

Service risques et installations classées
12 – 14 Rues des Archives
940011 CRETEIL CEDEX

CRÉTEIL, le 25 avril 2024

Dossier n° 2017/0669
N° AIOT : 0006521743

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 13/02/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

SELECT AGRUMES (PRINCIPAL BAT C2)

31 RUE D'AVIGNON
BAT C2 FRUILEG - MIN RUNGIS
94 150 Rungis

Référence : DRIEAT-IF/UD94/2024/PESSPVM/OB/N°87 GR

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 13/02/2024 dans l'établissement SELECT AGRUMES implanté 31 RUE D'AVIGNON BAT C2 FRUILEG - MIN RUNGIS à Rungis. L'inspection a été annoncée le 23/01/2024. 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 :

- SELECT AGRUMES (PRINCIPAL BAT C2)
- 31 RUE D'AVIGNON BAT C2 FRUILEG - MIN RUNGIS 94150 Rungis
- Code AIOT : 0006521743
- Régime : Enregistrement

La société SELECT AGRUMES, implantée au sein du bâtiment C2 du MIN de Rungis, a absorbé la société OLIVER basée géographiquement en face de son installation. Le fait d'avoir intégré le volume de produits géré par OLIVER a entraîné une augmentation de la quantité de produits entrants dans l'installation par jour et donc un dépassement du seuil d'enregistrement concernant les installations classées pour la protection de l'environnement. Une demande d'enregistrement a été déposée par l'exploitant en date du 25/03/2023. L'arrêté préfectoral d'enregistrement a été signé le 15/11/2023.

Le site comprend 16 chambres de mûrissage. Il est à noter que deux des quatre chambres de mûrissage de la précédente société OLIVER sont utilisées comme des chambres froides. Ainsi, il y a 14 chambres de mûrissage utilisées en tant que telles.

Le mûrissage est réalisé par air pulsé à température et humidité contrôlées avec ajout d'azétyl (mélange d'azote à 96 % et éthylène à 4 %).

La quantité de produits entrants par jours est de 16 tonnes.

Les chambres de mûrissage fonctionnent automatiquement, toute l'année en discontinu.

Le site comprend également plusieurs centrales de réfrigération contenant au total 390 kg de fluide frigorigène R449A.

Le classement du site est le suivant :

Rubrique	Régime	Intitulé de la rubrique	Nature des activités	Volume des activités
2220-2-a	E	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 entrant étant, supérieure à 10 t/j.	Mûrisserie de fruits	16 t/j
1185-2-a	DC	Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n° 517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). Emploi dans des équipements clos en exploitation. Équipements 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.	Groupes froids	390 kg

[E] : Enregistrement ; [DC] : Déclaration avec contrôle périodique

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
2	Disposition constructive	Arrêté Préfectoral du 15/11/2023, article 2.1.1	Demande de justificatif à l'exploitant	7 jours
4	Ventilation	Arrêté Préfectoral du 15/11/2023, article 2.1.2	Mise en demeure, respect de prescription	2 mois
5	Consignes d'exploitation	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24-I	Demande de justificatif à l'exploitant	7 jours

(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 ICPE	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 4	Sans objet
3	Moyens de lutte contre l'incendie	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14	Sans objet
6	Étiquette apposée sur l'équipement contrôlé	Arrêté Ministériel du 29/02/2016, article 6	Sans objet

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

Lors de l'inspection du 13/02/2024, les non-conformités suivantes ont été constatées :

- **Non-conformité n°1** : absence d’affichage de l’interdiction de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) dans ou à proximité des chambres de mûrissage ;
- **Non-conformité n°2** :
 - absence de marquage au sol permettant de matérialiser l’interdiction de stationner à moins d’un mètre des quais ;
 - absence d’un affichage rappelant l’interdiction de fumer, ainsi que de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) devant les grilles d’évacuation du gaz ;
 - absence de détecteur d’appauvrissement en oxygène de l’air ambiant dans les 2 salles de stockage des bouteilles d’Azéthyl ;
- **Non-conformité n°3** : absence d’affichage de l’ensemble des consignes d’exploitation dans les locaux de l’installation.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Dossier ICPE

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 4
Thème(s) : Situation administrative, Présence dossier ICPE
Prescription contrôlée : L’exploitant établit et tient à jour un dossier comportant les documents suivants : - une copie de la demande d’enregistrement et du dossier qui l’accompagne ; - le dossier d’enregistrement tenu à jour et daté en fonction des modifications apportées à l’installation ; - l’arrêté d’enregistrement délivré par le préfet ainsi que tout arrêté préfectoral relatif à l’installation ; - les résultats des mesures sur les effluents et le bruit au cours des cinq dernières années. Les différents documents prévus par le présent arrêté, à savoir : - le registre rassemblant l’ensemble des déclarations d’accidents ou d’incidents faites à l’inspection des installations classées ; - le plan de localisation des risques (cf. art. 8) ; - le registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus (cf. art. 9) ; - le plan général des stockages (cf. art. 8) ; - les fiches de données de sécurité des produits présents dans l’installation (cf. art. 9) ; - les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des locaux à risque (cf. art. 11) ; - les éléments justifiant la conformité, l’entretien et la vérification des installations électriques, des équipements de sécurité et des matériels de production (cf. art. 17, 19 et 23) ; - les consignes d’exploitation (cf. art. 24) ; - le registre des fiches d’intervention établies lors des contrôles et opérations sur des équipements frigorifiques et climatiques utilisant certains fluides frigorigènes (cf. art. 42.II) ; - le registre des déchets dangereux générés par l’installation (cf. art. 54) ; - le programme de surveillance des émissions (cf. art. 55) ; - les éléments techniques permettant d’attester de l’absence d’émission dans l’eau de certains produits par l’installation (cf. art. 56). Ce dossier est tenu à la disposition de l’inspection des installations classées.
Constats : Lors de l’inspection, il a été constaté que l’exploitant détient un dossier ICPE comprenant une

copie de la demande d'enregistrement de son installation ainsi qu'une copie de l'arrêté préfectoral relatif à l'installation. Ce dossier est à jour.

Concernant les analyses des effluents de l'installation, celle-ci n'utilise pas d'eau dans son processus de fabrication. Ainsi, aucun contrôle des effluents n'est possible. Pour le bruit, l'installation est basée dans un hall du MIN de Rungis, elle est entourée d'une multitude de sociétés commercialisant des fruits et légumes. Un contrôle du bruit au sein de son installation engloberait la totalité des activités et ne ciblerait pas l'impact de l'activité sur son environnement sonore. Ainsi, un contrôle de bruit ne semble pas approprié pour cette installation.

L'exploitant a déclaré qu'il n'y a pas eu d'incidents ou d'accidents ayant un impact sur l'environnement dans son installation depuis le début de son exploitation.

L'installation ne comporte pas de locaux à risques. L'exploitant n'utilise pas de produits dangereux pour son activité.

L'exploitant a présenté un plan général des stockages pendant l'inspection. Il a également présenté la fiche de données de sécurité de l'azéthyl.

L'exploitant a présenté les compte rendus de vérification périodique des installations électriques numérotés 015030.72.60.24.N.131.ELAR.006 et 015030.72.60.24.N.144.ELAR.014, réalisées par l'APAVE respectivement en date du 11/01/2024 et 15/01/2024. Ces rapports n'appellent pas de commentaire de l'inspection.

Il a également présenté un compte rendu de vérification périodique des extincteurs réalisé par AXE FEU en date du 20/03/2023. Ce compte rendu indique que les extincteurs sont conformes à la réglementation.

Il a communiqué un compte rendu de vérification semestrielle d'un système de sprinklers réalisé par APSAD daté de novembre 2023. Dans ce rapport, le bureau de contrôle a noté un point de non-conformité avec risque de mise en échec ou système en situation d'échec. L'exploitant doit suivre les conclusions proposées par le bureau de contrôle.

Il a été constaté que les consignes d'exploitation ne sont pas affichées dans les locaux de l'installation, cela fait l'objet d'une non-conformité dans le point de contrôle n°5 de ce rapport.

Lors de l'inspection, l'exploitant a communiqué les rapports d'étanchéité réalisés par REAL. ECO. FROID (R.E.F) datés du 07/02/2024 suivants :

- Pour une machine frigorifique présente au niveau de la mûrisserie 10 contenant 11 kg de fluide R449A (15,367 teq CO₂) ;
- Pour une machine frigorifique présente au niveau de la mûrisserie 11 contenant 11 kg de fluide R449A (15,367 teq CO₂) ;
- Pour une machine frigorifique présente au niveau des mûrisseries du sous-sol contenant 145 kg de fluide R449A (202,565 teq CO₂) ;
- Pour une machine frigorifique présente au niveau du magasin 1 contenant 18 kg de fluide R449A (25,15 teq CO₂) ;
- Pour une machine frigorifique présente au niveau du magasin 2 contenant 18 kg de fluide R449A (25,15 teq CO₂) ;
- Pour une machine frigorifique présente au niveau du magasin 3 contenant 18 kg de fluide R449A (25,15 teq CO₂).

Tous les rapports indiquent l'absence de fuites pour les différents équipements contrôlés. Ces rapports n'appellent pas de commentaire de la part de l'inspection.

L'exploitant a déclaré que son installation ne génère pas de déchets dangereux.

En l'absence d'utilisation d'eau dans le process de fabrication de l'activité, il n'est pas pertinent de demander à l'exploitant un programme de surveillance des émissions dans l'eau ainsi que les éléments techniques permettant d'attester de l'absence d'émission dans l'eau de certains produits par l'installation.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Disposition constructive

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 15/11/2023, article 2.1.1

Thème(s) : Risques accidentels, Moyen de lutte contre l'incendie

Prescription contrôlée :

En lieu et place des dispositions du I de l'article 5 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013 relatif aux prescriptions générales applicables à la rubrique n°2220 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement, l'exploitant respecte les prescriptions suivantes :
L'implantation et les caractéristiques des chambres de mûrissage susvisées sont conformes aux éléments fournis avec la demande d'aménagement présentée dans le dossier d'enregistrement ;
les chambres de mûrissage sont équipées d'un système d'extinction automatique à eau pulvérisée, comportant au moins 4 têtes de sprinklage espacées de 2,5 mètres par chambre. Son déclenchement entraîne une alerte du PC sécurité du MIN de Rungis ;
des dispositifs d'alarme sonore, en cas d'incendie, sont mis en place dans la zone des chambres de mûrissage, avec des déclencheurs d'alarme manuels.
la zone de charge d'accumulateurs fixe des engins est éloignée de plus d'un mètre des cloisons isolantes des chambres de mûrissage ;
l'interdiction de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) dans ou à proximité des chambres de mûrissage est affichée ;
en cas d'apparition de zones de fragilité au niveau des chambres de mûrissage (panneaux sandwich, portes sectionnelles) des réparations sont entreprises dans les plus courts délais ;
les locaux sont reliés par téléphone au PC incendie du MIN de Rungis.

Constats :

Lors de l'inspection, il a été constaté :

- la présence d'un système d'extinction automatique à eau pulvérisée, pour chaque chambre de mûrissage,
- que la zone de charge d'accumulateurs fixe des engins est éloignée de plus d'un mètre des cloisons isolantes de celles-ci ;
- l'absence d'affichage de l'interdiction de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) dans ou à proximité des chambres de mûrissage. Cela présente une non-conformité à l'article 2.1.1 de l'arrêté préfectoral n°2023/04086 du 15/11/2023.

Action attendue : Afficher l'interdiction de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) dans ou à proximité des chambres de mûrissage.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant

Proposition de délais : 7 jours

N° 3 : Moyens de lutte contre l'incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 14
Thème(s) : Risques accidentels, Moyens de lutte contre l'incendie
Prescription contrôlée : L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment : - 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, comme prévu à l'article 8 ; - d'un ou plusieurs appareils d'incendie (prises d'eau, poteaux par exemple) d'un réseau public ou privé d'un diamètre nominal DN100 ou DN150 implantés de telle sorte que tout point de la limite de l'installation se trouve à moins de 100 mètres d'un appareil permettant de fournir un débit minimal de 60 mètres cubes par heure pendant une durée d'au moins deux heures et dont les prises de raccordement sont conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces appareils. Les appareils sont distants entre eux de 150 mètres maximum (les distances sont mesurées par les voies praticables aux engins d'incendie et de secours). A défaut, une réserve d'eau d'au moins 120 mètres cubes destinée à l'extinction est accessible en toutes circonstances et à une distance de l'installation ayant recueilli l'avis des services départementaux d'incendie et de secours. Cette réserve dispose des prises de raccordement conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter et permet de fournir un débit de 60 m³/h. L'exploitant est en mesure de justifier au préfet la disponibilité effective des débits d'eau ainsi que le dimensionnement de l'éventuel bassin de stockage. Les dispositions du présent point ne s'appliquent pas aux installations de séchage de prunes ; - d'extincteurs répartis à l'intérieur de l'installation si elle est couverte ou à proximité si elle n'est pas située dans un local fermé, sur les aires extérieures et dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les matières stockées ; Les moyens de lutte contre l'incendie sont capables de fonctionner efficacement quelle que soit la température de l'installation, et notamment en période de gel. L'exploitant s'assure de la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie conformément aux référentiels en vigueur.
Constats : Lors de l'inspection, il a été constaté la présence 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 moyens de lutte contre l'incendie adaptés à l'installation.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Ventilation

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 15/11/2023, article 2.1.2
Thème(s) : Risques chroniques, Ventilation
Prescription contrôlée : En lieu et place des dispositions de l'article 18 de l'arrêté ministériel du 14/12/2013, relatif aux prescriptions

générales applicables à la rubrique n°2220 de la nomenclature des installations classées pour la protection

de l'environnement, l'exploitant respecte les prescriptions suivantes :

le rejet des gaz des chambres de mûrissage se fait par des grilles situées sous le quai de chargement/déchargement ;

les opérations de purge des chambres de mûrissage se déroulent à une période où les quais de chargement/déchargement sont vides et exempts de véhicules garés à proximité. Des consignes sont établies par l'exploitant et transmises au PC sécurité du MIN de Rungis. Un marquage au sol matérialise l'interdiction de stationner à moins d'un mètre des quais ;

un affichage rappelant l'interdiction de fumer, ainsi que de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) devant les grilles d'évacuation est mis en place ;

l'interdiction de fumer est rappelée par des panneaux ainsi que par une procédure d'information des usagers ;

un détecteur d'appauvrissement en oxygène de l'air ambiant est installé dans la salle de stockage des bouteilles d'Azéthyl, paramétré à 17 %. En cas d'alerte, l'air est évacué par les chambres de mûrissage non utilisées et donc ouvertes qui se trouvent à proximité, grâce à leurs extracteurs d'air. Les extracteurs d'air étant déclenchés manuellement, une procédure écrite doit être mise en place pour :

le déclenchement manuel des extracteurs d'air situés dans les chambres de mûrissage ouvertes à proximité ;

l'évacuation du personnel ;

l'exploitant s'assure du bon fonctionnement des extracteurs d'air et organise des exercices d'évacuation au minimum une fois par an.

Constats :

Lors de l'inspection, il a été constaté que l'interdiction de fumer dans l'installation est affichée dans les locaux ainsi que la procédure pour le déclenchement manuel des extracteurs d'air situés dans les chambres de mûrissage.

L'exploitant a indiqué que les extracteurs d'air sont vérifiés régulièrement. Cependant, il n'a pas fourni de rapport de vérification de ces extracteurs d'air.

Il a également été constaté lors de l'inspection l'absence de marquage au sol qui matérialise l'interdiction de stationner à moins d'un mètre des quais. L'exploitant a cependant présenté un devis n°2400099 de REAL. ECO. REF. daté du 07/02/2024 validé pour la mise en place de ce marquage.

L'inspection a constaté l'absence d'un affichage rappelant l'interdiction de fumer, ainsi que de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) devant les grilles d'évacuation du gaz.

L'absence de détecteur d'appauvrissement en oxygène de l'air ambiant dans les 2 salles de stockage des bouteilles d'Azéthyl a également été constatée.

Ces trois constats présentent des non-conformités à l'article 2.1.2 de l'arrêté préfectoral n°2023/04086 du 15/11/2023.

Actions attendues :

– Mettre en place un marquage au sol qui matérialise l'interdiction de stationner à moins d'un mètre des quais ;

– Afficher l'interdiction de fumer, ainsi que de stocker des produits combustibles (palettes, emballages) devant les grilles d'évacuation du gaz ;

– Installer des détecteurs d'appauvrissement en oxygène de l'air ambiant dans les 2 salles de

stockage des bouteilles d'Azéthyl.
Observation :
L'exploitant doit fournir les derniers rapports de vérification des extracteurs d'air sous un délai d'un mois à compter de la réception de ce rapport.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Mise en demeure, respect de prescription
Proposition de délais : 2 mois

N° 5 : Consignes d'exploitation

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 24-I
Thème(s) : Risques chroniques, Affichage Consignes d'exploitation
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, des consignes sont établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel. Ces consignes indiquent notamment : - l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque, notamment l'interdiction de fumer dans les zones présentant des risques d'incendie ou d'explosion ; - l'interdiction de tout brûlage à l'air libre ; - l'obligation du « permis d'intervention » pour les parties concernées de l'installation ; - les conditions de conservation et de stockage des produits, notamment les précautions à prendre pour l'emploi et le stockage de produits incompatibles ; - les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation (électricité, réseaux de fluides) ; - les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une tuyauterie contenant des substances dangereuses ; - les modalités de mise en œuvre des dispositifs d'isolement du réseau de collecte, prévues à l'article 20 ; - les moyens d'extinction à utiliser en cas d'incendie ; - la procédure d'alerte avec les numéros de téléphone du responsable d'intervention de l'établissement, des services d'incendie et de secours, etc. ; - l'obligation d'informer l'inspection des installations classées en cas d'accident ; - les règles de stockage définies à l'article 24-II ; - les modalités de nettoyage et de récupération des matières au sein des ateliers prévues par l'article 29-II.
Constats : Il a été constaté lors de l'inspection l'absence de l'affichage de l'ensemble des consignes d'exploitation listé dans l'article susmentionné.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant
Proposition de délais : 7 jours

N° 6 : Étiquette apposée sur l'équipement contrôlé

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 29/02/2016, article 6
Thème(s) : Situation administrative, Étiquette apposée sur l'équipement contrôlé
Prescription contrôlée : Quand il est établi à l'issue du contrôle d'étanchéité que l'équipement ne présente pas de fuites, l'opérateur appose sur l'équipement la marque de contrôle d'étanchéité. La marque de contrôle d'étanchéité est constituée d'une vignette adhésive ayant la forme d'un disque bleu de diamètre supérieur ou égal à quatre centimètres et conforme au modèle figurant à l'annexe du présent arrêté. Les vignettes sont apposées de manière à être visibles dans les conditions normales d'utilisation des équipements. La nouvelle vignette est substituée à la précédente. La marque de contrôle d'étanchéité indique la date limite de validité du contrôle d'étanchéité prévue à l'article 4 du présent arrêté. Si le contrôle d'étanchéité n'est pas renouvelé avant cette date, l'équipement ne peut faire l'objet d'opération de recharge en fluide frigorigène.
Constats : Il a été constaté la présence d'étiquettes apposées sur les équipements suite aux contrôles d'étanchéité réalisés. Celles-ci sont conformes à la réglementation.
Type de suites proposées : Sans suite