

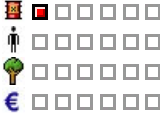
## Résultats de recherche d'accidents sur [www.aria.developpement-durable.gouv.fr](http://www.aria.developpement-durable.gouv.fr)


*La base de données ARIA, exploitée par le ministère du développement durable, recense essentiellement les événements accidentels qui ont, ou qui auraient pu porter atteinte à la santé ou la sécurité publiques, l'agriculture, la nature et l'environnement. Pour l'essentiel, ces événements résultent de l'activité d'usines, ateliers, dépôts, chantiers, élevages,... classés au titre de la législation relative aux Installations Classées, ainsi que du transport de matières dangereuses. Le recensement et l'analyse de ces accidents et incidents, français ou étrangers sont organisés depuis 1992. Ce recensement qui dépend largement des sources d'informations publiques et privées, n'est pas exhaustif. La liste des événements accidentels présentés ci-après ne constitue qu'une sélection de cas illustratifs. Malgré tout le soin apporté à la réalisation de cette synthèse, il est possible que quelques inexactitudes persistent dans les éléments présentés. Merci au lecteur de bien vouloir signaler toute anomalie éventuelle avec mention des sources d'information à l'adresse suivante :*


BARPI – DREAL RHONE ALPES 69509 CEDEX 03 / Mel : [srt.barpi@developpement-durable.gouv.fr](mailto:srt.barpi@developpement-durable.gouv.fr)


Liste de(s) critère(s) de la recherche

- Date et Lieu : FRANCE
- Activités : C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche

 **N°47515 - 22/12/2015 - FRANCE - 59 - CAUDRY**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une usine agroalimentaire, vers 5h, une fuite d'ammoniac (NH3) se produit sur les installations de réfrigération. Les détecteurs NH3 déclenchent l'alerte et l'arrêt automatique de l'installation. Les employés présents évacuent les lieux. Ceux qui se présentent pour leur prise de poste sont arrêtés à l'entrée. Suite à un message erroné de la société de gardiennage, les pompiers sont sollicités pour un incendie. La société de maintenance isole le tronçon fuyard, puis le répare la semaine suivante.  
 La fuite s'est produite lors du dégivrage des chambres froides en cours de maintenance. La fonte du givre a laissé apparaître une fuite sur l'une des vannes du circuit d'ammoniac. La quantité émise est estimée à 2 kg. La semaine d'arrêt pour réparation n'a pas eu d'impact sur l'activité du site, la production étant arrêtée pendant les vacances de fin d'année. L'exploitant renforce son plan de maintenance sur l'ensemble du réseau ammoniac.

 **N°47029 - 11/08/2015 - FRANCE - 25 - THUREY-LE-MONT**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare vers 1 h dans une usine agroalimentaire de 6 000 m<sup>2</sup> pendant les congés estivaux. Le feu d'origine électrique concerne un tableau général basse tension (TGBT) situé dans un bâtiment de 800 m<sup>2</sup> en cours de travaux. Les secourus éteignent l'incendie à l'aide de 2 lances. Les services de l'électricité procèdent à la coupure de l'alimentation haute tension. Un transformateur, l'étage du bâtiment constitué de bois et de panneaux sandwich, les murs et une partie de la toiture sont détruits. Après extinction et ventilation des locaux, l'alimentation électrique est remise dans la matinée pour garantir le fonctionnement des congélateurs.

 **N°46817 - 06/07/2015 - FRANCE - 26 - ETOILE-SUR-RHONE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une pâtisserie industrielle, des travaux sont en cours pour étendre les installations de réfrigération. Deux sociétés sous-traitantes travaillent sur le site : le frigoriste et une entreprise de chaudronnerie. Vers 11h30, débute une intervention destinée à alimenter en ammoniac la nouvelle extension. La tuyauterie de transport d'ammoniac de l'installation en service est découpée en vue de réaliser un piquage. Son sectionnement provoque une fuite. Des concentrations supérieures à 1 000 ppm sont mesurées. Le dispositif d'alarme coupe les énergies et déclenche le signal d'évacuation. Les 128 personnes présentes sur le site évacuent. Le frigoriste isole la fuite en fermant la vanne de sectionnement de la tuyauterie endommagée. Les locaux sont ventilés. L'ammoniac liquide répandu sur le sol (environ 1 l) est aspergé, puis épongé avec du papier.  
 3 employés ayant inhalé des vapeurs sont pris en charge par les pompiers et examinés à l'hôpital. Les pompiers réalisent des mesures de contrôle. L'activité normale de l'entreprise reprend vers 13h10. Le papier ayant servi à éponger l'eau ammoniacuée est évacué vers une filière d'élimination agréée.  
 Deux opérations devaient être réalisées avant la découpe de la tuyauterie :  
 la fermeture de la vanne de sectionnement, l'ouverture d'une seconde vanne située à proximité pour purger les résidus d'huile.  
 Deux vannes proches ont été manipulées de manière inadéquate  
 D'après le frigoriste, la vanne de sectionnement a été fermée par ses soins. Il a ensuite donné ses consignes pour l'intervention à un opérateur de l'entreprise de chaudronnerie. Mais cet opérateur n'a pas réalisé l'intervention, comme prévu initialement. C'est un second opérateur de l'entreprise de chaudronnerie qui est intervenu seul. Lors de l'intervention pour isoler la fuite, la vanne de sectionnement a été retrouvée ouverte ; la seconde vanne fermée. Le frigoriste affirme que le second opérateur de l'entreprise de chaudronnerie aurait confondu les deux vannes.  
 Plusieurs éléments ont été propices à la survenue de cet incident :  
 la nécessité de manipuler, dans un sens opposé, deux vannes situées à proximité l'une de l'autre l'opérateur qui est intervenu n'était pas celui initialement prévu. Il n'avait pas reçu ses instructions du coordinateur des travaux aucune disposition n'a été prise pour éviter le risque d'ouverture de la vanne de sectionnement l'absence du frigoriste lors de l'intervention est une entorse au mode opératoire l'état de la vanne de sectionnement n'a pas été contrôlé avant l'intervention.

 **N°46312 - 02/03/2015 - FRANCE - 58 - CLAMECY**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Vers 18 h, un feu se déclare sur un four dans une boulangerie industrielle. Les flammes se propagent à l'isolant. Les pompiers éteignent l'incendie vers 19 h puis dégarnissent l'équipement. La production est arrêtée pendant la nuit.



**N°45886 - 28/10/2014 - FRANCE - 07 - LA VOULTE-SUR-RHONE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare sur un refroidisseur dans une boulangerie industrielle de 10 000 m<sup>2</sup>. Munis d'extincteurs, 2 employés attaquent le feu, mais la fumée perçue à proximité de l'appareil s'intensifie, rendant inefficace leur intervention. La détection incendie se déclenche à 0h48 et les pompiers sont alertés à 0h50. Les 15 employés en poste évacuent les lieux. Vers 1h30, 2 explosions se produisent, suivies de la chute de panneaux du faux-plafond. Le feu s'étend dans la zone de production non compartimentée. Les panneaux sandwichs remplis de mousse polyuréthane combustible, présents dans la chambre froide, s'effondrent. Les pompiers protègent la zone administrative ainsi que le stockage de farine et d'ammoniac. Le service du gaz arrête une fuite sur le site. Le feu est circonscrit vers 5 h avec 10 lances à eau, 40 m<sup>3</sup> d'eau d'extinction sont rejetés vers la station d'épuration. L'extinction se poursuit au fur et à mesure du déblai. Une reconnaissance a lieu vers 17 h. Un dispositif de surveillance est mis en place pour la nuit. L'opération est considérée comme terminée 6 jours plus tard.

L'usine est détruite sur 9 500 m<sup>2</sup> comprenant la zone de production, la chambre froide, les stocks d'emballages et 1 200 t produits. Seuls sont préservés les bureaux ainsi que la salle des machines ammoniac équipée de murs coupe-feu (5,5 t d'ammoniac) et le local déchets. Cependant 1,5 t d'ammoniac contenues dans les canalisations ont été perdues. Les 10 m<sup>3</sup> d'eau d'extinction contenus sur le site seront traités ultérieurement en STEP. Les 85 employés et la vingtaine d'intérimaires sont en chômage technique. La gendarmerie effectue une enquête.

L'entreprise bascule une partie de sa production (20 000 t/an) sur les autres usines du groupe. L'usine détruite est reconstruite sur place. L'exploitant prévoit de limiter le risque incendie en compartimentant d'avantage la zone de production et en mettant en place un dispositif de désenfumage efficace des locaux. Par ailleurs, la nouvelle usine est dotée d'une installation d'extinction par sprinkleurs. Le coût du sinistre, pertes d'exploitation comprises, est estimé à 50 M€.



**N°45511 - 16/08/2014 - FRANCE - 32 - LOMBEZ**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare vers 18h15 dans le fournil de 300 m<sup>2</sup> d'une boulangerie alors qu'elle est sur le point de fermer.

Une épaisse fumée noire s'échappe. Une bouteille de gaz explose dans l'incendie. L'incendie est éteint par une trentaine de pompiers vers 19h30. Un employé, choqué, est soigné sur place. Aucune habitation, y compris celle contiguë à la boulangerie où sont logés les gérants n'est endommagée. Six personnes sont en chômage technique.



**N°45453 - 05/07/2014 - FRANCE - 03 - GANNAT**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Les employés d'une pâtisserie remplacent une bouteille de propane de 35 kg vers 8h15. Après enlèvement de l'opercule, ils détectent une fuite au niveau du robinet. Ne pouvant manœuvrer le robinet bloqué, ils sortent la bouteille dans la cour intérieure. Le propane s'enflamme, brûlant gravement les 2 employés. Les pompiers établissent un périmètre de sécurité et évacuent 2 riverains. La gendarmerie enquête sur le sinistre.



**N°44619 - 30/10/2013 - FRANCE - 57 - FOLSCHVILLER**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Vers 5h45, au moment du changement de poste, 62 personnes travaillant sur la ligne "pains au lait" d'une boulangerie industrielle se plaignent de maux de tête et de nausées. Ils identifient une odeur de gaz d'échappement. La cellule d'analyse des pompiers, sur place dès 6h15, recherche la présence de CO et d'autres gaz, sans rien déceler. Les secours évacuent le personnel et la production est mise à l'arrêt. Un Inspecteur des installations classées se rend sur place le lendemain, n'ayant pas été prévenu le jour même. Les lignes de production "pains au lait" sont abritées dans des "salles blanches" climatisées et maintenues en surpression par une centrale de traitement d'air (CTA) installée dans la cour adjacente. C'est le seul apport en air de ces salles. Cette cour est fermée sur trois côtés par des bâtiments et la CTA et sa prise d'air sont au fond de la cour. Un parking de 6 à 8 places se situe sur un côté de la cour le long de la paroi d'un bâtiment. Depuis peu, dans le cadre de la mise en place d'un plan d'urgence, les employés ont reçu la consigne de garer leur véhicule sur ce parking en marche arrière. Il est probable que les gaz d'échappement d'un ou plusieurs véhicules, dont les moteurs étaient en route (en chauffe), ont été captés par la CTA et diffusés dans les "salles blanches". Les conditions météo du moment ont pu faciliter la captation des gaz par la CTA. Les véhicules étant garés en marche arrière, les gaz ont pu cheminer le long de la paroi du bâtiment. L'exploitant confirme ce scénario en procédant à un essai avec des fumigènes. L'exploitant interdit le stationnement dans la cour jouxtant les salles blanches du bâtiment. Il prévoit de construire un parking pour l'ensemble du personnel du site sur un terrain dont il a fait l'acquisition de l'autre côté de la rue. Les ateliers sont remis en production dans le courant de la semaine 45.



**N°44613 - 21/10/2013 - FRANCE - 57 - FOLSCHVILLER**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Les pompiers sont contactés par le responsable d'une boulangerie industrielle à la suite d'une odeur piquante et irritante ressentie, vers 9 h, par les salariés travaillant sur la ligne «briochettes» du bâtiment A. Une probable émanation de gaz serait à l'origine de cette gêne. La cellule d'analyse des secours mesure, vers 10 h, des concentrations dans l'atmosphère de l'atelier, de 45 à 50 ppm pour l'ammoniac (NH3), 70 ppm pour l'oxyde de carbone (CO) et 0 ppm pour le chlore (Cl). Le personnel est évacué et la production de l'atelier arrêtée. Un inspecteur des installations classées se rend sur place. Le lendemain, les pompiers mesurent des concentrations dans l'atmosphère de l'atelier de 12 ppm pour le NH3, 42 à 40 ppm à hauteur d'homme et 140 à 170 ppm à 2,50 m de haut pour le CO. Les analyses de l'exploitant montrent que le brûleur du four de l'unité, alimenté au gaz naturel, présente un défaut intermittent de fonctionnement. L'axe de commande du volet d'air étant faussé, lors de la marche plein régime du brûleur, la biellette de commande pousse le volet d'air au-delà de sa position pleine ouverture, diminuant l'arrivée d'air et provoquant une combustion incomplète, génératrice de CO dans les gaz de combustion. Des mesures réalisées montrent un taux de 4 000 ppm de CO dans les gaz de combustion au bout de 3 min de fonctionnement du brûleur défectueux (entre 15 à 10 en fonctionnement normal). Le volet de tirage de la cheminée d'évacuation des gaz de combustion du four étant ouvert en permanence, le CO s'est diffusé dans l'atelier. Ce volet, en principe commandé de façon automatique par la dépression dans le conduit, sert à réguler le tirage de la cheminée. L'extraction de l'air de l'atelier étant commune avec la ligne de production voisine "mécatherme" et l'étuve proche, cette dernière a capté le CO. Brassé dans l'étuve, celui-ci a continué à être émis dans les ateliers, même après l'arrêt du brûleur du four. Un siphon et une canalisation d'eaux usées se trouvant à l'intérieur de l'étuve, du CO a été détecté en petite quantité dans le réseau d'eaux usées de l'atelier. Ces deux aléas ont contribué à perturber les investigations. L'exploitant vérifie et confirme ce scénario en visualisant les flux à l'aide d'une caméra thermique, lors d'une reconstitution. Les teneurs en NH3 relevées sont quant à elle consécutives à l'utilisation de produits détergents dans les canalisations du bâtiment A (débouchage). Le four fait l'objet de vérifications périodiques. La dernière, réalisée peu de temps avant l'incident, n'avait pas révélé d'anomalie. Les éléments défectueux sont réparés. L'exploitant acquiert des détecteurs de CO.



**N°44610 - 18/10/2013 - FRANCE - 57 - FOLSCHVILLER**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

L'ouverture d'une soupape se produit, vers 6 h, au niveau d'un groupe froid dans une boulangerie industrielle. Les secours évacuent 30 personnes et 3 ouvriers, pris de nausées suite à l'inhalation de gaz réfrigérant (probablement NH3). Ils sont transportés au centre hospitalier voisin. Une courroie de compresseur hors service est à l'origine de l'incident qui a entraîné l'arrêt de la production de froid et une montée en pression jusqu'à la soupape de sécurité tarée à 11 bar. Les pertes de l'exploitant sont estimées à 4 h de production sur 3 lignes.



**N°44433 - 05/10/2013 - FRANCE - 87 - SAINT-AUVENT**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare dans le local de stockage de cartons et de films plastiques de 550 m² dans une boulangerie industrielle. Les portes coupe-feu se ferment immédiatement et l'alarme se déclenche à 4h10, la production est stoppée et le personnel est évacué. Les pompiers arrivent à 5h15 et arrosent le bâtiment avec 7 lances dont 1 sur échelle. Le local n'étant pas sur rétention, les eaux d'extinction s'écoulent dans le GORRET. Le bâtiment est séparé du reste de l'entreprise par un mur coupe-feu mais le sinistre risque de se propager par la toiture. Les pompiers découpent celle-ci au niveau du mur, écartant ainsi le risque de propagation. Le feu est circonscrit vers 7h20 et les secours sont maîtres du feu vers 11h20. En fin de matinée, les secours débute l'évacuation des cartons stockés et refroidissent le mur coupe-feu ayant permis la protection du reste de l'usine. Les eaux d'extinction sont rejetées dans le ruisseau via le réseau d'eaux pluviales. Les mesures effectuées en sortie d'évacuation des eaux d'extinction en soirée confirmer la pollution, les concentrations suivantes sont mesurées : 20 mg/l d'aluminium, 10 mg/l de nitrates et 25 mg/l d'ammonium. Les installations de réfrigération qui n'ont pas été atteintes, sont remises en charge partiellement et progressivement à partir de 23 h. Les pompiers terminent l'extinction le 06/10 à 8h10 et le personnel du site assure la surveillance. La gendarmerie effectue une enquête pour déterminer l'origine du sinistre. La production est arrêtée pendant 2 jours. Le local de stockage est détruit, la toiture est endommagée et 70 employés sont en chômage technique. A la suite de ce sinistre, l'exploitant sensibilise son personnel au risque incendie. Le local sera reconstruit et la détection incendie remise en état.



**N°44189 - 10/08/2013 - FRANCE - 67 - MOMMENHEIM**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*


Les pompiers sont appelés en raison d'un produit d'origine inconnue qui irrite la gorge et les yeux dans une usine alimentaire. Le personnel et 3 clients d'un restaurant contigu à la société sont évacués et l'accès à la zone d'activité est interdit. Après reconnaissance, les secours constatent la présence de propionate de calcium et d'acide sorbique à usage alimentaire dans le bâtiment. De légères vapeurs sont constatées dans les locaux professionnels et 3 personnes qui mangeaient en terrasse du restaurant présentent des irritations des muqueuses. Après auscultation par les médecins, ils sont laissés sur place. La gêne constatée proviendrait d'une poussière de propionate de calcium très fine mise en suspension par la ventilation et la hotte du restaurant. Seul un pompier, ayant fait une chute sous ARI et présentant une douleur costale, est vu par le médecin, puis transporté au centre hospitalier pour une radiographie de contrôle.




**N°43976 - 24/06/2013 - FRANCE - 58 - NEVERS**

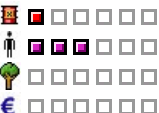
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

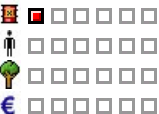
Dans une boulangerie, une explosion due au gaz naturel se produit vers 11 h alors que des techniciens sous-traitants effectuent des réglages sur le four. Les secours transportent à l'hôpital une employée souffrant du dos ainsi que les 2 techniciens victimes de blessures à la tête (éclats de verre) et de problèmes d'audition. Il n'y avait pas de client au moment de l'explosion. D'après la presse, l'explosion serait partie du brûleur du four. Neuf employés sont en chômage technique.

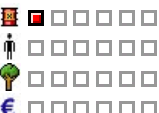
 **N°43252 - 09/01/2013 - FRANCE - 80 - ESTREES-DENIECOURT**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une boulangerie industrielle, une citerne routière de 28 t de farine alimentaire sous pression se couche vers 16 h à la suite de la rupture de sa béquille de stabilisation. La citerne percute 3 silos de 56 t de farine chacun sans porter atteinte à leur intégrité. L'alimentation de la citerne, déformée par l'impact, est désactivée pour la mettre hors pression. Les énergies de l'installation sont également coupées et 25 employés sont mis en sécurité. Le transporteur fait acheminer des moyens de levage et de dépotage. La production est arrêtée pour 3 jours mais aucune mesure de chômage technique n'est prise.

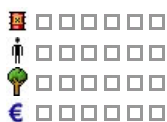
 **N°42439 - 16/07/2012 - FRANCE - 44 - MALVILLE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare à 19h45 sur un transformateur haute tension dans une usine agro-alimentaire. Les secours établissent un périmètre de sécurité et interrompent la circulation. Le feu est éteint avec 2 extincteurs à poudre ; 150 employés sont en chômage technique dans l'attente de l'installation de groupes électrogènes. La gendarmerie et un élu se sont rendus sur place. La vétusté du transformateur est à l'origine du sinistre. Les installations de réfrigération n'ont pas été atteintes.

 **N°42434 - 15/07/2012 - FRANCE - 64 - JURANCON**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare vers 22 h sur le compteur électrique d'une boulangerie dans une galerie commerciale. Les flammes se propagent au toit et provoquent une fuite enflammée de gaz naturel et une explosion. Un périmètre de sécurité est établi et la circulation est suspendue. Les secours ont des difficultés pour accéder dans l'édifice à cause des rideaux de fer. Ils circonscrivent le sinistre à 23h45 et l'éteignent à 1 h. Au cours de l'intervention, 1 pompier victime de malaise est pris en charge par le SMUR. La galerie est privée de gaz et d'électricité à la suite de la mise en sécurité des réseaux par les services concernés. Au final, 2 commerces sont détruits et 2 autres endommagés.

 **N°42600 - 05/06/2012 - FRANCE - 42 - LA RICAMARIE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Les pompiers interviennent dans un appartement à 14h50 pour des malaises. Les mesures effectuées à leur arrivée indiquent une teneur de 1 000 ppm de monoxyde de carbone (CO) dans le logement. Les 5 occupants (2 adultes et 3 enfants) ainsi qu'une personne y ayant dormi la nuit précédente sont évacués à l'hôpital. Les secours découvrent que la boulangerie au rez-de-chaussée de l'immeuble est à l'origine de l'émanation. Par mesure de sécurité, ils ferment l'organe de coupure d'alimentation de gaz naturel. Vers 22 h, le boulanger appelle le service du gaz pour manque de gaz. Ce dernier constate que l'alimentation est coupée et apprend l'origine de cette coupure du boulanger. Il réalise de nouvelles mesures révélant la présence de CO et condamne alors correctement l'installation. Cet événement met en lumière le manque de communication entre les services de secours et les fournisseurs de gaz naturel.

 **N°42045 - 19/04/2012 - FRANCE - 77 - LE CHATELET-EN-BRIE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une pâtisserie industrielle, un opérateur mélange à 12 h et par erreur 1 000 l de soude en solution et 1 000 l d'acide nitrique à 30 % ; 800 l d'acide nitrique se répandent sur le sol. La zone d'emballage des produits est évacuée et des pompiers spécialisés en risques chimiques interviennent. Équipés de scaphandres, ils aspirent les produits et neutralisent les flaques restantes avec du carbonate de calcium fourni par l'entreprise. L'intervention s'achève à 17h30. L'industriel évalue sa perte à 125 kEuros : 35 kEuros de produits contaminés et 90 kEuros dûs à l'arrêt de la production.

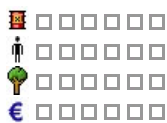
 **N°41938 - 29/03/2012 - FRANCE - 66 - PERPIGNAN**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Une fuite enflammée de gaz naturel se produit dans l'arrière-boutique d'une boulangerie vers 12h30. Les secours établissent un périmètre de sécurité et interrompent la circulation. Les services du gaz et de l'électricité se rendent sur place. Le feu se propage au 1er étage et à la toiture. Les pompiers éteignent l'incendie avec 3 lances à eau puis dégarnissent le toit. La circulation reprend à 14 h. Le bilan humain est de 3 personnes relogées et 3 employés de la boulangerie en chômage technique. Le maire suit l'avis de l'ingénieur de la ville et prend un arrêté de mise en péril. L'intervention s'achève à 19 h.



**N°43229 - 05/03/2012 - FRANCE - 59 - MARCQ-EN-BAROEUL**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Les pompiers sont alertés vers 15 h pour un risque d'effondrement du toit d'un entrepôt d'une boulangerie industrielle. La neige s'est accumulée sur la toiture métallique du bâtiment, dit de stockage sec (farine, carton...) de 3 000 m<sup>3</sup> et de 14 m de haut ; 2 poutres métalliques centrales se sont déplacées de 2 m en partie haute et la toiture repose partiellement sur les racks de stockage. Les énergies, dont le CO2 servant à la réfrigération des produits finis, sont coupées et 150 employés sont évacués. L'accès au bâtiment est interdit. La quantité de CO2 (liquide et gazeux) présente dans le bâtiment est de 12 t. Une entreprise extérieure coupe l'approvisionnement en CO2 liquide et diminue la pression de la phase gazeuse à 9 bar. A 16h40, 80 m<sup>2</sup> de toit s'effondrent. Le bâtiment reste fragilisé. L'exploitant envisage plusieurs solutions dont l'acheminement de groupes froids pour préserver les produits, mais l'entreprise n'en trouve aucun de disponible. L'évacuation du stock des frigos (8 000 palettes), dont l'alimentation en électricité et CO2 n'est plus assurée, est abandonnée à son tour car elle nécessite une noria de camions et un délai de 3 jours non compatibles avec un maintien des denrées à une température suffisamment basse. Finalement, l'installation d'un dispositif de soutien de la structure et de protection des canalisations de CO2 est retenue. Le lendemain, l'électricité est rétablie à 14h30 et le réseau CO2 est remis en pression à 15 h. Le 9/03, un portique est réalisé au-dessus de la toiture pour ceinturer et sécuriser la structure métallique ; 12 trous sont percés en toiture pour mettre en place 12 poteaux et réaliser 6 portiques en "U". Lors de ces travaux, la circulation piétonne sur le chemin de halage du canal de Roubaix est coupée par arrêté municipal. Une société extérieure prend en charge tous les produits dangereux stockés dans la station d'épuration contiguë. Ce dispositif de soutien est achevé le 11/03, les activités du site reprennent progressivement dans la semaine du 6 au 11/03.



**N°41793 - 22/02/2012 - FRANCE - 13 - TARASCON**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare vers 22h40 dans le stock d'emballages en carton de 150 m<sup>2</sup> d'une boulangerie industrielle. La zone sinistrée est contiguë à la zone de production et à une cuve de 5 000 l de fioul qui ne sont pas menacées. Les pompiers éteignent les flammes à 23h15 avec 4 lances à eau dont 1 sur échelle puis déblaient les lieux. L'intervention des secours s'achève à 2h10. L'unité de production de pain congelé est intacte, les installations de réfrigération n'ont pas été endommagées. Aucune mesure de chômage technique n'est prévue.



**N°41211 - 06/11/2011 - FRANCE - 57 - BEHREN-LES-FORBACH**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

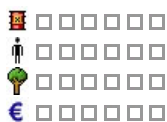
Du gaz naturel fuit des injecteurs d'un four dans une boulangerie, s'accumule au plafond et explose à 8h45 ; 6 personnes dont 1 femme enceinte sont blastées, 5 sont hospitalisées pour un contrôle des tympanes. Seule la vitrine du magasin est détruite. Le service du gaz coupe l'alimentation du fournil. La gendarmerie se rend sur place.



**N°40922 - 12/09/2011 - FRANCE - 11 - LEZIGNAN-CORBIERES**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un explosion de gaz naturel suivie de feu se produit à 22h30 lors de l'allumage automatique d'un four dans une boulangerie artisanale. Les pompiers éteignent les flammes avec 1 lance à eau et déblaient les gravats avec les services municipaux. Les riverains sont évacués, les services du gaz et de l'électricité coupent les énergies du quartier. Le commerce, au rez-de-chaussée d'un immeuble dont les étages sont inhabités, est détruit. L'intervention s'achève à 5 h.



**N°40421 - 01/06/2011 - FRANCE - 94 - CHAMPIGNY-SUR-MARNE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

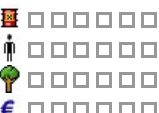
Un feu se déclare vers 18h20 dans un four d'une boulangerie industrielle de 1 000 m<sup>2</sup>. Les employés éteignent les flammes avec un extincteur mais le feu reprend, la cheminée du four devient rouge puis le plafond s'enflamme. Plus de cent pompiers évacuent les 11 employés présents et éteignent l'incendie vers 21h40 avec 9 lances dont 2 sur échelle. Ils déblaient ensuite les lieux avec des engins de terrassement. Le bâtiment est détruit et les 49 employés sont en chômage technique. Aucune information n'est donnée quant aux éventuels dommages subis par les installations de réfrigération.



**N°39966 - 09/03/2011 - FRANCE - 43 - SAINTE-SIGOLENE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Peu avant midi, une explosion due au gaz (naturel ou GPL ?) se produit dans une boulangerie en centre-ville. L'incendie qui suit se propage aux 2 étages du bâtiment. Des passants secourent le boulanger présent dans le bâtiment. Les secours font évacuer les immeubles voisins et établissent un périmètre de sécurité jusqu'à 15h30. Ils éteignent les flammes avec plusieurs lances à eau dont 1 sur échelle. L'instabilité de la structure ralentit le déblaiement. Le boulanger est gravement blessé (brûlures au 3ème degré au visage et aux mains) et 3 ouvriers d'un chantier souffrent de troubles auditifs. Les occupants de 5 appartements doivent se reloger. Les vitres des commerces et logements sont détruites dans un rayon de 30 m, la cantine scolaire et l'église sont endommagées. Un gardiennage des commerces endommagés est organisé. Les dégâts sont estimés à plusieurs dizaines de milliers d'euros. Selon les secours, le bilan aurait été plus lourd si l'explosion s'était produite en dehors des vacances scolaires (proximité de l'école et heure de sortie des élèves). Le service du gaz et la gendarmerie se rendent sur place. Aucune hypothèse n'est écartée (accident, tentative de suicide), le coffret gaz du commerce est intact. Le maire prend un arrêté de mise en péril le lendemain ; le déblai, de longue durée, est achevé le surlendemain vers 7h40.

-  **N°39150 - 21/10/2010 - FRANCE - 19 - MALEMORT-SUR-CORREZE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans l'entrepôt de 1 200 m<sup>2</sup> d'une pâtisserie industrielle, un feu se déclare vers 5h30 au niveau d'un local de 25 m<sup>2</sup> dédié au stockage des bidons d'huile. Les pompiers découpent le bardage et éteignent l'incendie avec 3 lances dont 1 sur échelle. Ils refroidissent une bouteille d'acétylène ainsi que des bidons et vérifient à l'aide d'une caméra thermique qu'aucun point chaud ne subsiste. Le local est endommagé et 100 m<sup>2</sup> de toiture ont brûlés. Les installations de réfrigération mettant a priori en oeuvre un frigorigène chloro-fluoré ne semblent pas avoir été atteintes. Les employés ne sont pas en chômage technique.
-  **N°38791 - 16/06/2010 - FRANCE - 02 - SAINT-QUENTIN**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare dans une boulangerie industrielle. L'inspection des installation classées est informée.
-  **N°38119 - 29/04/2010 - FRANCE - 974 - SAINTE-MARIE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare en ZI vers 13 h dans un entrepôt de 7 200 m<sup>2</sup> divisé en 7 zones d'exploitation. L'incendie démarre dans une zone de 600 m<sup>2</sup> occupée par une société agroalimentaire fabriquant des samoussas (nourriture indienne), puis s'étend à une 2ème zone de même surface utilisée comme entrepôt de produits agrochimiques (insecticides, raticides et produits anti-moustiques), ainsi qu'à un laboratoire. Sur les lieux 20 min plus tard, les secours établissent un large périmètre de sécurité, puis évacuent bureaux et entreprises voisines en raison de l'épaisse fumée noire émise pouvant contenir des substances toxiques. Le vent qui favorise la propagation des flammes et l'atmosphère quasiment irrespirable compliquent l'intervention. Une quarantaine de pompiers sous masques à oxygène déploie 6 lances ; l'incendie est finalement circonscrit vers 15h30 ; 2 pompiers et 2 autres personnes intoxiqués par les fumées seront secourus sur place. Les 2 établissements et le laboratoire sont détruits, mais les employés ont pu évacuer les prélèvements biologiques à temps. Un silo de maïs proche resté sous surveillance n'a finalement pas été atteint. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération du site agroalimentaire. Les eaux d'extinction contenant notamment de la bifenthrine polluent le sol et se déversent dans les égouts. Redoutant une pollution de l'océan, les secours installent un barrage de terre. Selon les premiers éléments de l'enquête, le feu se serait déclaré sur une friteuse. Un élu et l'inspection des IC se sont rendus sur les lieux.
-  **N°37813 - 05/02/2010 - FRANCE - 76 - VAL-DE-SAANE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare vers 2h15 dans le four de 25 m de long d'une biscoterrie de 5 000 m<sup>2</sup>. Les secours évacuent 40 employés et éteignent l'incendie vers 3h20 ; 15 personnes par ligne de quart sont en chômage technique au moins 48 h. La gendarmerie et les services de l'électricité se sont rendus sur les lieux.
-  **N°36619 - 27/07/2009 - FRANCE - 93 - VILLETANEUSE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare vers 4 h dans l'atelier d'une pâtisserie industrielle de 800 m<sup>2</sup>. Les pompiers utilisent 8 lances dont 3 sur échelles. Les lignes de bus du secteur sont déviées pendant 2 h. La police et les services du gaz et de l'électricité se rendent sur les lieux. Aucune information n'est donnée sur les dommages éventuels subis par les installations de réfrigération.
-  **N°35704 - 08/01/2009 - FRANCE - 56 - GUIDEL**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un départ de feu se produit vers 8 h dans le local des supresseurs farine, en aval des silos de farine, d'une boulangerie industrielle ; 20 employés sont évacués. Le personnel de l'usine éteint l'incendie avant l'arrivée des secours ; 30 employés sont en chômage technique pour 2 jours. Aucune conséquence sur l'environnement n'est relevée. Le local surpresseurs étant coupe-feu, il n'y a pas d'impact sur l'outil de production, ni sur les installations de réfrigération mettant en oeuvre ammoniac (NH3) et frigorigènes chloro-fluorés. En sortie de silo, la farine passe par un filtre, un dépresseur puis un bloc silencieux. Selon l'exploitant, une fuite dans le filtre a causé une accumulation de farine dans le dépresseur réduisant le débit d'air en sortie et provoquant une augmentation de la température de l'air puis un départ de feu des matières isolantes du silencieux. Le mauvais fonctionnement de 2 éléments de sécurité en amont du dépresseur : un vacuostat et une vanne de décharge, a permis cet incident. L'exploitant intègre le contrôle de ces équipements à la ronde quotidienne de maintenance et de vérification.
-  **N°35467 - 24/11/2008 - FRANCE - 33 - SAINT-MEDARD-EN-JALLES**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare vers 14h30 dans un four à pain d'une boulangerie industrielle ; 9 employés dont 2 légèrement intoxiqués par les fumées émises et 1 personne résidant au-dessus de l'établissement sont évacués. Les pompiers éteignent l'incendie avec 1 lance. Les installations de réfrigération ne semblent pas avoir été atteintes. La production est stoppée et 23 employés sont en chômage technique sur 2 sites.
-  **N°35250 - 26/09/2008 - FRANCE - 59 - ERQUINGHEM-LYS**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare vers 1h30 dans une pâtisserie industrielle neuve de 2 800 m<sup>2</sup> ; l'incendie menace de se propager aux entrepôts voisins. Les pompiers éteignent l'incendie avec 6 lances. Les 28 employés sont en chômage technique ; le bâtiment qui devait être inauguré la semaine suivante est détruit. Aucune indication n'est disponible sur les dommages subis par les installations de réfrigération. Des travaux réalisés la veille sur la toiture pourraient être à l'origine du sinistre. La production reprendra quelques jours plus tard dans des locaux provisoires et avec un effectif réduit.



**N°35038 - 23/08/2008 - FRANCE - 37 - JOUE-LES-TOURS**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare vers 14h30 dans une boulangerie industrielle comprenant 3 bâtiments. La structure intérieure des combles s'effondre rendant la progression des secours difficile. Les pompiers maîtrisent le sinistre à l'aide de 7 lances après 2 h d'intervention puis déblaient les lieux. L'incendie détruit 400 m<sup>2</sup> de bâtiment, 700 m<sup>2</sup> de toiture, une boutique et une zone de bureaux-archives. L'atelier avec le four au rez-de-chaussée a pu être préservé. Le responsable de l'établissement brûlé à la main est transporté à l'hôpital et 50 employés répartis sur plusieurs sites sont en chômage technique. Le feu serait parti des réserves ou des locaux techniques de l'établissement. Aucune information n'est donnée sur les dommages éventuelles subis par les installations de réfrigération.



**N°34726 - 14/06/2008 - FRANCE - 86 - AVAILLES-LIMOUZINE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Dans une boulangerie industrielle, un feu se déclare vers 1 h dans une réserve de cartons et d'emballages plastiques de 600 m<sup>2</sup>, située à l'arrière du bâtiment principal et séparée de l'atelier de fabrication. Les pompiers éteignent l'incendie avec 5 lances à débit variable. Un mur menaçant de s'effondrer, ils surveillent le site jusqu'à 11 h. Le bâtiment et 3 appareils de levage situés à proximité sont détruits ; 3 pièces adjacentes à la réserve servant de stockage et d'atelier sont également touchées mais dans une moindre mesure. Le préfet et le maire se rendent sur les lieux. L'outil de production n'étant pas impacté, aucun chômage technique n'est envisagé. La gendarmerie mène une enquête pour déterminer les causes de l'incendie.



**N°34422 - 04/04/2008 - FRANCE - 59 - DUNKERQUE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Dans une boulangerie industrielle, un feu se déclare à 11h55 sur un camion dépotant de la farine vers un silo. Le responsable technique arrête ses installations de chauffage au gaz et de réfrigération à l'ammoniac, puis alerte les secours. L'incendie se propage à la citerne mobile qui explose à 12h15, jetant au sol le chauffeur du camion et 2 employés jusqu'à 10 m de distance. Des débris projetés transpercent la porte du compartiment S2. 20 employés sont évacués. Les flammes lèchent le silo en aluminium (aucun dommage visible, léger noircissement). Les pompiers maîtrisent les flammes en 30 min avec 3 lances. Ils vérifient la salle des machines, les événements du silo et la concentration en CO dans les locaux à l'arrière du silo sans détecter d'anomalie. L'ensemble routier et le silo sont refroidis jusqu'à 15 h, puis le camion est éloigné vers 16h30. Le site reprend ses activités vers 17 h avec surveillance en production au niveau des pétrins de la qualité de la farine (couleur, odeur). A partir de 18 h, l'exploitant vidange le compartiment S2 qui a été le plus exposé au rayonnement thermique et dont la température est revenue à la normale. Impropres à la consommation humaine, les 24 t de farine évacuées seront dirigées vers l'alimentation animale. Le compartiment S3 est également vidangé (33 t de farine). Les pompiers surveillent le site durant la nuit, puis quittent les lieux au matin. Pris de malaise suite au choc émotionnel, 2 employés présents dans les bureaux lors de l'explosion sont pris en charge par les secours et le médecin du travail. 2 des 3 blessés sont gardés en observation à l'hôpital pour 48 h. Aucun chômage technique n'est envisagé. L'inspection des IC est prévenue par les services de secours publics. D'après l'exploitant, un court-circuit sur la pompe à huile hydraulique permettant de lever le vérin de la citerne serait à l'origine d'étincelles qui auraient initié un feu d'huile, de plastique et/ou de flexibles hydrauliques. Du fait des pertes hydrauliques, la citerne se rabaisse, assez rapidement selon les témoins, et son chargement est d'autant plus exposé à la chaleur. Déjà sous pression pour le dépotage, sa pression interne augmente jusqu'à ce qu'elle éclate (3 trous aux endroits chauffés par l'incendie dont un de 80 cm de diamètre). La farine expulsée s'enflamme formant une boule de feu. La personne chargée d'évacuer ses collègues en remplacement du chef d'équipe qui est blessé oublie de prendre le planning ; le double présent dans les bureaux a été nécessaire pour compter les personnes. L'exploitant prend en compte l'accompagnement psychologique des employés et prévoit de revoir les exercices d'évacuation : rappel du rôle de chacun au point de rassemblement, révision du PPI et formation du personnel. Les procédures de dépotage (positionnement, périmètre de sécurité, moyens d'extinction...) et les modalités d'intervention en cas d'incendie de véhicule sont également revues.



**N°34382 - 19/03/2008 - FRANCE - 22 - BROONS**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Dans une pâtisserie industrielle, vers midi, 23 employés sont intoxiqués au monoxyde de carbone (CO). Ils sont dirigés vers plusieurs centres hospitaliers. Les secours évacuent le personnel de l'établissement et détectent un taux élevé de CO dans l'atelier. L'inspection du travail et le maire de la commune sont informés. Le CO proviendrait d'une mauvaise combustion d'un four de cuisson à convection indirecte, de 22 m de long sur 1,8 m de large et fonctionnant au gaz naturel, à la suite de la déformation d'une pièce de la chambre de combustion. Ce dysfonctionnement s'est déjà produit sur plusieurs autres fours de la même marque. Un technicien de la société de maintenance du four indique par ailleurs qu'il avait repéré un encrassement anormal d'un des brûleurs de cet équipement. Le four est remis en service après changement de la pièce défectueuse et un système de mesure de CO est installé dans l'atelier.



**N°34302 - 28/02/2008 - FRANCE - 35 - SERVON-SUR-VILAINE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Une fuite d'ammoniac (NH3) se produit à 11h17 sur une bride de l'installation de réfrigération (chambre froide de 150 m<sup>2</sup>) d'une boulangerie / pâtisserie industrielle régulièrement autorisée ; 7 employés sont incommodés (gêne respiratoire), 2 d'entre-eux dont l'un plus gravement intoxiqué étant hospitalisés par précaution. Par mesure de sécurité, 150 employés sont évacués et mis en chômage technique pour la journée. Le préfet et le maire se rendent sur les lieux. Une société de maintenance spécialisée colmate la fuite à 8h45. Les secours effectuent des mesures d'NH3 (140 ppm au niveau de la source, 110 ppm dans le local et moins de 30 ppm au niveau de l'unité de production) et ventilent le bâtiment.

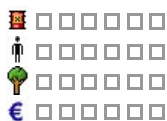




**N°34008 - 17/12/2007 - FRANCE - 76 - LE HAVRE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Dans un une boulangerie, vers 16h30, un four à pain alimenté au gaz explose. La porte vitrée du four est soufflée tuant le boulanger sur le coup. Une employée est choquée mais indemne. Les énergies sont coupées, l'immeuble dans lequel se situe le commerce est évacué et les secours établissent un périmètre de sécurité. La presse, le maire et le procureur de la République se rendent sur place. Les services communaux nettoient la voie publique. La police effectue une enquête sur les causes de l'accident.



**N°33822 - 11/11/2007 - FRANCE - 59 - FEIGNIES**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare vers minuit sur un moteur situé à la base d'un silo contenant 40 t de farine (capacité nominale : 60 t). Le sinistre est maîtrisé à l'aide d'une lance à débit variable et de l'extinction automatique de l'usine. Aucun blessé n'est à déplorer et aucune mesure de chômage technique n'est prévue.



**N°32463 - 14/11/2006 - FRANCE - 40 - MEES**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Une explosion non suivie de feu détruit dans la nuit le laboratoire d'une boulangerie-pâtisserie industrielle ; 9 employés sont en chômage technique. Le site est sécurisé et l'intervention s'achève peu avant 3 h. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération.



**N°32297 - 27/09/2006 - FRANCE - 54 - VILLERS-LA-MONTAGNE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare vers 16 h dans une boulangerie industrielle implantée dans une zone industrielle. A l'arrivée de secours, une abondante fumée est émise au niveau de la zone de stockage, à l'arrière du bâtiment. Souhaitant éviter une propagation du sinistre vers la zone de production, les 54 pompiers mobilisés mettent en oeuvre 7 lances (5 LDV 1 000 et 2 LDV 500, 2 lignes d'alimentation 110 à 300 m et 700 m). L'incendie est circonscrit à 16h34 et déclaré éteint à 18h20. Neuf employés légèrement incommodés et un secouriste victime de malaise sont hospitalisés. Un représentant de la préfecture s'est rendu sur les lieux.L'incendie qui se serait déclaré dans un camion frigorifique a embrasé 1 000 des 2 000 m<sup>2</sup> du bâtiment à simple RdC avec structure métallique. Seule la partie administrative a été épargnée, 750 m<sup>2</sup> de réserves et stockages sont détruits, les fumées et la chaleur ont fortement endommagé le reste du bâtiment. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre un frigorigène chloro-fluoré. A la suite de ce sinistre, 27 des 75 employés de l'établissement sont en chômage technique. L'entreprise rencontrait des difficultés économiques et 9 employés devaient être licenciés dans la semaine à la suite d'un plan social. L'exploitant suspecte un acte de malveillance et la police effectue une enquête. Une expertise doit déterminer l'origine accidentelle ou criminelle du sinistre.



**N°31760 - 10/05/2006 - FRANCE - 59 - LOMME**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare à 10h15 sur un moteur de ventilation dans le tunnel de surgélation d'une boulangerie industrielle de 5 000 m<sup>2</sup>. Situé en centre ville et non régulièrement autorisé, l'établissement non "sprinklé" produit du pain industriel congelé pour la grande distribution. L'alerte est donnée à 10h19 et le site est évacué par précaution.Dès l'arrivée du 1er fourgon des secours, une lance est établie en attendant des agents du service de l'électricité. Une grande échelle est mise en place vers 10h50 et le toit, d'où s'échappent des fumées grises et jaunâtres, est arrosé. Les pompiers interviennent aidés d'employés, mais un stock de cartons, plastiques, farine et sucre nourrit l'incendie qui se propage dans le bâtiment et à la toiture. Des dizaines de badauds aperçoivent vers 11 h des flammes de plusieurs mètres, un important panache noir et gris obscurcit le ciel. Les secours montent en puissance ; plus de 85 pompiers de 6 centres de secours interviennent avec d'importants moyens matériels : 27 engins, 8 m<sup>3</sup>/min d'eau d'arrosage avec 12 grosses lances (500 l/min) et 2 lances à grande puissance (1 000 l/min), 3 EPA... Un PC est activé en Préfecture entre 13h15 et 13h55. La police met en place un périmètre de sécurité, 1 avenue et 3 rues sont bloquées à la circulation à 11h30 ; 200 personnes sont évacuées (employés du site et 30 riverains proches). Des centaines de curieux sont écartés par sécurité peu avant 12 h en raison d'un risque d'explosion des installations de réfrigération contenant 3 t de frigorigène fluoré. Des mesures d'explosimétrie et de phosgène effectuées par 2 CMIC sont négatives. Le sinistre est circonscrit vers 13h17, tout risque d'explosion, d'émission toxique ou de pollution du réseau d'assainissement est alors écarté. Des foyers difficiles d'accès perdurent toujours vers 15 h, le dernier en toiture sera éteint vers 17 h. Une surveillance est maintenue pour la nuit. Les riverains regagnent leurs habitations à partir de 17h30 et la circulation est partiellement rétablie. Les derniers moyens hydrauliques sont désengagés le lendemain à 13 h.L'établissement est détruit ; les pertes sont évaluées à 30 millions d'euros, 166 personnes sont en chômage technique. Un sinistre comparable, en mars 2006 en Grande-Bretagne, avait été contrôlé grâce au réseau sprinkler exigé à la reconstruction de l'établissement après un 1er sinistre ayant entraîné 38 millions d'euros de dommages et pertes pour l'entreprise concernée.



**N°30856 - 17/10/2005 - FRANCE - 25 - THUREY-LE-MONT**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Les 138 employés d'une pâtisserie sont évacués à la suite de malaises éprouvés par 10 d'entre eux lors de l'utilisation d'un vernis alimentaire.



**N°30802 - 25/06/2005 - FRANCE - 18 - SANCERRE**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare à 12 h dans la chambre de fermentation du fournil d'une boulangerie dans laquelle la pâte est gardée au froid avant de la faire fermenter avant son passage au four. Le moteur de l'installation de réfrigération remplacé 2 mois auparavant est neuf. Selon les premiers constats, la canicule observée durant cette période de l'année pourrait avoir provoqué une surchauffe des équipements électriques et un court-circuit. L'incendie s'est propagé au stock de bois, puis au logement des boulangers, dévastant le grenier avant de s'attaquer aux vieilles charpentes des maisons mitoyennes, menaçant tout un quartier de la cité moyenâgeuse. Au total, 4 bâtiments contigus sont atteints malgré l'intervention rapide d'une cinquantaine de pompiers venus de différents centres de secours. Une personne sinistrée est relogée temporairement en maison de retraite et 2 blessés légers sont hospitalisés, l'un d'eux victime d'une projection de poudre d'extincteur dans les yeux. L'incendie sera finalement maîtrisé vers 17h30, l'intervention des secours se terminant à 6h45 après déblaiement des lieux avec une pelle mécanique.



**N°30056 - 16/06/2005 - FRANCE - 87 - SAINT-AUVENT**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

A la suite du nettoyage d'une cuve dans une fabrication de croissants industrielle, un rejet d'1 t de levure de boulangerie se déverse dans le GORRET. La pollution est stoppée par une écluse et 50 kg de poissons morts, suite au manque d'oxygène résultant de la réaction de la levure avec l'eau, sont récupérés. Une surveillance est réalisée en raison de la présence d'un prélèvement d'eau potable en aval ; elle permet de s'assurer de la bonne dissolution du produit.



**N°29468 - 18/03/2005 - FRANCE - 77 - GRETZ-ARMAINVILLIERS**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un feu se déclare dans une boulangerie industrielle de 3 000 m<sup>2</sup> ; la zone sinistrée de 2 000 m<sup>2</sup> comprend les secteurs production et expédition. Les pompiers protègent un mur coupé feu préservant ainsi le bâtiment administratif. Un médecin examine sur place les 22 employés, 2 personnes sont hospitalisées. Les eaux d'extinction s'écoulent dans le réseau interne connecté à un déshuileur-débourbeur qui se déverse dans un étang. Le service des eaux pompent les eaux de ce dernier et remplace un barrage absorbant situé sur l'étang ; 25 personnes sont en chômage technique. Aucune précision n'est donnée quant aux éventuels dommages subis par les installations de réfrigération.



**N°28945 - 12/01/2005 - FRANCE - 89 - SEIGNELAY**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Un incendie détruit dans la nuit une boulangerie industrielle de 250 m<sup>2</sup> abritant des fours à pain. Les pompiers maîtrisent le sinistre puis dégarnissent la toiture. L'intervention se termine 7 h après l'alerte. Les 7 employés appartenant tous à la même famille sont en chômage technique. Aucune précision n'est donnée quant à la présence d'une installation de réfrigération et aux dommages subis par cette dernière.



**N°28762 - 20/12/2004 - FRANCE - 49 - LES CERQUEUX-DE-MAULEVRIER**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*

Vers 5h30 du matin, lors de l'entretien préventif d'un filtre sur les installations de réfrigération d'un établissement de viennoiseries, une fuite d'ammoniac (NH<sub>3</sub>) sur le circuit d'alimentation BP d'un surgélateur conduit à évacuer les 59 employés présents. Le SMUR prend en charge 8 d'entre eux victimes de céphalées, l'une d'elles incommodées étant hospitalisée par précaution. Une CMIC effectue des mesures qui se révèlent négatives. Les 3 lignes de production arrêtées reprennent leurs activités à 12h30.

Les techniciens ont fermé une vanne en amont du filtre, vidé la canalisation, dégazé et retiré le filtre, avant d'aller le nettoyer dans l'atelier. Durant leur absence le joint de la vanne s'est dilaté avec la température ambiante des combles conduisant à un écoulement de 10 l d'NH<sub>3</sub> liquide. Le déclenchement d'une détection (seuil 1 à 70 ppm) met en service les ventilateurs d'extraction. Des techniciens équipés de masques et de gants de protection resserrent la vanne et stoppent la fuite vers 6 h. L'NH<sub>3</sub> déversé dans le bac de rétention sous la station de vannes a ensuite déclenché le seuil 2 (100 ppm / max. mesuré 237 ppm d'NH<sub>3</sub>) en s'évaporant, conduisant à évacuer l'usine. Après nettoyage de la zone concernée à l'eau, la solution ammoniacale s'est déversée en partie dans le réseaux d'eaux usées raccordés à la station de traitement et a libéré de l'NH<sub>3</sub> qui est remonté dans les zones de travail par des siphons désamorcés. Le personnel avait repris ses activités vers 7 h après contrôles de l'atmosphère des bâtiments et autorisation donnée par les techniciens, la 1ère personne s'est plaint de difficultés respiratoires vers 8h30.

L'accident met en lumière un manque de formation du personnel notamment en matière de réaction face à une fuite d'NH<sub>3</sub>. Informée indirectement et tardivement, l'inspection des IC constate les faits. La fuite aurait pu être évitée si la vanne avait été serrée suffisamment et si le filtre avait été de suite remplacé. Les consignes portant sur la maintenance des filtres sont améliorées : travaux en dehors des périodes de production, modification du mode opératoire (remplacement immédiat du filtre, l'ancien filtre étant nettoyé et réutilisé à la prochaine intervention), acquisition d'un appareil de mesure portatif des concentrations d'NH<sub>3</sub> dans l'air. Enfin, une meilleure information du personnel sur les risques liés à l'NH<sub>3</sub> est mise en place pour éviter notamment tout effet de panique en cas d'odeur d'NH<sub>3</sub>.



**N°27226 - 02/06/2004 - FRANCE - 49 - LES CERQUEUX-DE-MAULEVRIER**

*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*
















Un incendie se produit sur un sécheur de céréales d'une usine fabriquant des brioches. Une reconnaissance est effectuée avec une caméra thermique. Le sécheur est vidé et nettoyé. La perte financière estimée par l'entreprise est de 150 Keuros.

-            **N°27091 - 12/05/2004 - FRANCE - 76 - SAINT-VALERY-EN-CAUX**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un mélange de produits toxiques à usage ménagers (hypochlorite de sodium + acide phosphorique) entraîne un dégagement de fumée dans une fabrique de petits fours sucrés ; 11 des 46 employés de l'usine sont légèrement intoxiqués.
-            **N°26722 - 06/02/2004 - FRANCE - 12 - VAILHOURLES**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Une boulangerie industrielle suspend ses activités après détection d'une concentration élevée en légionelles dans un circuit de refroidissement. Le 17/02, après obtention des dernières analyses révélant des concentrations en légionelles inférieures aux normes, un arrêté préfectoral autorise l'établissement à reprendre ses activités.
-            **N°25663 - 01/10/2003 - FRANCE - 03 - DIOU**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une pâtisserie industrielle, 800 l de fioul se déversent dans les canalisations menant à la station d'épuration communale. Le fioul est arrêté dans les bacs de décantation. Une entreprise extérieure récupère l'hydrocarbure.
-            **N°24936 - 24/06/2003 - FRANCE - 13 - FUVEAU**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie industrielle de 900 m<sup>2</sup> ; 30 employés sont au chômage technique.
-            **N°23485 - 08/10/2002 - FRANCE - 59 - DOUAI**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une pâtisserie, une fuite de pyralène se produit sur un transformateur inutilisé depuis 2 ans. Lors de la manipulation de ce transformateur (erreur humaine ?) par une entreprise extérieure chargée de l'éliminer, 5 à 40 l de pyralène s'écoulent sur le sol constitué de pavés maçonnés. Un périmètre de sécurité est mis en place. Le produit présent dans le transformateur est conditionné dans un fût approprié et le local est nettoyé afin de limiter les risques d'infiltration.
-            **N°22741 - 24/07/2002 - FRANCE - 22 - DINAN**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Une explosion non suivie d'un incendie se produit dans un fournil en sous-sol d'une boulangerie dans un bâtiment de 2 étages ; 2 blessés sont hospitalisés.
-            **N°21446 - 22/11/2001 - FRANCE - 77 - LE CHATELET-EN-BRIE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une entreprise alimentaire, un feu se déclare dans un silo à farine et s'étend à un 2ème silo. Le vent propage le feu (flammes de 20 m) et détruit 10 000 m<sup>2</sup> sur les 13 000 m<sup>2</sup> de l'entreprise. Les pompiers déploient un important dispositif hydraulique et des portes coupe-feu permettent de préserver une partie des locaux ; 71 employés légèrement intoxiqués sont évacués vers un gymnase pour examen par des médecins. La route nationale 105 est momentanément fermée à la circulation. L'exploitant prévoit le renfort des équipes de fabrication de ses 4 autres usines.
-            **N°21126 - 27/08/2001 - FRANCE - 35 - SAINT-AUBIN-DES-LANDES**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 A la suite du dysfonctionnement pendant près de 2 mois du système de pompage de déchets organiques liquides (oeufs et farine) d'une usine de fabrication de pain, la BICHETIERE est polluée sur 7 km. 100 kg de poissons sont retrouvés morts. L'inspection des installations classées demande à l'exploitant l'analyse du dysfonctionnement de ses équipements similaires et la prise de mesures de prévention.
-            **N°19907 - 29/03/2001 - FRANCE - 75 - PARIS**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Une explosion se produit la nuit dans une boulangerie. La maison concernée abrite un appartement au 1er étage, le magasin au rez de chaussée et un fournil en sous-sol. Une fuite de gaz au rez de chaussée serait à l'origine du sinistre. Le boulanger fortement choqué est hospitalisé.
-            **N°19473 - 22/12/2000 - FRANCE - 08 - SEDAN**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie située au rez-de-chaussée d'un bâtiment de 3 étages. Les fumées intoxiquent 3 personnes au premier étage qui sont évacuées.
-            **N°18833 - 01/10/2000 - FRANCE - 19 - LUBERSAC**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie. Aucune victime n'est à déplorer, 10 personnes sont à reloger.
-            **N°18739 - 19/09/2000 - FRANCE - 62 - LENS**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans le fournil d'une boulangerie.

-  **N°19165 - 16/07/2000 - FRANCE - 35 - SERVON-SUR-VILAINE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare dans une boulangerie/pâtisserie industrielle. Des agents de maintenance sur site et plusieurs automobilistes circulant sur une nationale toute proche alertent les secours. L'incendie détruit un entrepôt frigorifique abritant 1 200 palettes de viennoiseries et 0,5 à 2 t d'ammoniac s'échappent à la suite de la destruction d'un évaporateur associé aux installations de réfrigération. Si les locaux voisins de la chambre froide et notamment la salle des machines de l'installation de réfrigération ne sont pas atteints, 3 canalisations de transport d'NH3 implantées sur le toit de cette salle ont plus ou moins souffert des flammes (manchons calorifugés calcinés). Les eaux d'extinction se sont déversées dans les bassins d'orage et de décantation de l'établissement. Aucune victime n'est à déplorer. Selon les pompiers et la gendarmerie, le sinistre aurait pour origine un incident électrique sur une enseigne lumineuse implantée sur l'une des parois de l'entrepôt.
-  **N°17861 - 03/06/2000 - FRANCE - 93 - MONTREUIL**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare dans une boulangerie industrielle.
-  **N°17155 - 22/01/2000 - FRANCE - 38 - NC**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare dans une boulangerie industrielle.
-  **N°16477 - 02/10/1999 - FRANCE - 69 - SAINT-PRIEST**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Initié au niveau d'un four, un incendie se propage aux combles d'une pâtisserie. Les pompiers maîtrisent le sinistre après 2 h d'intervention. Les 7 employés ne seront pas mis en chômage technique. La gendarmerie effectue une enquête. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération.
-  **N°15839 - 05/07/1999 - FRANCE - 82 - CASTELSARRASIN**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit 80 m<sup>2</sup> de toiture et de plancher dans un fournil.
-  **N°15820 - 03/07/1999 - FRANCE - 01 - DORTAN**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit une boulangerie industrielle de 250 m<sup>2</sup> ; 7 employés sont en chômage technique.
-  **N°14723 - 15/01/1999 - FRANCE - 57 - NELLING**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un violent incendie attisé par de fortes rafales de vent détruit une boulangerie industrielle. Le personnel évacué est en chômage technique. La gendarmerie effectue une enquête. Les dommages matériels sont de 19 MF et les pertes d'exploitation de 7,5 MF.
-  **N°13112 - 25/06/1998 - FRANCE - 10 - SAINTE-SAVINE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Au cours de son chargement pneumatique, dans une usine de pâte à pain, un silo en polyester de 30 t de farine éclate. Le dôme supérieur est soufflé à une vingtaine de mètres. Le dépotage est effectué sous surveillance. Il n'y a pas de victime. Le circuit d'aspiration d'air se serait colmaté, entraînant la surpression du silo.
-  **N°12883 - 01/05/1998 - FRANCE - 44 - LA BAULE-ESCOUBLAC**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare dans des sous-sols abritant un laboratoire et une réserve de boulangerie ; 6 personnes sont en chômage technique.
-  **N°12805 - 19/04/1998 - FRANCE - 38 - SAINT-MARTIN-LE-VINOUX**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie d'origine criminelle détruit le quart d'une boulangerie industrielle de 1 500 m<sup>2</sup>. Une personne est brûlée ; 36 employés sont en chômage technique. Les dégâts sont importants et l'approvisionnement de 13 points de vente totalisant 20 employés est perturbé. L'incendie a débuté au voisinage d'une cuve de gasoil. Aucune information n'est donnée sur les dommages éventuels subis par les installations de réfrigération.
-  **N°12783 - 14/04/1998 - FRANCE - 12 - VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit le local technique d'une usine de fabrication de pain industriel. Deux cents personnes sont en chômage technique pour une durée de 3 jours.
-  **N°12757 - 08/04/1998 - FRANCE - 08 - POIX-TERRON**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie et se propage à la toiture d'un bâtiment ainsi qu'à deux habitations contiguës.

-    
- N°13116 - 01/04/1998 - FRANCE - 57 - SAINT-AVOLD**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans l'atelier d'emballages d'une boulangerie industrielle, un chauffage électronique défaillant provoque un incendie. Le feu qui démarre sur une pile de cartons, s'étend à tout l'atelier. Les employés ne parviennent pas à maîtriser l'incendie. L'atelier d'emballage est détruit et les dégâts sont estimés à plusieurs centaines de milliers de francs mais l'unité de fabrication de pain est épargnée.
-    
- N°14368 - 22/03/1998 - FRANCE - 974 -**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Au rez-de-chaussée d'une boulangerie industrielle, un incendie se déclare à la suite d'un court-circuit dans une armoire électrique et se propage au reste de ce niveau par les matériaux d'isolation. Les fumées abondantes intoxiquent un pompier.
-    
- N°12685 - 06/03/1998 - FRANCE - 59 - PETITE-SYNTHE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu dans une biscuiterie se propage en toiture. Celle-ci est ravagée sur 20 m, des plaques de fibrociment explosent. Plusieurs casernes de pompiers interviennent avec d'importants moyens pour éviter une propagation du sinistre aux habitations voisines. Les résidents proches de la biscuiterie calfeutrent leurs fenêtres pour limiter la pénétration de l'épaisse fumée émise par l'incendie et 6 maisons sont évacuées. La circulation est déviée autour de l'entreprise. L'incendie est maîtrisé en début d'après-midi. Il n'y a pas de victime mais 9 employés sont en chômage technique. Le sinistre aurait pour origine la chute et l'inflammation de beurre fondu dans un conduit menant au four de la biscuiterie. Aucune information n'est donnée sur les dommages éventuels subis par les installations de réfrigération utilisant de l'ammoniac (NH3) et des frigorigènes chloro-fluorés.
-    
- N°13613 - 18/02/1998 - FRANCE - 76 - FONTAINE-LE-BOURG**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 A la suite du sectionnement d'un tuyau flexible entre une cuve de stockage et un four à pain, 500 l de fioul polluent la CLAPETTE sur 2,5 km. Aucune mortalité piscicole n'est à déplorer. Des agents assermentés constatent les faits.
-    
- N°11889 - 14/11/1997 - FRANCE - 59 - PETITE-SYNTHE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 A la suite d'un incendie dans une biscuiterie, 7 personnes sont en chômage technique.
-    
- N°11669 - 11/10/1997 - FRANCE - 74 - CRAN-GEVRIER**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit une boulangerie industrielle ; 7 employés sont en chômage technique.
-    
- N°11065 - 02/05/1997 - FRANCE - 33 - BORDEAUX**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie. Le feu se propage à un atelier attenant abritant des solvants.
-    
- N°10795 - 16/02/1997 - FRANCE - 33 - TARGON**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie industrielle ; 17 employés sont en chômage technique.
-    
- N°10353 - 16/01/1997 - FRANCE - 36 - CELON**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans le fournil d'une boulangerie. Deux personnes sont mises en chômage technique.
-    
- N°10224 - 05/12/1996 - FRANCE - 95 - BEZONS**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie industrielle. Les dégâts matériels sont évalués à 1 MF et 15 personnes sont en chômage technique.
-    
- N°8182 - 06/09/1996 - FRANCE - 89 - SAINT-CLEMENT**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans le laboratoire d'une boulangerie industrielle de 250 m<sup>2</sup> ; 15 personnes sont en chômage technique.
-    
- N°8921 - 15/05/1996 - FRANCE - 57 - FREYMING-MERLEBACH**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une boulangerie industrielle.
-    
- N°8769 - 12/05/1996 - FRANCE - 69 - SAINT-PRIEST**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit une boulangerie industrielle de 400 m<sup>2</sup>.

- 
**N°8404 - 26/03/1996 - FRANCE - 49 - SAINT-BARTHELEMY-D'ANJOU**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie ravage un bâtiment de 1 000 m<sup>2</sup> d'une boulangerie industrielle ; 10 personnes sont en chômage technique. Un pompier est légèrement blessé au cours de l'intervention.
  
- 
**N°8214 - 27/02/1996 - FRANCE - 38 - SAINT-LAURENT-DU-PONT**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare dans une boulangerie; 60 m<sup>2</sup> sont la proie des flammes.
  
- 
**N°8157 - 12/02/1996 - FRANCE - 24 - BERGERAC**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans le fournil d'une boulangerie.
  
- 
**N°6864 - 19/04/1995 - FRANCE - 25 - SAINT-VIT**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit une boulangerie industrielle de 1 000 m<sup>2</sup> ; 12 personnes sont en chômage technique.
  
- 
**N°6081 - 09/12/1994 - FRANCE - 77 - DONNEMARIE-DONTILLY**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit une boulangerie industrielle de 600 m<sup>2</sup>.
  
- 
**N°5661 - 25/07/1994 - FRANCE - 49 - CHACE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Dans une usine de fabrication de produits alimentaires et biologiques, des vapeurs chlorées sont émises en trop grande quantité (malgré la présence d'une hotte d'aspiration) au niveau d'un laveur utilisé pour la débactérisation. Dans cette installation, le chlore est produit par réaction d'une solution d'acide chlorhydrique sur de l'hypochlorite de sodium. Un employé présentant une irritation de la gorge et des problèmes respiratoires est hospitalisé. A la suite de cet accident, l'exploitant a diminué les concentrations en chlore des laveurs, prévoit l'installation de hottes supplémentaires et recherche un produit débactérisant de substitution.
  
- 
**N°5166 - 20/04/1994 - FRANCE - 69 - PIERRE-BENITE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit une boulangerie industrielle de 500 m<sup>2</sup>.
  
- 
**N°3702 - 22/06/1992 - FRANCE - 42 - ANDREZIEUX-BOUTHEON**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans une réserve de cartons et de stock de beurre d'une viennoiserie et se propage à l'atelier de fabrication. Les dégâts matériels sont très importants.
  
- 
**N°4054 - 27/01/1992 - FRANCE - 57 - METZ**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie se déclare dans le laboratoire d'une boulangerie. Une fumée âcre est émise à la suite de la combustion du bois de charpente et du revêtement se trouvant entre le zinc, le revêtement goudronné et le matériau d'isolation. Les 15 employés du laboratoire et les familles se trouvant dans les étages supérieurs sont évacués. 600 m<sup>2</sup> de laboratoire, 7 étuves, 2 fours rotatifs et des pétrins sont détruits ou fortement endommagés. Les dégâts sont évalués à plusieurs milliers de francs.
  
- 
**N°2940 - 10/10/1991 - FRANCE - 21 - TAILLY**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un feu se déclare dans un laboratoire de fabrication de viennoiseries surgelées. Le service de l'électricité coupe l'alimentation électrique. Le personnel est évacué. L'épaisse fumée noire émise complique l'intervention des pompiers. Les dommages matériels sont limités. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par l'installation de réfrigération mettant en oeuvre de l'ammoniac (NH<sub>3</sub>).
  
- 
**N°3278 - 01/05/1991 - FRANCE - 35 - TORCE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit 5 000 m<sup>2</sup> d'une boulangerie industrielle. Une fumée noire et abondante contraint à interrompre la circulation sur une voie express (RN 157). Lors de l'intervention, 6 sapeurs-pompiers intoxiqués sont hospitalisés. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre ammoniac (NH<sub>3</sub>) et dérivés chloro-fluorés ; 250 employés sont en chômage technique. L'usine est reconstruite dans les mois qui suivent.
  
- 
**N°2465 - 16/12/1990 - FRANCE - 37 - TOURS**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit une boulangerie de 400 m<sup>2</sup>.
  
- 
**N°2111 - 27/07/1990 - FRANCE - 31 - TOULOUSE**  
*C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
 Un incendie détruit un laboratoire d'une boulangerie-pâtisserie industrielle. Les dommages matériels sont très importants. Les 28 employés sont en chômage technique.

-        **N°1942 - 13/05/1990 - FRANCE - 74 - ANNECY**  
       *C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
       Un incendie se déclare dans les locaux d'une boulangerie industrielle ; 30 personnes sont en chômage technique.  

-        **N°1709 - 20/02/1990 - FRANCE - 03 - MONTLUCON**  
       *C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
       Un incendie, provoqué par une explosion d'origine inconnue, se déclare dans la boulangerie industrielle d'un centre commercial. Les dégâts matériels sont importants.  

-        **N°748 - 25/01/1989 - FRANCE - 13 - ARLES**  
       *C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
       Un incendie se déclare dans un atelier de panification. Il n'y a pas de victimes mais les dégâts s'élèvent à 2,5 MF.  

-        **N°16311 - 08/01/1985 - FRANCE - 37 - SAINT-BENOIT-LA-FORET**  
       *C10.71 - Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche*  
       Une explosion se produit sur un four dans une pâtisserie industrielle. Une personne est tuée.  
