

Unité départementale de l'Artois
Centre Jean Monnet
Avenue de Paris
62400 Bethune

Béthune, le 01/07/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/02/2026

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

FOODIZ CUISINE - LE PETIT CUISINIER

Zone d'activités de l'Aérodrome
62490 Vitry-En-Artois

Références : 370-2026
Code AIOT : 0007004153

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/02/2026 dans l'établissement FOODIZ CUISINE - LE PETIT CUISINIER implanté Zone d'activités de l'Aérodrome 300 Route de Quiéry 62490 Vitry-en-Artois. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette inspection est réalisée dans le cadre du récolement de l'arrêté préfectoral de mise en demeure du 13/01/2026 vis-à-vis de constats de non conformités à certaines dispositions de l'arrêté ministériel du 19 novembre 2009 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées soumises à déclaration sous la rubrique 4735 (Ammoniac).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- FOODIZ CUISINE - LE PETIT CUISINIER

- Zone d'activités de l'Aérodrome 300 Route de Quiéry 62490 Vitry-en-Artois
- Code AIOT : 0007004153
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Par arrêté préfectoral du 22 juillet 2009, complété par les arrêtés préfectoraux du 05 juillet 2013 et du 15 juillet 2021, la société "Le Petit Cuisinier" a été autorisée à exploiter une unité de fabrication de plats cuisinés pasteurisés.

Par courrier du 5 janvier 2026, l'exploitant a déclaré le changement d'exploitant concernant l'installation classée. Le nouvel exploitant se nomme : FOODIZ CUISINE.

Contexte de l'inspection :

- Récolement

Thèmes de l'inspection :

- Risque toxique
- Sécurité/sûreté

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 <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
4	Modifications	Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 1.2 - Annexe 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
1	Dossier installation classée	Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 1.4 - Annexe I	Levée de mise en demeure
2	Surveillance de l'exploitation	Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 3.1 - Annexe I	Levée de mise en demeure
3	Propreté	Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 3.4 - Annexe I	Levée de mise en demeure
5	Changement d'exploitant	Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 1.6 - Annexe I	Sans objet
6	Accessibilité au site	Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 2.5.1 - Annexe I	Sans objet
7	Contrôle de l'accès	Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 3.2 - Annexe I	Sans objet

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

L'exploitant s'est conformé à l'arrêté de mise en demeure du 13/01/2026 susmentionné. Par conséquent, cet arrêté de mise en demeure peut être abrogé.

En application du point 1.2 de l'annexe I de l'arrêté ministériel du 19/11/2009 susvisé, dans un délai d'un mois, l'exploitant doit porter à la connaissance du préfet la modification de la quantité d'ammoniac dans son installation, qui a eu lieu en 2019, consécutivement à la modification des réseaux due au projet de récupération d'énergie mis en oeuvre au niveau de l'établissement.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Dossier installation classée

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 1.4 - Annexe I
Thème(s) : Situation administrative, Dossier tenu à jour
Prescription contrôlée : L'exploitant établit et tient à jour le dossier de l'installation comportant : <ul style="list-style-type: none">• la quantité maximale au regard de la quantité déclarée ;• les plans tenus à jour ;• les rapports des visites et contrôles réglementaires.
Constats : L'exploitant a établi un nouveau dossier de l'installation depuis la prise en charge de l'installation par le nouveau prestataire MATAL, comportant : <ul style="list-style-type: none">• la quantité maximale, par le biais du registre de consommation, a été mise en place. L'exploitant a rapatrié dans son serveur les rapports de charge de l'installation en ammoniac, réalisés par l'ancien prestataire AXIMA Réfrigération, dont le dernier date du 05/03/2021. La quantité maximale du fluide dans l'installation est de 1065 kg. Le changement du volume a eu lieu en 2019 avec la modification des réseaux, à la suite d'un projet de récupération d'énergie intervenu au niveau de l'établissement ;• les plans ont été mis à jour dans le logiciel informatique et ajoutés dans le dossier d'exploitation ;• un dossier informatique contenant les rapports des visites et des contrôles réglementaires a été constitué. L'exploitant s'est donc mis en conformité sur ce point qui faisait l'objet de l'arrêté préfectoral de mise en demeure du 13/01/2026.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Levée de mise en demeure

N° 2 : Surveillance de l'exploitation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 3.1 - Annexe I
Thème(s) : Risques accidentels, Surveillance de l'exploitation

<p>Prescription contrôlée :</p> <p>L'exploitation est effectuée sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par l'exploitant et ayant une connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés ou stockés dans l'installation.</p>
<p>Constats :</p> <p>L'exploitant a fourni à l'Inspection de l'Environnement, les attestations de formation des salariés FOODIZ :</p> <p>« SECU NH3-N1 - Sécurité du personnel non frigoriste assurant une surveillance des installations frigorifiques NH3 ».</p> <p>Cette formation, dispensée par la société MATAL, a eu lieu les 20 et 21 janvier 2026.</p> <p>Les attestations (habilitations) de formation pour les intervenants MATAL figurent au Plan de Prévention (PDP) annuel établi entre MATAL et FOODIZ vis-à-vis de la délégation de service réalisée auprès de l'établissement pour le prestataire.</p> <p>L'exploitant s'est donc mis en conformité sur ce point qui faisait l'objet de l'arrêté préfectoral de mise en demeure du 13/01/2026.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>
<p>Proposition de suites : Levée de mise en demeure</p>

N° 3 : Propreté

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 3.4 - Annexe I</p>
<p>Thème(s) : Risques accidentels, Propreté</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Les locaux sont maintenus propres et régulièrement nettoyés, notamment de manière à éviter les amas de matières dangereuses, polluantes ou combustibles. Le matériel de nettoyage est adapté aux risques présentés par les produits.</p> <p>Objet du contrôle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - absence d'amas de matières dangereuses, polluantes ou combustibles dans les locaux (le non-respect de ce point relève d'une non-conformité majeure).
<p>Constats :</p> <p>La salle des machines est propre et rangée.</p> <p>L'exploitant s'est donc mis en conformité sur ce point qui faisait l'objet de l'arrêté préfectoral de mise en demeure du 13/01/2026.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>
<p>Proposition de suites : Levée de mise en demeure</p>

N° 4 : Modifications

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 1.2 - Annexe I</p>
<p>Thème(s) : Situation administrative, Modifications</p>

<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Toute modification apportée par le déclarant à l'installation, à son mode d'exploitation ou à son voisinage, entraînant un changement notable des éléments du dossier de déclaration initiale, est portée, avant sa réalisation, à la connaissance du préfet qui peut exiger une nouvelle déclaration.</p>
<p>Constats :</p> <p>La dernière modification a eu lieu en 2009. Elle n'a pas été portée à la connaissance du préfet (cf. point de contrôle 1).</p>
<p>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</p> <p><i>Demande n°1 : Il est demandé à l'exploitant de porter à la connaissance du préfet la modification de la quantité d'ammoniac dans son installation qui a eu lieu en 2019 lors de la modification des réseaux à la suite d'un projet de récupération d'énergie (Arrêté Ministériel du 19/11/2009, annexe I, point 1.2).</i></p>
<p>Type de suites proposées : Avec suites</p>
<p>Proposition de suites : Demande d'action corrective</p>
<p>Proposition de délais : 1 mois</p>

N° 5 : Changement d'exploitant

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 1.6 - Annexe I</p>
<p>Thème(s) : Situation administrative, Changement d'exploitant</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Lorsque l'installation change d'exploitant, le nouvel exploitant ou son représentant en fait la déclaration au préfet dans le mois qui suit la prise en charge de l'exploitation. Cette déclaration mentionne, s'il s'agit d'une personne physique, les noms, prénoms et adresse de domicile du nouvel exploitant et, s'il s'agit d'une personne morale, sa dénomination ou sa raison sociale, sa forme juridique, l'adresse de son siège social ainsi que la qualité du signataire de la déclaration.</p>
<p>Constats :</p> <p>Un changement d'exploitant est intervenu en 2019, sans que la déclaration n'ait été transmise au préfet.</p> <p>Afin de régulariser la situation, une déclaration officielle de changement d'exploitant a été rédigée et transmise à la préfecture du Pas-de-Calais le 05/01/2026, conformément à l'article 1.5.4 de l'arrêté préfectoral du 22/07/2009 et à l'article R.512-68 du Code de l'Environnement.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 6 : Accessibilité au site

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 2.5.1 - Annexe I</p>
<p>Thème(s) : Risques accidentels, Accessibilité au site</p>
<p>Prescription contrôlée :</p>

<p>L'installation dispose en permanence d'un accès pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours. On entend par accès à l'installation une ouverture reliant la voie publique et l'intérieur du site suffisamment dimensionnée pour permettre l'intervention des engins de secours. Les véhicules dont la présence est liée à l'exploitation stationnent sans occasionner de gêne pour l'accessibilité des engins des services de secours depuis les voies de circulation externes au dépôt, même en dehors des heures d'exploitation et d'ouverture de l'installation.</p> <p>Point de contrôle : L'exploitant précisera à l'Inspection de l'environnement la stratégie d'accès à ses installations d'ammoniac par les Services d'Incendie et de Secours en cas de sinistre.</p>
<p>Constats :</p> <p>Lors d'échanges de l'exploitant avec les pompiers, aucune réserve n'a été émise concernant cet accès. Une nouvelle visite du site a eu lieu le 16/12/2025 et aucune anomalie d'accès n'a été relevée, autre que la porte d'accès à la salle des machines (SDM), désormais réparée. L'exploitant est en attente d'une confirmation écrite des pompiers.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 7 : Contrôle de l'accès

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 19/11/2009, article 3.2 - Annexe I</p>
<p>Thème(s) : Risques accidentels, Contrôle de l'accès</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>"Les personnes étrangères au site n'ont pas d'accès libre aux installations. De plus, en l'absence du personnel d'exploitation, cet accès est interdit aux personnes non autorisées".</p> <p>Point de contrôle : L'exploitant veillera à faire réparer la serrure de la SDM et à en limiter l'accès aux personnes dûment habilitées.</p>
<p>Constats :</p> <p>La porte a été remise en conformité par les services de maintenance FOODIZ.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>