

Unité Départementale Aube - Haute-Marne

TROYES, le 8 juin 2026

Nos réf. : SAU/DDH/MI n° 26 - 245

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 17/04/2026

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

AHYPERCARB 1

Route nationale 19
10600 BARBEREY SAINT SULPICE

Code AIOT : 0005704283

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 17 avril 2026 dans l'établissement AHYPERCARB 1 implanté route de Paris - Route Nationale 19 – 10600 BARBEREY-SAINT-SULPICE. L'inspection a été annoncée le 07 avril 2026. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite de l'inspection des installations a eu lieu dans le cadre d'une action régionale de prévention du risque incendie.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- AHYPERCARB 1
- Route de Paris - Route Nationale 19 – 10600 BARBEREY SAINT SULPICE
- Code AIOT : 0005704283
- Régime : Déclaration avec contrôle
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société AUCHAN exploite à BARBEREY-SAINT-SULPICE un hypermarché comprenant plusieurs activités soumises à déclaration au titre des ICPE dont une station service et un laboratoire de préparation de viande.

Thèmes de l'inspection :

- 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

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	Situation administrative	Code de l'environnement, article R.511-9, annexe 3	Sans objet
2	Moyens de lutte contre l'incendie	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1	Sans objet
3	Moyens de lutte contre l'incendie Point d'eau	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1	Sans objet

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

Il ressort des constats réalisés au cours de la visite d'inspection que l'activité actuelle relevant de la rubrique ICPE n° 2221 pour la préparation de viande est réalisée pour une quantité journalière inférieure au seuil de la déclaration et que les prescriptions contrôlées concernant la prévention du risque incendie sont respectées.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Situation administrative

Référence réglementaire : Code de l'environnement, article R.511-9, annexe 3
Thème(s) : Situation administrative, Rubrique nomenclature ICPE
Prescription contrôlée : Rubrique 2221 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. La quantité de produits entrants étant : 1. Supérieure à 4 t/ jE 2. Supérieure à 500 kg/ j, mais inférieure ou égale à 4 t/ jDC
Constats : L'installation a fait l'objet d'un récépissé de déclaration en date du 07/10/2014 et d'une demande de changement d'exploitant au bénéfice de AUCHAN le 24/06/2024 concernant notamment la rubrique ICPE n° 2221, alinéa 2, pour l'activité de préparation de produits alimentaires d'origine animale. L'exploitant indique à l'inspection des installations classées que l'activité de découpage de viande sur le site existe toujours mais qu'elle est actuellement inférieure à 500 kg/j et justifie par ses dernières entrées hebdomadaires. Bien que l'activité soit réalisée sous le seuil de la déclaration, le site reste assujetti à la réglementation ICPE tant que la cessation d'activité n'est pas déclarée et achevée.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Moyens de lutte contre l'incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1
Thème(s) : Risques accidentels, Lutte contre l'incendie
Prescription contrôlée : L'installation doit être équipée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques, notamment : - 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 : L'exploitant présente à l'inspection le dernier rapport de contrôle des extincteurs, effectué le 31 octobre 2025, permettant de démontrer la présence de 148 extincteurs sur le site, maintenus en bon état et vérifiés périodiquement. Pendant la visite, l'inspection a procédé par sondage à la lecture des étiquettes présentes sur les trois extincteurs à proximité du laboratoire de préparation de viande et a constaté que leur dernière vérification date de moins d'un an. L'inspection a également constaté la présence, au niveau du PC sécurité du site, d'un téléphone avec ligne directe vers les services de secours. L'inspection a constaté la présence de plans des locaux aux entrées du bâtiment et au PC sécurité.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Moyens de lutte contre l'incendie -Point d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1
Thème(s) : Risques accidentels, Lutte contre l'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 ;

Ces matériels doivent être maintenus en bon état et vérifiés périodiquement et au moins selon les indications du constructeur du matériel.

Constats :

L'exploitant indique disposer de poteaux incendie, de sprinkler associé à une réserve d'eau de 450 m³ et de RIA. Il présente à l'inspection le rapport de la vérification du 05 juin 2025 des poteaux incendie. L'inspection a constaté par sondage sur les deux RIA, les plus proche du laboratoire de préparation de viande, les étiquettes justifiant leur dernier contrôle réalisé en mai 2025.

Par sondage, l'inspection a constaté la présence du poteau incendie situé à l'extérieur du bâtiment, à son angle Nord. Celui-ci est le plus proche du laboratoire de préparation de viande et se situe à moins de 200 m.

Type de suites proposées : Sans suite