

Santé Protection Animale et de l'Environnement
9, rue Blaise Pascal
BP 82
74601 Seynod Cedex

Seynod, le 17/03/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 27/02/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

HAUTE SAVOIE VIANDE

21 rue du Colonney Z.I BP 5
74700 SALLANCHES

Références : **2025-00910**

Code AIOT : **0057400374**

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 27/02/2025 dans l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDE implanté 21, rue du Colonney Z.I BP 5 – 74700 SALLANCHES. Cette partie « **Contexte et constats** » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Vérifier les moyens de lutte contre les incendies.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- HAUTE SAVOIE VIANDE
- 21, rue du Colonney Z.I BP 5 – 74700 SALLANCHES
- Code AIOT : **0057400374**
- Régime : Déclaration avec contrôle
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité de 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.

Thèmes de l'inspection :

- Action Nationale 2025 : Industrie Agroalimentaire – 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.

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

Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence : d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes.

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 :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Lutte contre incendie	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1	Sans objet

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

Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence: d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1
Thème(s) : Risques accidentels, Sécurité – incendie
Prescription contrôlée : L'installation doit être équipée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques, notamment : - d'un ou de plusieurs appareils d'incendie (bouches, poteaux,..) publics ou privés dont un implanté à 200 mètres au plus du risque, ou de points d'eau, bassins, citernes, etc., d'une capacité en rapport avec le danger à combattre ; - d'extincteurs répartis à l'intérieur des locaux, sur les aires extérieures et les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction doivent être appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés ; - 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. Ces matériels doivent être maintenus en bon état et vérifiés périodiquement et au moins selon les indications du constructeur du matériel.
Constats : Le jour de l'inspection, il a été constaté une cessation d'activité totale de l'établissement HAUTE SAVOIE VIANDES. Le site a été entièrement refondé avec la présence : d'une boucherie/charcuterie, d'un magasin d'équipements de cuisine, d'une salle de fitness, d'une boulangerie et d'un magasin de fruits et légumes.
Type de suites proposées : Sans suite