

Unité interdépartementale des deux Savoie
3 Rue Paul Guiton
74000 Annecy

Annecy, le 10/03/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 24/02/2026

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

Malt'in Pott

148 Route des Grands Champs Sud
74580 Viry

Références : 20260224-RAP-InspViry-MaltinPott
Code AIOT : 0003205306

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 24/02/2026 dans l'établissement Malt'in Pott implanté 148 Route des Grands Champs Sud 74580 Viry. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- Malt'in Pott
- 148 Route des Grands Champs Sud 74580 Viry
- Code AIOT : 0003205306
- Régime : Déclaration avec contrôle
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Malt'in Pott est une malterie artisanale, biosourcée localement (Rhône-Alpes). L'établissement de Viry a démarré en 2023 (la société était précédemment implantée à Allonzier-la-Caille).

Sur le plan administratif, Malt'in Pott est soumise à simple déclaration au titre de la rubrique 2220 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) et bénéficie du récépissé de déclaration n°20210554 du 21 octobre 2021.

Thèmes de l'inspection :

- Situation administrative
- Air
- Eau de surface

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 Madame la Préfète ; 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 Madame la Préfète, 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
1	Situation administrative	Code de l'environnement du 17/02/2026, article Nomenclature ICPE	Demande de justificatif à l'exploitant, 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	Consommation d'eau	Lettre du 21/10/2021, article 5.1	Sans objet
3	Rejets aqueux	Lettre du 21/10/2021, article 5.1 b	Sans objet
4	Rejets atmosphériques	Lettre du 21/10/2021, article 5.1 c	Sans objet

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

L'exploitant devra se positionner, dans un délai d'un mois, sur la situation administrative de son site (déclaration ou enregistrement au titre de la rubrique ICPE 2220). Le cas échéant, il adapte son organisation pour rester sous le seuil de la déclaration (cf. Constat n°1).

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Situation administrative

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 17/02/2026, article Nomenclature ICPE
Thème(s) : Situation administrative, Situation administrative
Prescription contrôlée : 2220. 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 entrants étant : [...] 2. Autres installations : [...] b) Supérieure à 2 t/j, mais inférieure ou égale à 10 t/j. => DC

Constats :

Il est à noter que l'intitulé de la rubrique ICPE 2220 a été modifiée par décret n°2017-1595 du 21 novembre 2017 puis par le décret n° 2018-900 du 22 octobre 2018 modifiant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement :

- l'intitulé en vigueur avant le 21 novembre 2017 était : « *Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc., à l'exclusion du sucre, de la fécule, du malt, des huiles, et des aliments pour le bétail mais y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes.* » ;
- l'intitulé après le 1^{er} janvier 2019, et en vigueur aujourd'hui est : « *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. ».

* : Le mot fermentation a été ajouté par le décret du 22 octobre 2018, avec une entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2019.

Cela explique que l'arrêté ministériel du 7 juin 2005 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées soumises à déclaration sous la rubrique n° 2220 (noté « AMPG-D-2220 » dans la suite du présent rapport) reprenne l'intitulé de la rubrique 2220 telle qu'elle était rédigée à l'époque.

Il est donc à considérer que l'intitulé de l'AMPG-D-2220, ainsi que son article 1^{er} précisant les installations soumises aux dispositions de son annexe I., est de nature à rappeler l'intitulé de la rubrique ICPE 2220, et non d'exclure certaines installations pour autant soumises à déclaration au titre ladite rubrique 2220.

Compte tenu de ces éléments, l'inspection considère que les dispositions de l'annexe I. de l'AMPG-D-2220 s'appliquent effectivement à l'établissement Malt'in Pott, si celui-ci est effectivement soumis à simple déclaration au titre de la rubrique 2220 (voir explications plus bas)

L'exploitant a précisé en séance qu'il n'était pas parfaitement au clair de l'application des dispositions de l'AMPG-D-2220 mais qu'il avait pris la décision de respecter celles-ci dès le début de la vie des installations.

L'exploitant a précisé le fonctionnement de son procédé.

[Des informations confidentielles ont été masquées et reportées en annexe confidentielle, considérant le secret des affaires].

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

L'exploitant doit :

- 1- soit modifier son organisation afin de ne jamais charger plus d'une de ses trois lignes sur une seule journée, tout en ne les chargeant jamais à plus de 10 tonnes de produits intrants ;
- 2- soit élaborer un dossier d'enregistrement au titre de la rubrique ICPE 2220.

L'exploitant informe l'inspection des installations classées de son choix dans un délai d'un mois.

S'il souhaite maintenir la possibilité d'introduire en une journée sa capacité d'environ 31,5 tonnes

de produits intrants (choix n°2), alors un dossier d'enregistrement pour régularisation devra parvenir à l'inspection des installations classée dans un délai maximum d'un an.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 mois

N° 2 : Consommation d'eau

Référence réglementaire : Récépissé de déclaration du 21/10/2021, article 5.1
Thème(s) : Risques chroniques, Consommation d'eau
Prescription contrôlée : 5.1 [...] Prélèvement de l'eau : réseau public de distribution d'eau : volume maximum annuel en m ³ : [Volume confidentiel reporté en annexe confidentielle à ce rapport]
Constats : L'exploitant a présenté le relevé de ses consommations semestrielles d'eau (qu'il a renseigné sur base des factures de facturation). Sur l'année 2023 la consommation annuelle a été de [Volume d'eau confidentiel, reporté en annexe confidentielle du présent rapport] d'eau. Cela correspond à l'année de mise en service et d'optimisation du procédé industriel, qui n'est donc pas représentative. Sur l'année 2024, l'exploitant a consommé [Volume d'eau confidentiel, reporté en annexe confidentielle du présent rapport]. Enfin la consommation a été d'un peu plus de [Volume d'eau confidentiel, reporté en annexe confidentielle du présent rapport] sur le premier semestre 2025 (la facturation du deuxième semestre 2025 n'a pas encore été reçue par l'exploitant, et l'inspection n'a pas demandé à justifier davantage ni de relever l'index du compteur). Cette consommation semble tendre vers une consommation annuelle qui sera également de l'ordre de [Volume d'eau confidentiel, reporté en annexe confidentielle du présent rapport] sur l'année 2025. Après optimisation de son procédé, l'exploitant respecte le volume annuel maximum de [Volume d'eau confidentiel, reporté en annexe confidentielle du présent rapport] de sa déclaration de novembre 2021, et ayant donné lieu au récépissé de déclaration du 21 octobre 2021.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Rejets aqueux

Référence réglementaire : Récépissé de déclaration du 21/10/2021, article 5.1 b												
Thème(s) : Risques chroniques, Eaux résiduaires												
Prescription contrôlée : 5.1 b) Les eaux résiduaires proviennent du trempage des céréales biologiques après séparation gravitaire des matières en suspension. [...] Elles ne contiennent pas de métaux lourds. Exutoire des eaux résiduaires : réseau d'assainissement collectif avec station d'épuration[...] Les eaux rejetées sont semi-claires et sont d'une charge polluante en deçà des limites autorisées (DBO/DCO/NTK/NGL/PT), elles ne nécessitent de ce fait pas de classement ni de traitement particulier.												
Constats : Comme précisé au point de contrôle n°1, l'AMPG-D-2220 s'applique, et en particulier les valeurs limites d'émission (VLE) définies au point 5.5 de l'annexe I. de cet arrêté :												
<table border="1"><thead><tr><th>Paramètre</th><th>VLE</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH</td><td>5,5 à 8,5</td></tr><tr><td>Température</td><td>< 30°C</td></tr><tr><td>MEST</td><td>600 mg/l (si flux susceptible de dépasser 15 kg/j)</td></tr><tr><td>DBO5</td><td>800 mg/l (si flux susceptible de dépasser 15 kg/j)</td></tr><tr><td>DCO</td><td>2000 mg/l (si flux susceptible de dépasser 45 kg/j)</td></tr></tbody></table>	Paramètre	VLE	pH	5,5 à 8,5	Température	< 30°C	MEST	600 mg/l (si flux susceptible de dépasser 15 kg/j)	DBO5	800 mg/l (si flux susceptible de dépasser 15 kg/j)	DCO	2000 mg/l (si flux susceptible de dépasser 45 kg/j)
Paramètre	VLE											
pH	5,5 à 8,5											
Température	< 30°C											
MEST	600 mg/l (si flux susceptible de dépasser 15 kg/j)											
DBO5	800 mg/l (si flux susceptible de dépasser 15 kg/j)											
DCO	2000 mg/l (si flux susceptible de dépasser 45 kg/j)											
<p>L'article 5.9 de l'AMPG-D-2220 précise qu'une mesure des polluants visés au point 5.5 doit être effectuée a minima tous les 3 ans (soit sur les paramètres MEST, DBO5 et DCO) pour un organisme agréé par le ministre de l'environnement.</p> <p>L'exploitant a présenté un rapport d'analyses en date du 19 juin 2024 par la société [Information sensible au regard du secret des affaires, reportée en annexe confidentielle du présent rapport], accréditée Cofrac sous le numéro [Information sensible au regard du secret des affaires, reportée en annexe confidentielle du présent rapport]. L'organisme figure effectivement dans la liste des laboratoires agréée (agrément valide du 1^{er} février 2022 au 31 janvier 2027).</p> <p>Ce rapport d'analyse a porté d'une part sur les paramètres [Information sensible au regard du secret des affaires, reportée en annexe confidentielle du présent rapport]. Aucun des paramètres recherchés n'a été décelé à des niveaux significatifs (soit non détectés, soit bien en deçà des VLE).</p> <p>En cela l'exploitant respecte la prescription contrôlée.</p>												
Type de suites proposées : Sans suite												

N° 4 : Rejets atmosphériques

Référence réglementaire : Récépissé de déclaration du 21/10/2021, article 5.1 c
Thème(s) : Risques chroniques, Rejets atmosphériques
Prescription contrôlée : [Information sensible au regard du secret des affaires, reportée en annexe confidentielle du présent rapport]
Constats : Lors de la visite des installations, l'exploitant a présenté son procédé industriel [Information sensible au regard du secret des affaires, reportée en annexe confidentielle du présent rapport].
Type de suites proposées : Sans suite