

Unité inter-départementale Aude-Pyrénées-Orientales
Cellule Environnement SUD

Perpignan, le 13/04/2022

2 rue Jean Richepin - BP 60079 - 66050 Perpignan Cedex

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 07/04/2022

Contexte et constats

Publié sur



SCV Les Vignerons des Albères

9 avenue des Ecoles
66740 ST GENIS DES FONTAINES

Références : 2022 – 074 – PR/EX

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 07/04/2022 dans l'établissement SCV Les Vignerons des Albères implanté, 9 avenue des Ecoles, 66740 ST GENIS DES FONTAINES. L'inspection a été annoncée le 10/02/2022. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette inspection est réalisée dans le cadre du Plan Pluriannuel de Contrôles des ICPE qui fixe une périodicité de visite pour ce site de 3 ans. L'inspection a pour objet de vérifier la situation administrative du site et par sondage la situation de l'installation au regard de la réglementation "ICPE".

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SCV Les Vignerons des Albères
- 9 avenue des Ecoles 66740 ST GENIS DES FONTAINES
- Code AIOT dans GUN : 0006601503
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- Non IED - MTD

Historique Industriel:

La Société Coopérative Viticole (SCV) des Albères exploite une installation de préparation et conditionnement de vin, sise au 9 avenue des Écoles (route de Brouilla) de la commune de Saint-Génis-des-Fontaines. Historiquement, les Vignerons des Albères sont installés à Saint-Génis-des-Fontaines depuis 1939.

La SCV des Albères regroupe des viticulteurs dans le secteur des Albères afin de produire différents vins. La cave vinifie pour environ 65 adhérents situés sur 6 communes: Sorède, Laroque-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Brouilla, Villelongue-dels-Monts, Montesquieu-des-Albères, correspondant à 476 hectares.

Autorisée pour une capacité de production de 24.000 hl, la cave a produit environ 17.400 hl de vin en 2021. La coopérative conditionne environ 40% de la production pour vendre ses produits en direct à son caveau, à des cavistes ou en magasins. 80% des volumes vendus en direct sont des vins IGP. Le reste de production est vendu en vrac au négoce.

Le site dispose d'un bâtiment de vinification, deux bâtiment de stockages et un caveau. La cave est reliée par réseau enterré à une unité de traitement des effluents située à environ 1 km. La SCV emploie 6 personnes.

Historique administratif:

Arrêté préfectoral n°2475 du 24/07/1997 autorisant l'exploitation d'une unité de traitement d'effluents sur le territoire de la commune de Saint-Génis-des-Fontaines par la Société Coopérative Viticole (SCV) des Albères. **Il s'agit de l'acte de référence.**

Les rubriques ICPE qui restent classées à ce jour sont les suivantes :

- ✓ 2251 « préparation conditionnement de vins » la capacité de production étant > à 20.000 hl, capacité autorisée de 24.000 hl/an → régime de l'enregistrement
- ✓ 2750 « station d'épuration collective », rubrique sans seuil. La cave reste classée sous le régime global de l'autorisation pour cette rubrique. Si la coopérative ne traite actuellement pas d'effluents d'autre caves, l'exploitant souhaite garder cette activité en cas de convention passée avec des caves indépendantes. Pour mémoire, suivant les critères définis dans la note du 24/11/2016 relative au plan pluriannuel de contrôle de l'inspection, les installations classées comprenant une station d'épuration collectives industrielles sont à considérer comme un établissement « à enjeux » nécessitant une visite d'inspection tous les 3 ans.

Les installations autorisées par arrêté préfectoral sont implantées sur les parcelles cadastrales:

- A n°941: bâtiment de vinification, stockages et annexes;
- A n°270-269: unité de traitement des effluents.

Après remembrement cadastral, le site est implanté sur les parcelles:

- AO n°116-231-232: bâtiment de vinification, stockages et annexes;
- AX n°70-71: unité de traitement des effluents.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Réseaux
- Prélèvements et consommations
- Traitement des effluents
- Produits chimiques
- Recollement des écarts de la précédente visite (Risque incendie, matériel électrique)

Il s'agit d'une vérification par sondage de l'Arrêté du 03/05/00 relatif aux prescriptions applicables aux ICPE soumises à autorisation sous la rubrique 2251 (Préparation, conditionnement de vin, la capacité de production étant supérieure à 20 000 hl/an).

A noter que l'arrêté du 26/11/12 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2251 (préparation, conditionnement de vins) n'est pas applicable pour les installations autorisées avant le 01/07/2012.

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 :

1. « 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
2. « 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.
3. « sans suite administrative ».

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

De manière générale, l'inspection a constaté que le site est bien tenu, tant sur le plan administratif que technique.

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 sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives :

<u>Nom du point de contrôle</u>	<u>Référence réglementaire</u>	<u>Proposition de suites</u>
Dispositions générales	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 4 > II.	Lettre de suite préfectorale délai de 28 jours
Propreté	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 6	Lettre de suite préfectorale délai de 28 jours
Stockage de produits dangereux	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 9	Lettre de suite préfectorale délai de 28 jours
Stockages des produits dangereux	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 10	Lettre de suite préfectorale délai de 28 jours
Prélèvements et consommation d'eau	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 14	Lettre de suite préfectorale délai de 28 jours
Recollement matériel électrique	Arrêté Préfectoral du 24/07/1997, article 7.3.4	Lettre de suite préfectorale délai de 28 jours

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

Nom du point de contrôle	Référence réglementaire
Prélèvements et consommation d'eau	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 12
Prélèvements et consommation d'eau	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 13
Traitement des effluents	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 15
Traitement des effluents	Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 16
Fluides frigorigènes fluorés	Décret du 22/10/2018, article 4
récollement risques d'incendie	Arrêté Préfectoral du 24/07/1997, article 7.3.1

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

Concernant le résultat de la visite, 6 faits susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives ont été relevés et sont récapitulés dans le tableau des points de contrôle.

L'exploitant doit sous un délai de 28 jours, présenter ses observations et transmettre à l'inspection des installations classées, les justificatifs permettant de lever les écarts.

2-4) Fiches de constats

Nom du point de contrôle : Prélèvements et consommation d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 12
Thème(s) : Risques chroniques, mesure de prélèvement
Prescription contrôlée : Les installations de prélèvement d'eau sont munies d'un dispositif de mesure totalisateur. La périodicité des relevés des consommations d'eau, tout en respectant un objectif d'économie, est adaptée à l'activité de la cave et à la consommation prévue. Pendant la période de vinification, un relevé ou mesure par quinzaine, au minimum, est réalisé. Pour les activités de soutirage et/ou de conditionnement un relevé ou mesure trimestriel est exigé.
Constats : Sur le registre de consommation présenté sont consignés les relevés des compteurs du réseau AEP et du puits. Si les mesures de consommation d'eau doivent être relevés par quinzaine lors de la période de vinification et par trimestre lors des activités de soutirage et/ou de conditionnement, les relevés des consommations d'eau sont effectués plus régulièrement (10 jours en période de vinification et par mois lors des activités de soutirage et/ou de conditionnement). L'inspection a rappelé la nécessité de comparer les résultats afin d'identifier une éventuelle anomalie.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Prélèvements et consommation d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 13
Thème(s) : Risques chroniques, disconnexion
Prescription contrôlée : L'arrêté d'autorisation fixe, en tant que de besoin, les dispositions à prendre pour la réalisation et l'entretien des ouvrages de prélèvement. En cas de raccordement, sur un réseau public ou sur un forage en nappe, l'ouvrage est équipé d'un dispositif de disconnexion.[...]
Constats : Suite à la précédente visite d'inspection, l'exploitant a mis en place 2 dispositifs de disconnexion (type BA) sur le réseau d'eau public et sur le réseau de prélèvement du puits. Concernant l'entretien, l'exploitant procède à la vérification annuelle des dispositifs de disconnexion (dernier annuel le 25/03/2021 par dekra).
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Traitement des effluents

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 15
Thème(s) : Risques chroniques, entretien installation de traitement
Prescription contrôlée : [...] Les procédés de traitement non susceptibles de conduire à un transfert de pollution sont privilégiés pour l'épuration des effluents. Les installations de traitement sont correctement entretenues. Les principaux paramètres permettant de s'assurer de leur bonne marche sont mesurés périodiquement et si besoin en continu avec asservissement à une alarme. Les résultats de ces mesures sont portés sur un registre éventuellement informatisé et tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.
Constats : La cave traite ses effluents par évaporation naturelle en bassin d'une capacité d'environ 2500 m ³ (surface de fond de bassin de 2350 m ² et surface d'évaporation de 2500 m ² sur une hauteur d'environ 1 m). Ce bassin a été mis en service en 1994. Il se situe en zone inondable le long du ruisseau de Campale. Le bassin a été gravement détérioré lors des inondations de 1999 puis réhabilité en 2001. Une réfection a également été réalisée suite à la dégradation par une entreprise en septembre 2014, lors d'une opération de décapage de la couche sableuse de protection régalee au-dessus de l'argile. Actuellement, l'unité ne traite pas d'effluents de tiers. L'exploitant réalise une visite d'entretien du dégrilleur et de la pompe de relevage, à minima 1 fois par mois au cours de l'année et tous les 2 jours en période de vendange. La pompe de relevage est asservie à une alarme visuelle. Le bassin dispose d'une échelle limnimétrique permettant de connaître le volume d'effluent présent. Le registre de consommation d'eau et de suivi des effluents permet à l'exploitant de s'assurer du fonctionnement de l'installation de traitement. Ce registre est également transmis à l'agence de l'eau.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Traitement des effluents

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 16
Thème(s) : Risques chroniques, dispositif de traitement des rejets
Prescription contrôlée : Les installations de traitement sont conçues, exploitées et entretenues de manière à réduire à leur minimum les durées d'indisponibilité pendant lesquelles elles ne peuvent assurer pleinement leur fonction. Si une indisponibilité est susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites imposées, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en réduisant ou arrêtant si besoin les fabrications concernées.
Constats : Les installations de traitement sont exploitées et entretenues de manière à réduire à leur minimum les durées d'indisponibilité pendant lesquelles elles ne peuvent assurer pleinement leur fonction. Pour se faire, l'exploitant contrôle régulièrement le bon fonctionnement, notamment lors du relevé de consommation d'eau et de rejet des effluents. Lors de la visite, un test de l'alarme de la pompe de relevage, a été opéré confirmant le bon fonctionnement du dispositif d'alerte.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Fluides frigorigènes fluorés

Référence réglementaire : Décret du 22/10/2018, article 4
Thème(s) : Risques chroniques, Produits chimiques, action nationale
Prescription contrôlée : 1185. Gaz à effet de serre fluorés 2. Emploi dans des équipements clos en exploitation. a) Equipements 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 = DC
Constats : Lors de la précédente visite, la cave disposait d'un groupe froid en dessous du seuil de classement de la rubrique 1185 (300 kg) avec une quantité déclarée de l'ordre de 200 kg. Depuis, la cave a supprimé et remplacé le groupe par un nouvel appareil plus performant. La vérification de la plaque d'identification et des vignettes permet de relever que le groupe contient 80 kg de HFO R1234ze (soit 0.56 t eq CO2) installé par SYNEFFI (Toulouse) et entretenu par BRUNET Ertia. Le HFO contenu dans le nouveau groupe est un fluides hybride non soumis aux articles R.543-75 à 123 du CE. La cave reste non-classée pour la rubrique 1185.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : récollement risques d'incendie

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 24/07/1997, article 7.3.1
Thème(s) : Risques chroniques, Principes généraux de maîtrise des risques d'incendie et d'explosion
Prescription contrôlée : [...] L'établissement doit être doté de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur. Ces matériels doivent être maintenus en bon état et vérifiés périodiquement. [...]
Constats : Suite à la précédente visite et afin de définir les moyens de lutte incendie proportionnés, l'exploitant s'est appuyé sur l'article 14 de l'arrêté du 26/11/12 relatif aux caves relevant du régime de l'enregistrement au titre de la rubrique n° 2251 (non applicable pour la cave) qui fixe une distance de 100 m pour les poteaux du réseau public et demande soit de justifier que le réseau est capable de fournir au minimum un débit de 60 m ³ /h pendant 2 h. A la demande de la coopérative, la commune a installé un poteau incendie à l'entrée du site et l'exploitant a présenté l'attestation de débit fourni par la communauté des communes en charge du réseau. Par ailleurs, l'inspection a consulté le registre de sécurité où sont notamment consignés les interventions d'entretien du désenfumage et des extincteurs.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

Nom du point de contrôle : Dispositions générales

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 4 > II.
Thème(s) : Risques accidentels, canalisations de fluides dangereux
Prescription contrôlée : Les canalisations de transport de fluides dangereux ou insalubres (alcool pur, solution de soude, SO₂...) et de collecte d'effluents pollués ou susceptibles de l'être sont étanches et résistent à l'action physique et chimique des produits qu'elles sont susceptibles de contenir. Elles sont convenablement entretenues et font l'objet d'examens périodiques appropriés permettant de s'assurer de leur bon état. Sauf exception motivée par des raisons de sécurité ou d'hygiène, les canalisations de transport de fluides dangereux à l'intérieur de l'établissement sont aériennes. Les différentes canalisations sont repérées conformément aux règles en vigueur. Un schéma de tous les réseaux et un plan des égouts sont établis par l'exploitant, régulièrement mis à jour, notamment après chaque modification notable, et datés. Ils sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées ainsi que des services d'incendie et de secours. A l'exception des cas accidentels où la sécurité des personnes ou des installations serait compromise, il est interdit d'établir des liaisons directes entre les réseaux de collecte des effluents devant subir un traitement ou être détruits et le milieu récepteur.
Constats : La cave ne dispose pas de canalisations fixes de transport de fluides dangereux (alcool pur, solution de soude, SO₂...). L'alcool pur est dénaturé dès réception, sans stockage. Les canalisations de transport de fluides insalubres (effluents) qui ne sont pas considérées comme fluides dangereux, aériennes en cave (cunettes) et souterraines entre la cave et l'installation de traitement, sont convenablement entretenues et font l'objet d'examens périodiques, à minima 2 fois par an (avant et après les vendanges). En 2012, une réfection totale du réseau interne à la cave pour l'évacuation des effluents a été réalisé. Le dégrilleur a été remplacé en 2020. La canalisation gravitaire (pvc pression) entre la cave et le bassin, a été endommagée et réparée lors des travaux de la rue des écoles et lors de la construction du lotissement voisin. De manière générale, le contrôle visuel par sondage des cunettes, permet de confirmer le bon état d'entretien notamment à l'intérieur de la cave. Toutefois, les cunettes sous les cuves extérieures doivent être nettoyées et entretenues. Les canalisations externes souterraines d'évacuation des effluents, nécessitent un contrôle approfondi.
<u>Conformité à justifier :</u> La coopérative doit : - justifier du nettoyage et de l'entretien des cunettes sous les cuves extérieures ; - prévoir les modalités de contrôle des canalisations externes souterraines d'évacuation des effluents, afin de s'assurer de leur bon état.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Réponse de l'exploitant:

Nom du point de contrôle : Propreté

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 6
Thème(s) : Risques accidentels, dispositions générales
Prescription contrôlée : [...] L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu en permanence. Les abords de l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont aménagés et maintenus en bon état de propreté (peinture...). Les émissaires de rejet et leur périphérie font l'objet d'un soin particulier (plantations, engazonnement...).
Constats : Dans sa globalité, l'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu. Toutefois lors de la visite, l'inspection a constaté la présence de stockages anarchiques aux abords de la cave (palettes, matériels abandonnés), sur le conteneur de stockage des produits dangereux ainsi que dans les zones annexes de la cave. Conformité à justifier : La coopérative doit justifier : - du nettoyage des abords extérieures, des zones internes de la cave et sur le conteneur de stockage des produits dangereux - de l'évacuation des déchets.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Réponse de l'exploitant:

Nom du point de contrôle : Stockage de produits dangereux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 9
Thème(s) : Produits chimiques, rétentions
Prescription contrôlée : Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols, autre que les raisins, moûts, vins et sous-produits de la vinification, est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes : 100 % de la capacité du plus grand réservoir ; 50 % de la capacité totale des réservoirs associés. Le stockage des raisins, moûts, vins et sous-produits de la vinification est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la capacité de la plus grande cuve. Ces dispositions ne sont pas applicables aux bassins de traitement des eaux résiduaires. Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à : - dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ; - dans les autres cas 20 % de la capacité totale des fûts ; - dans tous les cas 800 l minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 800 l. [...]
Constats : De manière générale, tout stockage de produits dangereux est associé à une capacité de rétention. L'exploitant a installé en annexe de la cave, un conteneur (maritime) dédié au stockage de produits dangereux sur rétention. Toutefois, un petit stockage de produits dangereux situé à l'étage, n'est pas associé à une capacité de rétention. Par ailleurs, la coopérative dispose: - d'un 1er hangar de stockage d'une surface de 540 m² pour une capacité de stockage de 600 palettes de vin, abritant également une aire de conditionnement de bag in box d'une capacité de 280 hectolitres de vin en vrac (quantité de matière combustible déclarée inférieure à 500 tonnes). La cave ainsi que ce hangar, sont reliés au réseau de collecte des effluents de la coopérative, faisant office de rétention. - d'un 2nd hangar de stockage d'une surface d'environ 290 m² dédié au vieillissement du vin en tonneau de capacité 228 litres. Ce dernier n'est pas relié au réseau de collecte des effluents de la coopérative. D'après l'INERIS, le vin produit une combustion qui s'auto-entretient pour un degré d'alcool supérieur ou égal à 13% Vol. Il a donc été clairement démontré qu'au-delà de 13% Vol. le vin peut être considéré comme une substance combustible et inflammable. Concernant les résultats de point d'éclair, il semblerait que l'ensemble des degrés soient «combustibles». Dans ce hangar la rétention est donc estimée à 228 litres, soit pour la surface du bâtiment un écoulement sur 1.27 cm, considéré par l'exploitant comme négligeable. Enfin, la zone extérieure de dépotage du raisin en période de vendange, n'est pas reliée au réseau de collecte des effluents. Toutefois, le raisin étant encore "solide", l'exploitant considère que la zone ne nécessite pas de dispositif de rétention. <u>Conformité à justifier :</u> La coopérative doit justifier que le stockage de produits dangereux situé à l'étage, est associé à une capacité de rétention.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Réponse de l'exploitant:

Nom du point de contrôle : Stockages des produits dangereux

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 10
Thème(s) : Produits chimiques, liste produits dangereux
Prescription contrôlée : L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation ; les fiches de données de sécurité prévues dans le code du travail permettent de satisfaire à cette obligation. A l'intérieur de l'installation classée autorisée, les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractère très lisibles le nom des produits et les symboles de danger conformément, s'il y a lieu, à la réglementation relative à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses.
Constats : L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents dans l'installation. Lors de la visite, l'exploitant a présenté : - le registre des produits dangereux (mise à jour 2022) ; - le plan de secours indiquant la présence du stockage des produits dangereux ; - les FDS associées. L'inspection a vérifié par sondage que les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractère très lisibles le nom des produits et les symboles de danger. L'affichage des symboles de danger doit être complété à l'entrée du conteneur de stockage des produits dangereux.
Conformité à justifier : La coopérative doit compléter l'affichage des symboles de danger à l'entrée du conteneur de stockage des produits dangereux.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Réponse de l'exploitant:

Nom du point de contrôle : Prélèvements et consommation d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 03/05/2000, article 14
Thème(s) : Risques chroniques, forage
Prescription contrôlée : Lors de la réalisation de forages en nappe, toutes dispositions sont prises pour éviter de mettre en communication des nappes d'eau distinctes, sauf autorisation explicite dans l'arrêté d'autorisation, et pour prévenir toute introduction de pollution de surface, notamment par un aménagement approprié vis-à-vis des installations de stockage ou d'utilisation de substances dangereuses. En cas de cessation d'utilisation d'un forage, l'exploitant prend les mesures appropriées pour l'obturation ou le comblement de cet ouvrage afin d'éviter la pollution des nappes d'eau souterraines. La réalisation de tout nouveau forage ou la mise hors service d'un forage est portée à la connaissance du préfet avec tous les éléments d'appréciation de l'impact hydrogéologique.
Constats : La cave dispose de 5 puits. Ces puits ont été creusés lors de la construction du dernier bâtiment dans le but de drainer l'eau qui gênait la pose des fondations. Ils ont une faible profondeur (de 4 à 7 m), un diamètre de 90 cm et sont busés de bas en haut. Un puits est exploité avec une pompe au débit de 4 m ³ /h. Les autres puits ne sont pas exploités et sont conservés pour la préservation de la structure de la cave. A noter que la commune de Saint-Génis-des-Fontaines s'inscrit dans la liste des communes de la Zone de Répartition des Eaux (ZRE aquifères des alluvions quaternaires du Roussillon) définie par arrêté préfectoral n°2010099-05 du 09/04/2010, mais les puits de faible profondeur ne captent pas la nappe plio-quaternaire de la plaine du Roussillon. Deux anciens forages ont été comblés en 2009 (rapport Hydrogéologie Environnement du 10/02/2009). Suite à la dernière visite, la cave a délimité la tête des 5 puits et les a rendu aisément accessibles pour des opérations de contrôle visuel, d'intervention ou d'entretien. Les têtes de puits sont peintes en bleu et les puits isolés sont signalés. Cette mesure doit être complétée ou renforcée. <u>Conformité à justifier :</u> La coopérative doit justifier que les têtes de puits sont suffisamment identifiées et accessibles pour prévenir toute introduction de pollution de surface.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Réponse de l'exploitant:

Nom du point de contrôle : Recollement matériel électrique

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 24/07/1997, article 7.3.4
Thème(s) : Risques chroniques, matériel électrique
Prescription contrôlée : Les installations électriques doivent être réalisées conformément aux règles de l'art, [...] Elles doivent être entretenues en bon état et doivent être contrôlées, après leur installation ou leur modification par une personne compétente. [...]
Constats : L'exploitant a présenté le rapport de vérification des installations électriques du 28/09/2021 réalisé par l'APAVE. Suite à la précédente visite, la coopérative a réalisé un certain de nombre de mise en conformité. Toutefois le nouveau rapport présente un nombre important d'écarts. <u>Conformité à justifier :</u> La coopérative doit justifier de la levée des non-conformités relevées dans le rapport de vérification des installations électriques par un homme de l'art.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Réponse de l'exploitant: