les mesures compensatoires suivantes :

- la mise en place d'un système d'extinction automatique à eau pulvérisée de type sprinkler sur l'ensemble du bâtiment C3, ainsi qu'au niveau des chambres de mûrisserie ;
- des murs coupe-feu de degré 2 heures ;
- des plafonds coupe-feu de degré 2 heures.

Les chambres de mûrisserie fonctionnent automatiquement, toute l'année et en continu.

Le site est implanté sur la zone d'activité du MIN de Rungis depuis juin 2019. Il est ouvert de 4h00 à 15h00, du lundi au vendredi et de 4h00 à 12h le samedi.

L'installation est située au sein de l'entrepôt situé au 36-40 rue de Perpignan, dans la zone d'activité du MIN de Rungis, sur la commune de Chevilly-Larue, sur les parcelles cadastrées 00AH 12.

Le classement de l'établissement 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, 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 entrant étant, supérieure à 10 t/j.	Mûrisserie de fruits	**20 t/j**

Régime : E (enregistrement).

La réglementation applicable pour l'installation est la suivante :

- 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 (préparation ou conservation de produits d'origine végétale) de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement;
- l'arrêté préfectoral d'enregistrement n°2029/892 du 16/03/2020;

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 :

- « 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 présente inspection (1)	Proposition de délais
1	Dossier ICPE	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 4	Demande d'action corrective	3 mois
4	Système de détection incendie	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 19	Demande d'action corrective	3 mois
5	Consignes d'exploitation	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24.I	Demande d'action corrective	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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
2	Nettoyage	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 10	Sans objet
3	Moyens de lutte contre l'incendie	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14	Sans objet
6	Valorisation des déchets	Code de l'environnement article D543-284	Sans objet

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

Lors de la visite d'inspection, 3 non-conformités ont été constatées :

- l'exploitant n'a pas transmis à l'inspection les attestations de résistance au feu des locaux (devant être conformes aux dispositions de l'article 11 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013) ;

- l'exploitant n'a pas communiqué de compte-rendu de vérifications et maintenance des systèmes de détection incendies, devant être contrôlés semestriellement dans les locaux à risque identifiés par l'exploitant, et annuellement pour les autres locaux ;
- aucune procédure d'urgence et de mise en sécurité de l'installation (électricité, réseaux de fluides) ainsi que les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une tuyauterie contenant des substances dangereuses, en particulier dans les chambres froides comportant un système de refroidissement utilisant des fluides frigorigènes ainsi que l'absence de l'affichage relatif à l'obligation d'informer l'inspection des installations classées en cas d'accident.

2-4) Fiches de constats

N° 1 **:** Dossier ICPE

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 4
Thème(s) : Situation administrative, Complétude dossier ICPE
Prescription contrôlée : L'exploitant établit et tient à jour un dossier comportant les documents suivants : - une copie de la demande d'enregistrement et du dossier qui l'accompagne ;- le dossier d'enregistrement tenu à jour et daté en fonction des modifications apportées à l'installation ;- l'arrêté d'enregistrement délivré par le préfet ainsi que tout arrêté préfectoral relatif à l'installation ;- les résultats des mesures sur les effluents et le bruit au cours des cinq dernières années. Les différents documents prévus par le présent arrêté, à savoir : - le registre rassemblant l'ensemble des déclarations d'accidents ou d'incidents faites à l'inspection des installations classées ;- le plan de localisation des risques (cf. art. 8) ;- le registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus (cf. art. 9) ;- le plan général des stockages (cf. art. 8) ;- les fiches de données de sécurité des produits présents dans l'installation (cf. art. 9) ;- les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des locaux à risque (cf. art. 11) ;- les éléments justifiant la conformité, l'entretien et la vérification des installations électriques, des équipements de sécurité et des matériels de production (cf. art. 17, 19 et 23) ;- les consignes d'exploitation (cf. art. 24) ;- le registre des résultats de mesure de prélèvement d'eau (cf. art. 27) ;- le plan des réseaux de collecte des effluents (cf. art. 29) ;- le registre des résultats des mesures des principaux paramètres permettant de s'assurer la bonne marche de l'installation de traitement des effluents si elle existe (cf. art. 40) ;- le cahier d'épandage s'il y a lieu (cf. art. 41) ;- le registre des fiches d'intervention établies lors des contrôles et opérations sur des équipements frigorifiques et climatiques utilisant certains fluides frigorigènes (cf. art. 42.II) ;- les justificatifs de mise en place ou de renouvellement de matériel permettant de réduire les niveaux de bruit pour les installations de séchage de prunes (cf. art. 51.IIB) ;- le registre des déchets dangereux générés par l'installation (cf. art. 54) ;- le programme de surveillance des émissions (cf. art. 55) ;- les éléments techniques permettant d'attester de l'absence d'émission dans l'eau de certains produits par l'installation (cf. art. 56).
Constats : **Lors de la visite d'inspection du 30/11/2020**, l'inspection avait constaté la présence des documents suivants : • une copie de la demande d'enregistrement et du dossier qui l'accompagne; • l'arrêté d'enregistrement délivré par le préfet;

- le plan de localisation des risques;
- les fiches de données des produits présents dans l'installation;
- les consignes d'exploitation affichées et bien visibles par le personnel d'exploitation.

En revanche, l'exploitant ne disposait pas des attestations de résistance au feu des locaux (cf.art 11), ce qui constitue une non-conformité vis-à-vis de l'article 4 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013.

Cette attestation doit démontrer que les locaux ont les propriétés de résistance au feu indiqué à l'article 11 du présent arrêté.

Lors de la visite d'inspection du 18/02/2026, l'exploitant n'a pas communiqué à l'inspection des installations classées les attestations de résistance au feu des locaux, **ce qui est contraire aux prescriptions de l'article 4 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013.**

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant doit transmettre des justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des locaux à risque, démontrant la conformité de ces derniers aux dispositions de l'article 11 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 3 mois

N° 2 **:** Nettoyage

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 10

Thème(s) : Risques chroniques, Nettoyage 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 :

Lors de la visite d'inspection du 18/02/2026, l'inspection a constaté que des dispositions avaient été prises par l'exploitant afin d'éviter la pullulation de nuisibles tels que le rat, en mettant en place des pièges dans les locaux.
Un nettoyage régulier du site, notamment des quais est assuré par le personnel de SELECT AGRUMES. Sa fréquence dépend de l'activité du site. Il peut être journalier en cas de faible activité à hebdomadaire en cas de forte activité.
Par ailleurs, l'exploitant a indiqué que les chambres de mûrissages ainsi que les chambres froides étaient nettoyées régulièrement par la société R.E.F.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Moyens de lutte contre l'incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14
Thème(s) : Risques accidentels, Vérification périodique des équipements
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 ; - d'un ou plusieurs appareils d'incendie (prises d'eau, poteaux par exemple) d'un réseau public ou privé d'un dia mètre nominal DN100 ou DN150 implantés de telle sorte que tout point de la limite de l'installation se trouve à moins de 100 mètres d'un appareil permettant de fournir un débit minimal de 60 mètres cubes par heure pendant une durée d'au moins deux heures et dont les prises de raccordement sont conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces appareils. Les appareils sont distants entre eux de 150 mètres maximum (les distances sont mesurées par les voies praticables aux engins d'incendie et de secours). A défaut, une réserve d'eau d'au moins 120 mètres cubes destinée à l'extinction est accessible en toutes circonstances et à une distance de l'installation ayant recueilli l'avis des services départementaux d'incendie et de secours. Cette réserve dispose des prises de raccordement conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter et permet de fournir un débit de 60 m^3/h. L'exploitant est en mesure de justifier au préfet la disponibilité effective des débits d'eau ainsi que le dimensionnement de l'éventuel bassin de stockage. Les dispositions du présent point ne s'appliquent pas aux installations de séchage de prunes ; - pour les installations de séchage de prunes, d'un poste d'eau (bouches, poteaux...), public ou privé, implanté à moins de 200 mètres de l'installation, ou de points d'eau (bassins, citernes, etc.) d'une capacité de 60 m^3 ; - 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 ; Les moyens de lutte contre l'incendie sont capables de fonctionner efficacement quelle que soit la température de l'installation, et notamment en période de gel. L'exploitant s'assure de la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie conformément aux référentiels en vigueur.
Constats : **Lors de la visite du site du 30/11/2020**, l'inspection avait constaté que la dernière vérification des extincteurs datait du 09/12/2019, et a été vérifié par la société ALES. Par ailleurs, il avait été indiqué à l'inspection que la société CLEF SATREM se chargeait de la vérification du sprincklage et des RIA. L'exploitant avait déclaré que la dernière visite datait de septembre 2020. Cependant, aucun compte-rendu n'avait été présenté. **Ainsi, l'inspection avait constaté que l'exploitant ne disposait pas des comptes rendus des tests de détection et d'extinction incendie, qui devaient être réalisés semestriellement.**

Lors de la visite d'inspection du 18/02/2026, l'inspection a constaté que le dernier contrôle des extincteurs, des RIA et du désenfumage date du 16/09/2024, et a été réalisée par le prestataire ALES.

Par courriel du 27/02/2026, l'exploitant a remis à l'inspection des installations classées les documents suivants :

- le compte-rendu de vérification semestrielle d'un système de sprinkler, réalisé par la société CLF SATREM. 2 vérifications de ces dispositifs ont été effectués en 2025 : le 07/03/2025 et le 19/09/2025 ;
- un avis de passage de la société ALES (Assistance Logistique Entretien Sécurité) en date du 25/02/2026 indiquant la vérification de 4 RIA et de 5 systèmes de désenfumages ;
- un avis de passage de la société ALES en date du 25/02/2026 indiquant le remplacement d'extincteurs selon le devis n°20265057.

La transmission de ces éléments permet de remédier aux non-conformités associées à l'article 14 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013 constatées durant la visite du site le 18/02/2026.

Type de suites proposées : Sans suites

N° 4 **:** Système de détection incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 19

Thème(s) : Risques accidentels, Détection automatique et vérification

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 :

Lors de la visite du 30/11/2020, l'inspection avait constaté la présence de détecteurs incendie, reliés au PCS du MIN de Rungis.

Comme mentionné dans le point de contrôle n°3, l'exploitant n'avait pas transmis durant la visite d'inspection de comptes rendus des vérifications de maintenance et des tests des systèmes de détection incendie.

Lors de la visite d'inspection du 18/02/2026, l'exploitant a indiqué que les locaux pouvant engendrer un sinistre sont les chambres de mûrissage ainsi que le quai abritant le stockage du gaz azéthyl (gaz sous pression). Les vérifications de maintenance et des tests de la détection incendie au droit de ces locaux doivent s'organiser au minimum à fréquence semestrielle , au sens de l'article 19 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013. **Cependant, durant la visite d'inspection, l'exploitant n'a pas communiqué de compte-rendu de vérifications et de maintenance des systèmes de détections incendie, ce qui est contraire aux prescriptions de l'article 8 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013.**
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit réaliser une vérification de maintenance des systèmes de détection incendie dont le compte-rendu est tenu à la disposition de l'inspection des installations classées. Par ailleurs, il doit s'assurer que cette vérification soit réalisée à une fréquence semestrielle pour les locaux ou partie de l'installation recensée dans le plan des locaux à risque au sens de l'article 8 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 mois

N° 5 **:** Consignes d'exploitation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24.I
Thème(s) : Autre, 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 :

Lors de la visite d'inspection du 30/11/2020, l'inspection avait constaté que les consignes étaient correctement établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel.

Les signalisations d'interdiction de fumer étaient peu visibles. **L'inspection avait alors formulé une observation d'implanter des panneaux d'interdiction de fumer plus visibles.**

Lors de la visite d'inspection du 18/02/2026, l'inspection a contrôlé les consignes suivantes :
1. l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque, notamment l'interdiction de fumer dans les zones de fumer dans les zones présentant des risques d'incendie ou d'explosion;
2. les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité (électricité, réseaux de fluides) ainsi que les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ;
3. la procédure d'alerte avec les numéros de téléphone du responsable d'intervention de l'établissement, des services d'incendie et de secours...
4. l'obligation d'informer l'inspection des installations classées en cas d'accident.

Les constats dressés lors de la présente visite sont les suivants :
- l'exploitant a implanté des panneaux visibles dans l'ensemble des locaux à risque mentionnant la consigne d'interdiction de fumer;
- l'exploitant a affiché la procédure relative au changement des bouteilles d'Azéthyl ainsi que les recommandations pour éviter tout incident. Par ailleurs, un affichage complémentaire indique des consignes d'interdiction de fumer à proximité des racks de bouteilles d'Azéthyl ainsi que les pictogrammes de sécurité associés et les EPI à porter. Un numéro d'urgence est visible en cas d'incident.
Cependant, l'exploitant a indiqué qu'aucun affichage n'a été effectué dans les chambres froides, comportant des réseaux de fluides frigorigènes.

- l'exploitant a indiqué au-dessus des plans d'intervention des secours les contacts du PC sécurité du MIN de Rungis;
- **l'exploitant n'a pas affiché l'obligation d'informer l'inspection des installations classées en cas d'accident.**

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant doit respecter les dispositions de l'article 24.1 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013 et afficher les consignes et/ou procédures suivantes :

- les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation (électricité, réseaux de fluides) ainsi que les mesures prendre en cas de fuite sur un récipient ou une tuyauterie contenant des substances dangereuses, en particulier dans les chambres froides comportant un système de refroidissement utilisant des fluides frigorigènes ;
- l'obligation d'informer l'inspection des installations classées en cas d'accident.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 mois

N° 6 : Valorisation des déchets

Référence réglementaire : Code de l'environnement, article D.543-284
Thème(s) : Autre, Attestation de Valorisation des déchets
Prescription contrôlée : À compter du 1er janvier 2023, l'attestation mentionnée à l'article D. 543-284 du code de l'environnement, portant sur les quantités de déchets collectés et traités l'année précédente, est délivrée suivant le modèle figurant en annexe I-A du présent arrêté. Ce modèle d'attestation peut être intégré dans tout document sous réserve que les informations et leur agencement qu'il prévoit ne soient pas modifiés.
Constats : **Lors de la visite du site du 30/11/2020**, l'inspection avait constaté que l'exploitant ne disposait pas d'une attestation de valorisation de ses déchets conforme aux dispositions de l'article D.544-284 du code de l'environnement. **Lors de la visite du site du 18/02/2026, l'inspection a constaté que l'exploitant ne disposait toujours pas de son attestation de valorisation des déchets.** **Par courriel du 25/02/2026, l'exploitant a transmis par courriel une attestation de valorisation des déchets.** Les déchets d'activité produits par la société SELECT AGRUMES sise au bâtiment C3, sont prises en charge par la société SUEZ RV IDF (contrat n°BUIMNO2330427, intitulé « Collecte et recyclage des déchets produits sur le Marché International de Rungis). **La non-conformité observée durant la visite d'inspection du 18/02/2026 est supprimée.**
Type de suites proposées : Sans suites