

Unité départementale de l'Aisne
Unité Départementale de l'Aisne
10 rue de Mayenne
02200 Soissons

Soissons, le 29/04/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 04/12/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

MONDELEZ FRANCE BISCUITS PRODUCTION

10-12 rue Henri Petit
BP 139
02400 Château-Thierry

Références : MONDELEZ_RAPVI_0005104368_20250411
Code AIOT : 0005104368

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 04/12/2024 dans l'établissement MONDELEZ FRANCE BISCUITS PRODUCTION implanté 10-12, rue Henri Petit BP 139 02400 Château-Thierry. L'inspection a été annoncée le 29/11/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite d'inspection a lieu suite à un incident survenu le 28 Novembre 2024.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- MONDELEZ FRANCE BISCUITS PRODUCTION
- 10-12, rue Henri Petit BP 139 02400 Château-Thierry
- Code AIOT : 0005104368

- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société MONDELEZ FRANCE BISCUITS PRODUCTION SAS exploite au 10 Rue Henri Petit, 02400 Château-Thierry depuis 1933 des installations de préparation alimentaire d'origine végétale relevant d'un classement au titre de la nomenclature des installations classées. La société est soumise à autorisation par arrêté préfectoral du 16/12/2013 au titre de la rubrique 2220. Suite à un changement de la nomenclature, l'exploitant a fait le 12/02/2019 une demande d'antériorité concernant le régime de l'enregistrement.

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 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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Déclaration et rapport	Arrêté Préfectoral du 16/12/2013, article 2.5.1	Sans objet
2	propreté de l'installation	AP Complémentaire du 19/12/2013, article 7.1.3	Sans objet
3	Installations électriques	Arrêté Préfectoral du 19/12/2013, article 7.3.1	Sans objet
4	Ventilation des locaux	Arrêté Préfectoral du 19/12/2024, article 7.3.2	Sans objet
5	Vérification périodique et maintenance des équipements	Arrêté Préfectoral du 19/12/2013, article 7.5.3	Sans objet

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

L'inspection a constaté une bonne prise en compte de l'incident par l'exploitant ainsi que son suivi par la recherche des causes et des actions en cours.

Les autres points de contrôles sont conformes.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Déclaration et rapport

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 16/12/2013, article 2.5.1
Thème(s) : Risques accidentels, Incidents ou accidents
Prescription contrôlée : 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 :

Le 28 novembre 2024 à 7h00 est survenu un feu interne sur les sections 5 ou 6 du four électrique de la ligne 14.

L'exploitant a présenté l'incident et les investigations à l'inspection :

Résumé :

A 7h00 du matin sur la Ligne 14, le pilote de ligne détecte une élévation anormale de température sur les sections 5/6 et 7 - Trois dernières sections du Four de la ligne 14.

- De 200°C (Consigne de production) à plus de 350°C (Zone 5/6)
- Mise en sécurité par coupure électrique automatique du brûleur pour stopper l'élévation de température (Sécurité Process)
- Apparition de fumées sortant des trappes 5 minutes après l'élévation de température détectée

Management du feu de 7h00 à 7h20 (interne)

- 13 Extincteurs CO2 utilisés sur place
- Feu partiellement éteint mais reprise après quelques minutes

Décision par le Directeur de Site d'évacuer le personnel à 7h20

Pompiers arrivent sur site à 7h25 - Feu arrêté à 7h40

Inspection des Pompiers - Site déclaré sécurisé à 10h00

Les Pompiers donnent leur GO pour réintégrer les locaux et redémarrer la production.

Un second incident a eu lieu vers 14h30, 5 employés de l'équipe d'après-midi ont ressenti des malaises / vomissements. Les pompiers ont été appelés pour les prendre en charge. Une suspicion d'intoxication au monoxyde de carbone ayant été identifiée par les pompiers, une seconde évacuation au point de rassemblement a été réalisée. Les 5 personnes ayant ressenti des symptômes d'intoxication ont été prises en charge à l'hôpital en fin d'après-midi. L'ensemble du personnel évacué a été testé afin d'évaluer le taux de CO ingéré. Les employés dont le taux était trop élevé ont également été pris en charge à l'hôpital (4 personnes).

Toutes les personnes hospitalisées sont reparties chez elles vers 23h le soir même après accord médical. Les pompiers ont réalisé des mesures de CO dans l'ensemble de l'usine dans la soirée pour assurer l'absence de danger dans les locaux.

Impacts :

- Four arrêté pour investiguer les causes racine de l'incident

Causes racines identifiées par l'exploitant :

Facteurs Techniques :

- Accumulation de gras dans la chambre de cuisson complètement inaccessible en lien avec la conception du four
- Étanchéité entre 2 sections qui a provoqué une fuite de gras en contact avec les résistances électriques

- Défaillance électrique
- Friction entre bande de four et accumulation de gras

Facteurs humains :

Communication entre l'entreprise en charge du nettoyage de l'intérieur du four et le service Qualité responsable de ce prestataire : l'entreprise nous a indiqué un nettoyage fait et conforme dans le cahier de suivi des actions, la validation de la réalisation de cette tâche n'a pas pu être faite par le service Qualité alors que ce nettoyage n'était pas conforme

Facteurs organisationnels :

- Audit qualité inopiné la semaine de réalisation du nettoyage de ce four - la vérification du nettoyage n'a pas pu être réalisée.
- Service Qualité non incluse dans le standard Sécurité lié aux incendies de four (PSM 3 - Oven Fire)

Constat de l'inspection : Bonne prise en compte de l'exploitant dans la gestion de l'incident et dans l'analyse des causes. L'exploitant a transmis la fiche BARPI à l'inspection.

L'inspection a demandé à l'exploitant de lui transmettre le mode opératoire de nettoyage de la chambre de cuisson du four 14 mise à jour, en intégrant la validation par le service qualité et sécurité/ environnement. (Transmis le 04/02/2025).

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : propreté de l'installation

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 19/12/2013, article 7.1.3

Thème(s) : Risques accidentels, GENERALITES

Prescription contrôlée :

Les locaux sont maintenus propres et régulièrement nettoyés notamment de manière à éviter les amas de matières dangereuses ou polluantes et de poussières. Le matériel de nettoyage est adapté aux risques présentés par les produits et poussières.

Constats :

Lors de l'inspection les locaux étaient propres et rangés.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Installations électriques

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 19/12/2013, article 7.3.1

Thème(s) : Risques accidentels, Dispositif de prévention des accidents

Prescription contrôlée : L'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées les éléments justifiant que ses installations électriques sont réalisées conformément aux règles en vigueur, entretenues en bon état et qu'elles sont vérifiées au minimum une fois par an par un organisme compétent. Les équipements métalliques sont mis à la terre conformément aux règlements et aux normes applicables. Les matériaux utilisés pour l'éclairage naturel ne produisent pas, lors d'un incendie, de gouttes enflammées. Le chauffage de l'installation et de ses annexes ne peut être réalisé que par eau chaude, vapeur produite par un générateur thermique ou autre système présentant un degré de sécurité équivalent.
Constats : Suite à la l'inspection de 2020, Il était demandé à l'exploitant de hiérarchiser les non-conformités relevées par l'organisme de contrôle selon leur gravité et de transmettre à l'inspection un échéancier visant à mettre en conformité les installations électriques du site. L'exploitant a présenté le dernier rapport de vérification n° 100270106-001-01 du 02/07/2024 par l'APAVE. L'exploitant a bien un plan d'action "2024 compilation rapport électrique2024", les actions sont sous-traitées à une société extérieure.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Ventilation des locaux

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 19/12/2024, article 7.3.2
Thème(s) : Risques accidentels, GENERALITES
Prescription contrôlée : Sans préjudice des dispositions du code du travail, les locaux sont convenablement ventilés pour prévenir la formation d'atmosphère explosive ou toxique. Le débouché à l'atmosphère de la ventilation est placé aussi loin que possible des immeubles habités ou occupés par des tiers et des bouches d'aspiration d'air extérieur, et à une hauteur suffisante compte tenu de la hauteur des bâtiments environnants afin de favoriser la dispersion des gaz rejetés et au minimum à 1 mètre au-dessus du faîtage. La forme du conduit d'évacuation, notamment dans la partie la plus proche du débouché à l'atmosphère, est conçue de manière à favoriser au maximum l'ascension et la dispersion des polluants dans l'atmosphère.
Constats : Concernant le second incident lié à une intoxication au monoxyde de carbone, il est à noter que les locaux avaient fait l'objet d'une ventilation durant une période de trois heures. L'ensemble des ouvertures avait été actionné, et les mesures réalisées par les services du SDIS à l'issue de l'incendie avaient conclu à une situation permettant la réintégration des locaux.

L'intoxication survenue en début d'après-midi pourrait s'expliquer par la libération progressive d'une poche de monoxyde de carbone restée piégée dans un espace clos depuis la matinée.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : Vérification périodique et maintenance des équipements

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 19/12/2013, article 7.5.3

Thème(s) : Risques accidentels, Dispositions d'exploitation

Prescription contrôlée :

L'exploitant assure ou fait effectuer la vérification périodique et la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie mis en place (exutoires, systèmes de détection et d'extinction, portes coupe-feu, colonne sèche par exemple) ainsi que des éventuelles installations électriques et de chauffage, conformément aux référentiels en vigueur.

Les vérifications périodiques de ces matériels sont enregistrées sur un registre sur lequel sont également mentionnées les suites données à ces vérifications.

Constats :

Les équipements de sécurité incendie ont été contrôlés conformément à la réglementation. Les RIA ont été vérifiés le 27 juillet 2024 avec un rapport concluant à leur conformité. Les extincteurs ont fait l'objet d'une vérification le 21 juin 2024 (rapport n°20075942) ; 253 ont été déclarés conformes et 32 ont été remplacés à cette occasion. Les poteaux incendie extérieurs, vérifiés par le SDIS, sont également déclarés conformes. Le système de détection incendie a quant à lui été contrôlé le 25 janvier 2024, avec un rapport attestant de sa conformité.

Type de suites proposées : Sans suite