

Unité départementale du Littoral  
Rue du Pont de Pierre  
CS 60036  
59820 Gravelines

Gravelines, le 27/02/2024

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 10/01/2024

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### **DANONE PRODUITS FRAIS FRANCE**

300 Allée de l'Europe  
Zone Industrielle  
59270 Bailleul

Références : H:\\_Commun\2\_Environnement\01\_Etablissements\Equipe\_G2\  
DANONE\_Bailleul\_070.00744\2\_Inspections\2024\_01\_10\_Incident\_circuit cacao\A signer\  
DANONE\_Bailleul\_RAPVI COMPLET\_0007000744.odt  
Code AIOT : 0007000744

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 10/01/2024 dans l'établissement DANONE PRODUITS FRAIS FRANCE implanté 300 Allée de l'Europe Zone Industrielle 59270 Bailleul. L'inspection a été annoncée le 03/01/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

Cette visite d'inspection s'inscrit dans le cadre du plan des visites d'inspection de la DREAL Hauts-de-France au titre de l'année 2024.

#### **Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- DANONE PRODUITS FRAIS FRANCE
- 300 Allée de l'Europe Zone Industrielle 59270 Bailleul
- Code AIOT : 0007000744
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

La société DANONE PRODUITS FRAIS FRANCE implantée à Bailleul a pour activité la fabrication de yaourts et de desserts lactés. La production du site de BAILLEUL s'élève à 190 000 tonnes/an, pour un effectif de 300 employés.

Les grandes étapes du process sont les suivantes :

- Réception et préparation des matières premières (lait, poudre de lait, sucre, crème, chocolat, amidon, arômes).
- Fabrication: les produits fabriqués sont des yaourts et des desserts à froid.
- Les étapes de fabrication des yaourts sont : pré-pasteurisation et écrémage du lait, standardisation du lait, poudrage (adjonction de poudre de lait et de sucre), homogénéisation, pasteurisation à 96 °C, stockage à 4°C, préchauffage du produit (37 à 43 °C), adjonction de ferments lactiques et étuvage avant refroidissement.
- Lors de la fabrication des desserts à froid, la standardisation est suivie du poudrage et du mélange des ingrédients de la recette. Le produit est ensuite préchauffé, dégazé et stérilisé, avant stockage à froid.
- Conditionnement des produits sur les 8 lignes dont dispose le site.
- Stockage en chambre froide.

Les installations classées de DANONE font l'objet d'un arrêté préfectoral d'autorisation en date du 24 mai 2013 modifié.

#### **Contexte de l'inspection :**

- Accident

## **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	Incidents ou accidents	AP Complémentaire du 11/06/2018, article 2.5.1	Sans objet
2	Émissions diffuses et envols de poussières	AP Complémentaire du 11/06/2018, article 3.1.5	Sans objet
3	Système de détection	AP Complémentaire du 11/06/2018, article 7.3.3.1	Sans objet
4	Système de détection	AP Complémentaire du 11/06/2018, article 7.3.3.3	Sans objet

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

L'inspection s'est rendue sur le site suite à un incident sur l'installation cacao. L'exploitant a procédé à une recherche de causes qui, à ce jour, ne confirme pas l'origine de cet incident. Néanmoins, plusieurs mesures préventives ont été mises en place, notamment le renforcement du système de détection dans cette zone afin d'éviter que cet incident ne se reproduise.

## 2-4) Fiches de constats

**N° 1 : Incidents ou accidents**

<b>Référence réglementaire :</b> AP Complémentaire du 11/06/2018, article 2.5.1
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Incidents ou accidents
<b>Prescription contrôlée :</b> L'exploitant est tenu à déclarer dans les meilleurs délais à l'inspection des installations classées les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement de son installation qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L.511-1 du code de l'environnement. Un rapport d'accident ou, sur demande de l'inspection des installations classées, un rapport d'incident est transmis par l'exploitant à l'inspection des installations classées. Il précise notamment les circonstances et les causes de l'accident ou de l'incident, les effets sur les

personnes et l'environnement, les mesures prises ou envisagées pour éviter un accident ou un incident similaire et pour en pallier les effets à moyen ou long terme.  
Ce rapport est transmis sous 15 jours à l'inspection des installations classées.

#### **Constats :**

L'inspection a été informée par courriel du 07/12/2023 d'un incident survenu le 05/12/2023 au niveau de l'installation de transfert de cacao.

#### **Contexte de l'évènement :**

Le lundi 5 décembre, un opérateur du process a observé de la fumée sortir d'une trémie de cacao. Afin de sécuriser le personnel, l'alerte incendie a été donnée immédiatement à 18h30. Les pompiers sont intervenus sur site dès 18h40 et ont procédé à une extinction rapide avec de l'eau. Après vérification, les pompiers ont donné leur accord pour reprendre l'activité à 18h45.

L'exploitant précise que l'activité de l'usine a repris, sauf au niveau du circuit cacao.

L'exploitant a immédiatement procédé à une inspection de l'installation de cacao. À 21h30, lors de l'inspection, une odeur et de la chaleur ont été détectées dans une seconde trémie qui se situe en amont de la première trémie ayant fait l'objet du dégagement de fumée. Les pompiers sont revenus sur le site et ont procédé à une extinction dans cette trémie, suivie d'une inspection complète de l'installation avec une caméra thermique. Aucune autre source de chaleur n'a été détectée. Les pompiers ont donné l'autorisation de reprendre l'activité à 23h20. L'activité a repris, sauf au niveau du circuit cacao.

#### **Conséquences :**

Au vu de la rapidité de détection et d'intervention des pompiers, il n'y a pas eu de dégâts matériels importants. Aucune victime, ni impact sur l'environnement n'ont été recensés. Les eaux d'extinction ont été récupérées dans la cuve de cacao (environ 2 000 litres d'eau mélangée à de la poudre de cacao) puis envoyées vers la station de traitement de l'usine.

#### **Recherche de causes :**

L'exploitant a procédé à une analyse approfondie de l'installation cacao du 11/12 au 13/12, comprenant le démontage des installations pour comprendre l'origine de cet incendie.

Quatre hypothèses de départ de feu ont été identifiées quant à l'origine de l'incident :

- 1/Un échauffement à partir d'un lien de big-bag parti dans l'installation.
- 2/La génération d'une surchauffe ou étincelle par contact métallique.
- 3/Une décharge ou échauffement par électricité statique lors du transport de matière.
- 4/La présence d'une braise de cacao non active dans le big-bag.

#### **Mesures préventives :**

L'exploitant ne peut actuellement déterminer l'origine exacte de cet incident. Par conséquent, des mesures ont été prises pour limiter la survenue de la situation et renforcer les moyens de protection et d'anticipation de tels évènements.

- Création d'un mode opératoire de dépose des big-bag.
- Mise en place d'un contrôle de température avant utilisation du cacao avec une sonde.
- Vérification des tresses de masse (lien) de l'ensemble de l'installation.
- Renforcement du système de détection d'incendie, en particulier au-dessus des équipements impactés.
- Renforcement des moyens de lutte contre l'incendie à proximité de la zone concernée.

Dans ces conditions sécurisées, la production de Danette chocolat a repris le 18/12/2023 avec un renforcement de la surveillance de l'installation. Aucun échauffement n'a été détecté.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 2 : Émissions diffuses et envols de poussières**

<b>Référence réglementaire :</b> AP Complémentaire du 11/06/2018, article 3.1.5
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Émissions diffuses et envols de poussières
<b>Prescription contrôlée :</b> Les stockages de produits pulvérulents sont confinés (récipients, silos, bâtiments fermés) et les installations de manipulation, transvasement, transport de ces produits sont, sauf impossibilité technique démontrée, munies de dispositifs de capotage et d'aspiration des poussières lors des opérations précitées permettant de réduire les envols de poussières dans l'environnement. Si nécessaire, les dispositifs d'aspiration sont raccordés à une installation de dépoussiérage en vue de respecter les dispositions du présent arrêté. Les équipements et aménagements satisfont par ailleurs la prévention des risques d'incendie et d'explosion (événements pour les tours de séchage, les dépoussiéreurs...).
<b>Constats :</b>  L'installation cacao se situe dans une zone ATEX. Elle est équipée d'un système de transfert avec des surpresseurs. Après être passé dans les filtres, l'air est rejeté dans l'atelier (sans poudre). Des «pulses » d'air comprimé viennent « secouer » les filtres pour les décolmater et la poudre de cacao tombe dans la trémie. Les filtres font l'objet d'un changement préventif réalisé en interne tous les 6 mois.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

**N° 3 : Système de détection**

<b>Référence réglementaire :</b> AP Complémentaire du 11/06/2018, article 7.3.3.1
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Détecteurs d'atmosphère
<b>Prescription contrôlée :</b> Des détecteurs d'atmosphères inflammables ou explosives et d'incendie sont répartis dans l'ensemble des locaux en fonction des risques présentés. Les indications de ces détecteurs sont reportées en salle de contrôle ou en salle de garde et actionnent : <ul style="list-style-type: none"><li>• dans tous les cas un dispositif d'alarme sonore et visuel ;</li><li>• dans certains cas, un système de protection particulière (par exemple déclenchement d'un arrosage).</li></ul>
<b>Constats :</b> L'exploitant a fourni un plan du site avec la mise en place des détecteurs incendie dans tout l'établissement. Ce plan a fait l'objet d'une mise à jour en date du 10/03/2015. L'inspection s'est focalisée uniquement sur la zone "préparation dessert" où a eu lieu l'incident.  Cette zone est dotée de 3 détecteurs incendies avec alarme (n° 118/119/120) qui ont fait l'objet d'un contrôle annuel en date du 16/10/2023.  Suite à l'incident, la zone "préparation dessert" s'est dotée un nouveau détecteur incendie directement au-dessus de la trémie avec une supervision dans la salle de contrôle. L'exploitant a demandé à son prestataire l'actualisation du plan suite à l'ajout du nouveau détecteur.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

**N° 4 : Système de détection**

<b>Référence réglementaire :</b> AP Complémentaire du 11/06/2018, article 7.3.3.3
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Maintenance et entretien
<b>Prescription contrôlée :</b> Les systèmes de détection, de protection, de sécurité et de conduite intéressant la sûreté de l'installation font l'objet d'une surveillance et d'opérations d'entretien de façon à fournir des indications fiables pour détecter les évolutions des paramètres important pour la sûreté et pour permettre la mise en état de sûreté de l'installation. Les documents relatifs aux contrôles et à l'entretien liés à la sûreté de l'installation sont archivés et tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées pendant une année.
<b>Constats :</b> L'ensemble des systèmes de détection, de protection et de sécurité est contrôlé annuellement par l'exploitant. Les rapports de ces contrôles sont bien mis à la disposition de l'inspection.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite