



**PRÉFÈTE
DE LA MAYENNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement des
Pays de la Loire**

Unité Inter-Départementale Anjou Maine
Pôle Risques Chroniques
rue du Cul d'Anon
BP 80145
49183 Saint-Barthélémy

Saint-Barthélémy, le 28 janvier 2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 20/01/2026

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

Fromageries Bel Production France

6 Boulevard Bel
BP 129
53600 Évron

Références : 2026-28_BEL EVRON_INSP_RAP
Code AIOT : 0006300981

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 20/01/2026 dans l'établissement Fromageries Bel Production France implanté 6 Boulevard Bel BP 129 53600 Évron. 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 :

- Fromageries Bel Production France
- 6 Boulevard Bel BP 129 53600 Évron
- Code AIOT : 0006300981
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

Le site, qui fait partie du Groupe Bel, est implanté près du centre-ville d'Évron entre la voie ferrée, le boulevard Bel et la route de Sainte-Suzanne, et constitue une fromagerie industrielle spécialisée dans la transformation du lait pour la fabrication du fromage à pâte pressée de marque mini-Babybel.

Le site envoie une partie de sa collecte du lait au Site Bel à Mayenne pour transformation en poudre de lait. L'exploitation de la station d'épuration, distante de 3 km du site, est assurée par délégation à la société SAUR.

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	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
2	Dépassement Légionelles - TAR EWK	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 26-II.2.b)	Avec suites, Demande d'action corrective	Demande d'action corrective	2 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	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Refroidissement des installations - circuit ouvert	Arrêté Préfectoral du 10/06/2005, article 58.1 Alinéa 1	Avec suites, Mise en demeure, respect de prescription, Demande d'action corrective	Sans objet

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

La présente visite d'inspection a pour objet de constater les actions correctives mises en oeuvre par l'exploitant suite au constat du 06 novembre 2025 relatif à la présence d'un système de refroidissement en circuit ouvert au sein d'équipements de production (cuves de fabrication de la plateforme L1/L2). Suite à ce constat, l'inspection des installations classées avait proposé à Mme la Préfète de mettre en demeure l'exploitant de se conformer aux dispositions de l'alinéa 1 de l'article 58.1 de l'arrêté préfectoral du 10 juin 2005 qui interdit la réfrigération en circuit ouvert. Conformément aux dispositions réglementaires, le projet d'arrêté préfectoral de mise en demeure a été transmis à l'exploitant par courrier date du 02 décembre 2025 pour recueillir ses éventuelles observations. Au cours de la procédure contradictoire, l'exploitant s'est engagé à mettre en oeuvre les mesures correctives nécessaires. La présente visite d'inspection a permis de constater l'effectivité des mesures annoncées. **De ce fait, la procédure associée à la mise en demeure de l'exploitant est désormais caduque.**

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Refroidissement des installations - circuit ouvert

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 10/06/2005, article 58.1 Alinéa 1
Thème(s) : Risques chroniques, Eau
Point de contrôle déjà contrôlé : <ul style="list-style-type: none"> lors de la visite d'inspection du 06/11/2025

- type de suites qui avaient été actées : Avec suites
- suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Mise en demeure, respect de prescription, Demande d'action corrective

Prescription contrôlée :

L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation de ces installations, afin de limiter au maximum les flux d'eau prélevés. Notamment la réfrigération en circuit ouvert est interdite.

Constats :

Par courrier en date du 02/12/2025, la société Fromagerie Bel a été destinataire d'un projet d'arrêté préfectoral de mise en demeure ayant pour objet le respect des dispositions de l'alinéa 1 de l'article 58.1 de l'arrêté préfectoral modifié du 10 juin 2005 et de l'alinéa 1 de l'article 14 de l'arrêté du 2 février 1998 sous un délai de 6 mois. Via ce courrier, l'exploitant était invité à formuler ses éventuelles observations sur ce projet de mise en demeure sous un délai de 15 jours.

Par courriel du 17/12/2025, la société Fromagerie Bel a informé l'inspection des installations classées qu'une solution potentielle consistant à envoyer l'eau servant au refroidissement des cuves vers la bache d'eau récupérée était à l'étude et qu'un délai supplémentaire était nécessaire concernant l'examen du projet d'arrêté préfectoral de mise en demeure. Par courriel en date du 18/12/2025, une suite favorable a été donnée à l'exploitant.

Par courrier reçu le 12 janvier 2026 en Préfecture de la Mayenne, la société Fromagerie Bel rappelle le constat formulé lors de la visite d'inspection du 06/11/2025, à savoir le refroidissement en circuit ouvert des cuves de fabrication de 10 m³ de la plateforme Ligne 1/Ligne 2. L'exploitant précise que le circuit des eaux de refroidissement associé à ces équipements a été modifié le 06/01/2026 et que ces eaux de refroidissement sont désormais renvoyées dans les eaux récupérées, en circuit fermé. Pour illustrer cette modification des installations, l'exploitant a joint deux photographies avant et après la modification.

Par courriel du 14/01/2026, l'inspection des installations classées a demandé à l'exploitant de compléter son retour en précisant les éléments suivants :

- la liste des équipements destinés à employer l'eau adoucie issue de la bache d'eau récupérée,
- le schéma actualisé du réseau illustrant les modifications effectuées

Au cours de la visite d'inspection, l'exploitant précise que la bache d'eaux récupérées est constituée d'un bassin enterré au sein des galeries techniques souterraines des bâtiments. Cette eau récupérée fait l'objet d'un traitement par adoucisseur avant utilisation au sein des installations. Cette eau adoucie est principalement utilisée pour les tours aéroréfrigérantes Mycom1, Mycom 2, Mycom³, et EWK. L'exploitant a présenté un plan des réseaux associés à l'utilisation des eaux collectées au bassin de récupération. Le tracé du réseau indique bien un usage au sein des tours aéroréfrigérantes et de la bache eau pour la chaufferie.

Au cours de la visite des installations, l'inspection des installations classées a pu constater l'effectivité du raccordement des eaux de refroidissement des cuves vers le bassin de récupération des eaux. Les eaux de refroidissement ne sont plus rejetées dans le réseau d'eau résiduaire. Selon l'exploitant, et d'après des premiers chiffres de suivi du débit, l'économie d'eau du réseau serait comprise entre 20 et 40 m³/j.

Compte tenu des constats dressés lors de la présente visite d'inspection, l'objet du projet d'arrêté préfectoral de mise en demeure transmis par courrier du 02/12/2025 est caduc. A ce titre, l'inspection des installations classées propose à Mme la Préfète de la Mayenne de ne pas donner suite au projet d'arrêté préfectoral de mise en demeure.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Dépassement Légionelles - TAR EWK

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 26-II.2.b)
Thème(s) : Risques chroniques, Légionellose
Point de contrôle déjà contrôlé : <ul style="list-style-type: none">• lors de la visite d'inspection du 06/11/2025• type de suites qui avaient été actées : Avec suites• suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande d'action corrective
Prescription contrôlée : <p>Au bout de trois analyses consécutives mettant en évidence une concentration en <i>Legionella pneumophila</i> supérieure ou égale à 1 000 UFC/L et inférieure à 100 000 UFC/L, l'exploitant en informe l'inspection des installations classées, par télécopie et par courriel, précisant la date des dérives et les concentrations en <i>Legionella pneumophila</i> correspondantes, les causes de dérives identifiées et les actions curatives et correctives mises en œuvre. Il procède à des actions curatives, recherche à nouveau la cause de dérive, met en place des actions correctives, et procède à la révision de l'AMR existante en prenant en compte le facteur de risque à l'origine de cette dérive.</p> <p>La mise en place d'actions curatives et correctives et la vérification de leur efficacité sont renouvelées tant que la concentration mesurée en <i>Legionella pneumophila</i> est supérieure ou égale à 1 000 UFC/L.</p> <p>Des prélèvements et analyses en <i>Legionella pneumophila</i> selon la norme NF T90-431 (avril 2006) sont effectués tous les quinze jours jusqu'à obtenir trois mesures consécutives présentant une concentration en <i>Legionella pneumophila</i> inférieure à 1 000 UFC/L.</p>
Constats : <p>Suite à des dépassements multiples consécutifs de la concentration mesurée en <i>Legionella pneumophila</i> au sein de la tour aéroréfrigérante (TAR) EWK, l'inspection des installations classées a rappelé à l'exploitant lors de la précédente visite d'inspection :</p> <ul style="list-style-type: none">• qu'il convenait de mettre à jour, sous un délai de deux mois, l'Analyse Méthodique des Risques en prenant en compte le facteur de risque à l'origine de cette dérive,• que la surveillance de cette installation devait être renforcée par la réalisation de prélèvements et analyses en <i>Legionella pneumophila</i> tous les quinze jours jusqu'à obtenir trois mesures consécutives présentant une concentration en <i>Legionella pneumophila</i> inférieure à 1 000 UFC/L. <p>Par courrier reçu le 12 janvier 2026 en Préfecture de la Mayenne, la société Fromagerie Bel précise que le suivi renforcé a été mis en œuvre et que l'AMR est en cours de mise à jour. Lors de la visite d'inspection, l'exploitant précise que l'origine de la dérive proviendrait d'un changement de la formulation d'un produit de traitement. Ce changement de formulation a été effectué par le traiteur d'eau, sans information préalable à l'exploitant. Dans ce contexte, le dosage des produits de traitement a été ajusté. Les prélèvements effectués les 02/12/2025, 16/12/2025, 30/12/2025 et 09/01/2026 mettent en évidence une concentration en <i>Legionella pneumophila</i> inférieure à 10-3 UFC/L.</p> <p>Néanmoins, l'exploitant a précisé revoir sa stratégie de traitement en appliquant une bromation à la place d'une chloration. En application de l'arrêté ministériel du 14/12/2013, l'exploitant va démontrer l'efficacité de son nouveau traitement pour la gestion du risque de prolifération et de dispersion des <i>Legionella pneumophila</i> par la réalisation d'analyses hebdomadaires en <i>Legionella pneumophila</i>, a minima pendant deux mois, et jusqu'à obtenir 3 analyses consécutives inférieures à 1 000 UFC/L. L'Analyse Méthodique des Risques actualisée à transmettre à l'inspection des installations classées doit prendre en compte ce changement de stratégie de traitement dans le cas où l'efficacité est démontrée.</p> <p>De même, l'influence des changements récents intervenus sur l'origine d'une partie de l'eau</p>

d'appoint du circuit (suite récupération eaux de refroidissement des cuves de fabrication de la plateforme L1/L2) doit être étudiée dans la révision de l'AMR.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

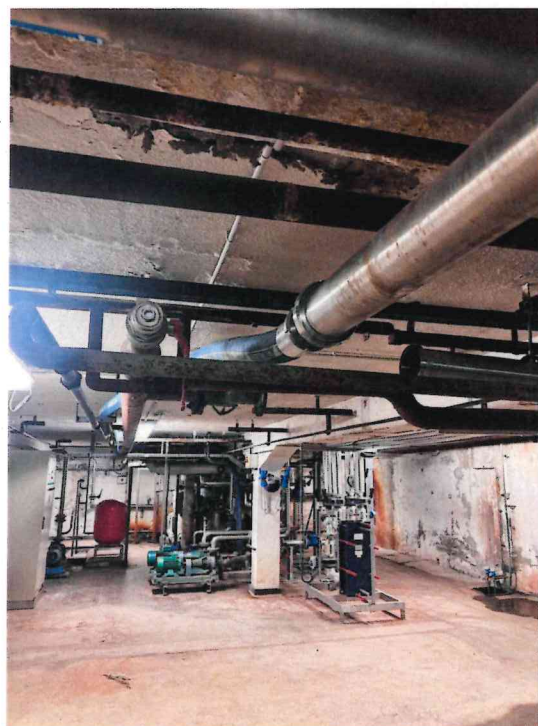
Proposition de délais : 2 mois

Planche photographique associée à la visite d'inspection

N°1 : Refroidissement des installations - circuit ouvert



Avant



Après

