

Mot-clé recherché : ABATTOIR

EMANATION DE VAPEURS D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 51160 - 26/02/2018 - FRANCE - 56 - PLOURAY

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Vers 14h45 dans un abattoir, un dégagement de vapeur d'ammoniac se produit dans la chambre de stockage de découpe lors d'une intervention d'une société sous-traitante. Cette chambre n'était plus en service depuis 2007. L'intervention consistait à remplacer une des bouteilles basse pression. Il avait été décidé de supprimer la batterie de bouteilles d'ammoniac et d'isoler par des fonds bombés le circuit fluide NH3 de la chambre. Les vannes avant et après la batterie étaient fermées. 200 l d'ammoniac sous forme vapeur sont rejetés, 82 employés sont évacués pendant 3,15 h. La zone est isolée et ventilée. La batterie est vidangée.

La société sous-traitante a coupé la tuyauterie avec une scie sabre alors qu'une pression résiduelle d'ammoniac était présente dans le circuit. De plus, l'exploitant soupçonne la présence d'une poche d'huile et d'ammoniac au point bas de la batterie.

REJETS D'EFFLUENTS D'UN ABATTOIR

N° 51189 - 07/02/2018 - FRANCE - 85 - ESSARTS EN BOCAGE

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Une pollution d'un fossé est constatée sur 500 m en sortie d'un abattoir. Une botte de paille est placée dans le fossé afin de filtrer l'effluent. Après investigations, l'exploitant détecte une fuite sur une canalisation d'eaux usées enterrée dont les bouchons ont sauté et les manchons se sont déboîtés ; 50 m³ d'eaux chargées de matières organiques se sont déversés dans un regard d'eau pluviale puis dans le fossé.

La pompe alimentant la canalisation d'eaux usées est arrêtée et les eaux sont évacuées par une autre pompe via une canalisation parallèle vers la station d'épuration du site. Une entreprise spécialisée cure le fossé 5 jours plus tard. Les produits de curage sont envoyés en filière d'amendement organique. L'inspection des IC rappelle à l'exploitant que ces effluents n'auraient pas dû être épandus car ils provenaient de la zone avant pré-traitement.

Afin d'éviter ce type d'accident, l'exploitant prévoit de nettoyer et d'inspecter plus souvent les regards et le fossé. Il envisage également de faire passer ce réseau enterré en aérien.

FUITE D'AMMONIAC SUR L'INSTALLATION DE REFRIGERATION D'UN ABATTOIR

N° 51091 - 02/02/2018 - FRANCE - 22 - LOUDEAC

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



A 4 h, lors du démarrage de l'installation de production de froid de l'abattoir par le service maintenance, ce dernier constate une légère odeur d'ammoniac (NH3) dans l'environnement "Froid Choc". La concentration étant inférieure au premier niveau d'alarme (toxicité < 200 ppm), l'alarme ne se déclenche pas. A 4h45, la fuite de NH3 est localisée au niveau des batteries "Froid Choc". Les locaux sont aérés. L'équipe de maintenance arrête l'installation manuellement et transfère le fluide vers la salle des machines. A 5h30, le transfert est terminé. Les vannes des 6 batteries du local sont consignées et isolées. Dans l'après-midi, le prestataire froid effectue des recherches pour déterminer la batterie en défaut. Après 2 h, une micro fuite est localisée sur un circuit interne de la batterie 6 alors que celle-ci est en bon état extérieur. Les autres batteries sont déconsignées. Le volume de NH3 rejeté, non quantifié est resté faible.

La fuite sur le circuit interne pourrait se situer au niveau d'un tube et d'une ailette. La détection d'une dégradation anormale de la structure des collecteurs par ultrasons conduit l'exploitant à demander à un prestataire extérieur d'évaluer le risque sur les autres batteries du même type.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 50793 - 11/12/2017 - FRANCE - 03 - LAPALISSE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Vers 9h35, une fuite d'ammoniac se produit dans le bâtiment confiné de 1 500 m² d'un abattoir contenant 8,8 t d'ammoniac. Une concentration de 1 000 ppm est relevée dans ce dernier. Un périmètre de sécurité de 300 m est mis en place. Les 320 employés sont évacués dans un gymnase de la ville. Légèrement intoxiqués, 4 d'entre eux sont transportés à l'hôpital. La route départementale passant devant l'usine est coupée à la circulation. A 12h07, le plan "ORSEC" est activé. Les pompiers stoppent la fuite en actionnant une vanne, puis mettent en place une ventilation mécanique pour accélérer le renouvellement d'air. Vers 15h20, la concentration relevée est entre 150 et 300 ppm. Les 1 400 porcs encore vivants sont évacués vers un autre abattoir. L'activité ne reprend que le surlendemain.

L'exploitant indique qu'une quantité d'ammoniac comprise entre 200 et 400 kg a été relarguée. L'accident s'est produit sur la station de vannes alimentant la première zone d'un tunnel de ressuage (refroidissement rapide). Cette station est située dans les combles, dans un espace confiné. Un joint monté entre 2 brides plates (vanne Retour poste) a cédé sous l'effet de la pression d'ammoniac.

Cette surpression d'ammoniac est due à un incendie dans un coffret électrique qui a entraîné la coupure d'alimentation de l'automate pilotant l'installation frigorifique. Sans alimentation électrique, les électrovannes de la station de vannes se sont fermées et ont emprisonné l'ammoniac alors que les apports en chaleur étaient au maximum. Ce dernier, contenu dans les tubes et les batteries, est monté en pression. La surpression s'est évacuée au niveau du joint de la vanne Retour poste, la station de vannes n'étant pas équipée de système de décharge.

L'exploitant prévoit d'équiper la station de vannes d'un système type clapet de décharge.

DECES DANS UN ABATTOIR

N° 50648 - 12/11/2017 - FRANCE - 63 - ISSOIRE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Vers 10h30, un éleveur décède dans un abattoir. L'éleveur était venu déposer des génisses à l'abattoir. Il a été chargé par l'une de ses vaches. L'alerte est donnée par un autre agriculteur

INCENDIE D'UN ABATTOIR A L'ARRET

N° 50719 - 08/11/2017 - FRANCE - 23 - GUERET

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare vers 18h30 dans un abattoir à l'arrêt depuis 10 ans. Une épaisse fumée se dégage. Les pompiers éteignent l'incendie vers 20h30. Le bâtiment est détruit.

Les produits dangereux avaient été évacués mais la mise en sécurité du site devait avoir lieu dans les jours suivants. Le site est géré par un administrateur provisoire, un liquidateur amiable. Le bâtiment étant régulièrement squatté, un acte de malveillance est suspecté.

FEU DANS LE LOCAL ELECTRIQUE D'UN ABATTOIR
N° 50178 - 16/08/2017 - FRANCE - 56 - LE FAOUE
C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Vers 11h, un feu se déclare sur le tableau général basse tension (TGBT) dans le local électrique d'un abattoir. Un employé, légèrement blessé par électrisation pendant son intervention, éteint l'incendie. Les pompiers sont prévenus. A leur arrivée, ils évacuent les 60 employés. Une société spécialisée répare les équipements électriques. L'alimentation en électricité du site est interrompue au moins jusqu'au lendemain. La coupure généralisée oblige l'exploitant à déplacer 8 000 dindes stockées dans les installations frigorifiques vers d'autres sites par camion. Cependant, les 2 500 dindes présentes dans les chaînes de conditionnement sont perdues.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR
N° 50429 - 09/08/2017 - FRANCE - 40 - MONT-DE-MARSAN
C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Vers 15h30, un feu se déclare dans un abattoir lors d'une opération de nettoyage. Une société sous-traitante est mandatée pour nettoyer les parties hautes de l'abattoir (voutes, poutres, réseau aérien...). L'opérateur en charge du nettoyage envoie un jet d'eau sous pression sur un chemin de câbles. L'eau s'écoule par le chemin de câbles jusqu'en partie haute de l'armoire TGBT, provoquant un court-circuit entre les bornes et les jeux de barres, engendrant un incendie qui détruit les bureaux de l'abattoir. L'opérateur tente de circonscrire le sinistre à l'aide d'extincteurs. L'incendie est maîtrisé par les pompiers. L'atelier découpe est maintenu alors que l'abattage est dérivé vers d'autres unités du groupe le temps de nettoyer les locaux et de réparer les dégâts.

INCIDENT SUR LA STATION D'EPURATION D'UN ABATTOIR
N° 50274 - 28/06/2017 - FRANCE - 56 - PLOURAY
C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Des anomalies dans le traitement des eaux sont constatées vers 13h50 dans la station d'épuration d'un abattoir de volailles. Les eaux usées de l'installation sont recueillies dans un bassin collecteur alimentant la station, dont la première partie est un bassin tampon. Un niveau haut du bassin collecteur et un niveau bas du bassin tampon sont observés. Ces constats semblent indiquer une obturation de la canalisation reliant ces deux bassins. Le collecteur risque de déborder et de provoquer une pollution vers le réseau des eaux pluviales. L'exploitant décide de mettre en place une dérivation. Les activités de l'usine sont suspendues et l'arrivée d'eau est coupée. Une pompe immergée est installée pour alimenter le bassin tampon. L'ouverture d'un regard vers le bassin biologique permet d'observer une fissure sur la partie supérieure de la canalisation (5 à 7 cm), mais une bonne partie de la canalisation n'est pas accessible. Un joint provisoire est installé au cas où la dérivation serait insuffisante. L'installation est redémarrée vers 15h30. Une entreprise de travaux publics évalue l'état de la canalisation en partie non visible et modifie le réseau pour sécuriser le passage vers le bassin tampon. Pour sa partie observable, cette canalisation passe au-dessus du rejet d'eau clarificateur vers le milieu naturel.

L'écrasement et/ou la fissuration de la canalisation pourrait être due aux passages répétés de poids lourds dans cette zone. L'exploitant inspecte la rivière voisine à 16 h puis 18 h en 2 points situés à 3-4 km et 7-8 km pour s'assurer de l'absence de pollution. Le lendemain, la STEP fonctionne normalement avec la dérivation mise en place. L'Inspection, présente sur les lieux le 30/06, constate les faits.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR
N° 50271 - 20/06/2017 - FRANCE - 56 - PLOURAY
C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Vers 7h45, une fuite d'ammoniac se produit au niveau d'un compresseur dans la salle des machines d'un abattoir de volailles. La fuite provient de la rupture d'un flexible hydraulique du compresseur de commandes par étages

sur la ligne de découpe. Elle dure 10 min, jusqu'à détection de l'ammoniac par une sonde, provoquant l'arrêt de l'installation frigorifique. Les vannes d'alimentation sont fermées. Les employés sont évacués. Les mesures d'ammoniac indiquent des taux inférieurs à 10 ppm. Le flexible est réparé. L'usine reprend son activité.

La rupture du flexible pourrait être due aux vibrations du compresseur. Les flexibles sont changés toutes les 10 000 h. L'exploitant demande à son prestataire une expertise du flexible ainsi que son avis sur l'accident. Il réalise un contrôle préventif de son installation.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 49763 - 09/06/2017 - FRANCE - 26 - VALENCE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Vers 9h20, un feu se déclare dans un abattoir au niveau d'une cellule de 400 m² de cartons et plastiques. Une fumée épaisse se dégage et envahit 8 000 m² sur les 10 000 m² du bâtiment. Les 100 employés du site sont évacués ainsi que les 250 animaux vivants. Les pompiers éteignent l'incendie vers 12 h et ventilent les locaux dans lesquels 130 ppm de CO sont mesurés. Ils déblaient ensuite les lieux jusqu'à 16h20. Les marchandises impactées par l'incendie sont évacuées vers l'équarrissage et des rondes sont prévues en soirée. Les 54 employés sont en chômage technique.

Selon la presse, le feu se serait déclaré dans un des réfrigérateurs du site.

EXPLOSION DANS UN ABATTOIR

N° 49731 - 31/05/2017 - FRANCE - 59 - DOUAI

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Vers 17h50, un geysier de flammes se produit à l'intérieur d'un local technique confiné dans un abattoir. Cette explosion est provoquée par des travaux de soudure réalisés sous des cuves alimentaires par une entreprise sous-traitante ; 3 ouvriers sont brûlés au visage et aux bras. L'abattoir était fermé ce jour-là.

D'après la presse, le contact d'étincelles avec la mousse polyuréthane utilisée pour l'isolation des cuves serait à l'origine du sinistre.

EMISSION DE SUIES DANS UN ABATTOIR INDUSTRIEL

N° 48957 - 18/12/2016 - FRANCE - 29 - QUIMPERLE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Dans un abattoir industriel, le dysfonctionnement d'une des chaudières à fioul entraîne une émission importante de suies. L'entreprise connaissant un surcroît d'activité, il est décidé de démarrer les chaudières le dimanche soir au lieu du lundi matin. Le conducteur de la chaufferie, en poste depuis plus de 20 ans, met en pression vapeur la chaudière 1 à 21h35, sans anomalie. Le démarrage dans la foulée de la chaudière 2 s'avère plus délicat, avec une montée en température du fuel plus longue (120 °C). Le fonctionnement est établi après optimisation des réglages du brûleur. La mise en service de la chaudière 3 entre 22 h et 22h30 est difficile avec des problèmes de réglage du brûleur et sans maîtrise de l'opacité des fumées (désactivation volontaire pendant le réglage). Le conducteur met en pression vapeur la chaudière malgré ces problèmes, Celle-ci est mise en attente de démarrage en cas de besoin.

Le rejet de suies est dû à la combustion non optimale de la chaudière 3 pendant le réglage. Ces suies se sont déposées sur une distance de 100 à 400 m en raison du vent. Compte tenu de la période nocturne et de la désactivation du système de contrôle de l'opacité des fumées, le conducteur n'a pas pu évaluer l'impact du dysfonctionnement.

Le conducteur transmet les informations le lendemain à 5 h lors de la reprise de poste. A l'arrivée de l'encadrement de service à 7 h, il est décidé d'arrêter la chaudière 3. Le service de maintenance contrôle le brûleur de la chaudière 2 et confirme son bon fonctionnement. La société en charge du fonctionnement des chaudières intervient à 14 h. Elle confirme que la chaudière 2 fonctionne correctement et constate la défaillance de la soupape modulante et de l'électrovanne fuel sur la chaudière 3. Ces équipements sont remplacés. La soupape modulante de la chaudière 3 avait déjà été remplacée le 19/11/2016 par un matériel neuf.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR DE VOLAILLES
N° 48738 - 28/10/2016 - FRANCE - 71 - LA CHAPELLE-NAUDE

A01.47 - Élevage de volailles

Vers 7 h, un feu se déclare dans l'abattoir de volailles de 250 m² d'une exploitation agricole. Un salarié alerte les secours. L'incendie se propage au reste du bâtiment de 600 m², abritant 200 t de fourrage et du matériel. Les pompiers empêchent la propagation à une cuve de fioul et à un autre bâtiment qui abrite des pintades. Ils maîtrisent l'incendie, mais le 1er bâtiment est détruit.

Présentant des points chauds, 2 silos, un de 12 t de maïs et un de 20 t de blé, sont éventrés pour être vidés. Cinq personnes sont en chômage technique.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR DE VOLAILLES
N° 48656 - 30/09/2016 - FRANCE - 16 - PALLUAUD

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Dans un abattoir de 1 800 m², un feu se déclare vers 9h30 dans le grenier de stockage de 120 m² abritant des cartons et des emballages plastiques. Une employée aperçoit de la fumée et donne l'alerte. Les secours évacuent 43 salariés. Ils déplacent 2 cuves de produits chimiques. La toiture du local s'effondre. Les pompiers éteignent l'incendie vers 15h30.

Le local est détruit. Au cours de l'intervention, l'électricité est coupée : 3 000 volailles, soit plus de 18 t, partent à l'équarrissage car rendues inconsommables par la rupture de la chaîne du froid. Les eaux d'extinction sont pompées et les déchets brûlés sont évacués par une entreprise spécialisée. Une défaillance électrique serait à l'origine du sinistre.

L'exploitant renforce les moyens de détection incendie ainsi que la formation des opérateurs.

FEU DE SILO DE MATIERE ORGANIQUE DANS UN ABATTOIR
N° 49165 - 07/09/2016 - FRANCE - 22 - LAMBALLE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Dans une entreprise agroalimentaire, un feu se déclare vers 7h10 dans un silo de 25 t de farines animales. Le système d'extinction automatique se déclenche. Les employés alertent les secours. Une trentaine de pompiers refroidit la capacité puis vidange la matière organique. L'intervention se termine vers 15h30.

L'incendie proviendrait d'un feu couvant à l'intérieur de la cellule.

DYSFONCTIONNEMENT DE LA STATION D'EPURATION D'UN ABATTOIR
N° 48499 - 14/08/2016 - FRANCE - 85 - SAINT-FULGENT

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Dans la station d'épuration d'un abattoir, un ancien tuyau en sortie du bassin d'aération se décroche vers 14h20 et tombe sur la ligne de vie du bassin. Ce câble, prévu en cas de chute de personne, déclenche l'arrêt de

l'aération dans le bassin biologique. La microbiologie est altérée et la capacité de décantation dans le clarificateur est diminuée. L'exploitant limite le débit pour rétablir la santé biologique du bassin et éviter un dépassement trop important des seuils de rejets autorisés. Ces seuils sont dépassés le 16/08 pour le critère MES. La capacité de décantation du clarificateur est rétablie le 17/08.

Lors de la refonte de la station en 2006, il avait été décidé de ne pas ôter les tuyaux en lien avec les structures des bassins afin de ne pas créer de point de fragilité. L'exploitant recherche les éventuels autres anciens tuyaux à partir des fichiers photos réalisés lors du vidage de la station en 2006.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 48377 - 31/05/2016 - FRANCE - 29 - POULDREUZIC

C10.13 - Préparation de produits à base de viande



Dans un abattoir, vers 7h30, une fuite d'ammoniac se produit au niveau du local technique d'un congélateur. La fuite de gaz est localisée au niveau d'une vitre de lecture d'une jauge de niveau. Les employés, équipés de protection individuelle, établissent un périmètre de sécurité et ferment les vannes d'arrivée d'ammoniac. La moitié du fluide frigorigène contenu dans le système (200 kg) est relâchée dans l'air.

La jauge de lecture en verre est souvent gelée à cause du froid généré par l'installation. La vétusté de la vitre de lecture datant de 1994 pourrait expliquer la rupture du joint d'étanchéité.

L'exploitant met en place un contrôle visuel biquotidien de la jauge et de ses composants. Il demande également une vérification périodique par le prestataire d'entretien

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 48058 - 07/04/2016 - FRANCE - 79 - BRESSUIRE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Dans la salle des machines d'un abattoir, un technicien purge la bouteille basse pression de l'installation de réfrigération. En fin d'opération, il se fait surprendre par une fuite d'ammoniac. Il actionne la vanne à balancier, mais celle-ci se bloque. Devant l'ampleur de la fuite, il décide d'aller chercher des équipements de protection avant de poursuivre son intervention. Pendant qu'il hésite sur le choix de l'équipement à utiliser, le deuxième seuil de détection d'ammoniac se déclenche. L'électricité est coupée, l'alarme des quais d'expédition déclenchée. Le technicien est rejoint par ses collègues. Un binôme s'équipe d'appareils respiratoires isolants et pénètre dans la salle des machines. Il abat le nuage opaque d'ammoniac en l'arrosant et ferme la vanne. Pendant ce temps, la production est arrêtée et les bâtiments évacués.

Une société spécialisée vérifie l'installation de réfrigération. Elle est remise en fonctionnement 1 h après la fuite. La quantité d'ammoniac rejetée est estimée à 92 kg. La concentration en ammoniac dans la salle des machines baisse progressivement. Elle atteint 4 ppm 24 h après l'incident.

Plusieurs facteurs contribuent à la fuite initiale :

- la purge n'a pas été identifiée comme une opération à risque. Son déroulement et les précautions à prendre ne sont pas formalisés par une procédure ;
- si le technicien a bien été formé au risque ammoniac en 2011, il n'a bénéficié d'aucun recyclage depuis ;
- l'équipement de protection individuelle adapté à la purge de la bouteille n'était pas disponible, obligeant le technicien à s'éloigner pendant l'opération. Ce manque avait été identifié, mais pas corrigé.

La fuite initiale est aggravée par :

- la défaillance de la vanne à balancier lors de la première tentative de fermeture. Cette vanne a plus de 10 ans. C'est un mélange pâteux d'huile et d'ammoniac qui a empêché sa fermeture. La maintenance réalisée sur cet équipement était insuffisante. Plusieurs dysfonctionnements avaient été signalés. La vanne n'avait pas été changée, car cela nécessitait un arrêt de l'installation ;
- la fermeture effective tardive de la vanne à balancier. Plusieurs éléments ont contribué à cela : l'absence de moyen de coupure en dehors du nuage d'ammoniac, l'éloignement des équipements de protection et l'absence de consignes de gestion de fuite.

Suite à l'événement, l'exploitant prend plusieurs mesures correctives :

- mise à niveau et contrôle annuel des équipements de protection individuelle et de leur accessibilité ;
- remplacement de la vanne défaillante et renforcement du contrat de maintenance de l'installation de réfrigération ;
- ajout d'une vanne de coupure en amont du circuit d'ammoniac ;
- identification des opérations à risque et formalisation de leur déroulé par un mode opératoire ;
- renforcement du maintien de la qualification des techniciens manipulant les installations d'ammoniac

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 47765 - 27/02/2016 - FRANCE - 85 - CHANTONNAY

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



A 3h15, le service de maintenance de nuit d'un abattoir est appelé pour une odeur suspecte. Celle-ci provenant d'une fuite d'ammoniac (NH3) sur l'installation de réfrigération. Le chef d'équipe alerte le responsable de maintenance. Ce dernier, arrivé à 3h45, localise l'odeur de NH3 dans le tunnel de congélation. A 4h15, un binôme, formé au risque ammoniac et portant leurs EPI, localise la fuite sur une batterie basse. A 4h45, l'envoi de NH3 dans cette zone est interrompue et une partie de l'électricité de l'installation froid est condamnée. A 5 h, les opérateurs changent les points de régulations en salle des machines pour travailler en pression négative. Ils réintègrent un maximum de gaz dans l'installation principale (niveau bouteille installation). La fuite est contenue et maîtrisée.

La direction du site est prévenue à 6h30. Celle-ci décide de bloquer la production par mesure de précaution et d'effectuer des contrôles libératoires. Jusqu'au surlendemain 8h30 (fin du week-end), l'équipe de maintenance effectue des rondes de surveillance.

Aucune conséquence sur l'environnement et le personnel n'est à déplorer.

L'exploitant fait expertiser la batterie.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 48374 - 25/02/2016 - FRANCE - 29 - BRIEC

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Dans un abattoir, à la suite d'essais effectués par une société chargée de l'entretien de l'installation de réfrigération, une fuite de 50 g d'ammoniac se produit. Le détecteur ammoniac de la salle des machines ne se déclenche pas, mais les opérateurs sentent l'odeur et font évacuer la zone. Le responsable maintenance resserre un composant sur une vanne de retour d'huile qui s'était relâché par vibration (fatigue). L'activité d'abattage reprend rapidement après l'incident.

FEU DE FUMOIR DANS UN ABATTOIR

N° 47630 - 23/01/2016 - FRANCE - 70 - PUSEY

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare vers 21 h dans le fumoir d'un abattoir pendant que des saucisses sont fumées au feu de bois. Les pompiers éteignent l'incendie vers 23 h puis ventilent les bâtiments. Le fumoir et la salle de découpe voisine sont détruits. Le magasin de vente est fermé pendant un jour le temps du nettoyage.

REJET DE 1000 M³ D'EFFLUENTS D'ABATTOIR VERS UN RESEAU D'EAUX USEES
N° 47562 - 06/01/2016 - FRANCE - 85 - LES HERBIERS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Vers 10 h, dans un abattoir, le dégrilleur de 20 mm de l'unité de prétraitement amont des effluents située sur le site de l'abattoir tombe en panne. La présence de résidus solides de déchets d'abattoir obstrue la canalisation menant à l'unité de prétraitement aval située en entrée de la station d'épuration communale (STEP). En conséquence, 1 000 m³ d'effluents sont dirigés vers le réseau d'eaux usées et rejoignent la STEP de la ville. Celle-ci n'étant pas en capacité de traiter un tel volume, les effluents se retrouvent en aval. Une coloration rosée de la rivière est constatée.

L'inspection des installations classées rappelle à l'exploitant que l'incident s'est déjà produit en 2015 et qu'elle avait déjà demandé l'installation d'un deuxième dégrilleur en vu de garantir la qualité du prétraitement des effluents avant envoi vers la STEP communale. L'exploitant s'engage à mettre en place ce deuxième dégrilleur (6 mm) ainsi qu'un report d'alarme des deux dégrilleurs sur le téléphone du service maintenance de l'abattoir

FEU DANS UN ABATTOIR DE VOLAILLES
N° 47421 - 02/10/2015 - FRANCE - 85 - SOULLANS

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Un feu se déclare vers 22 h au-dessus d'une armoire électrique dans un abattoir. Les flammes se propagent au plafond puis au plancher et à la toiture. Les employés d'une entreprise de nettoyage qui venaient de terminer la désinfection du site donnent l'alerte. Les pompiers éteignent l'incendie vers 1h30. Les déchets générés sont évacués dans la benne des DIB. L'abattoir est à l'arrêt pendant 13 jours.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR
N° 47017 - 10/08/2015 - FRANCE - 85 - LA ROCHE-SUR-YON

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Vers 22h15, une fuite d'ammoniac est détectée par les agents de maintenance sur les installations de réfrigération d'un abattoir. Les secours évacuent 37 personnes, dont 2 personnes extérieures à l'entreprise. Un compresseur de groupe froid est arrêté. Les sapeurs-pompiers ventilent les locaux pour diminuer la concentration en ammoniac. Aucune concentration d'ammoniac n'est détectée à l'extérieur des bâtiments. En attendant la remise en fonction du compresseur impliqué, la chaîne du froid est assurée par les deux autres compresseurs. Deux blessés légers sont évacués vers un centre hospitalier.

FUITE D'AMMONIAC DANS UNE USINE AGROALIMENTAIRE
N° 47018 - 10/08/2015 - FRANCE - 72 - SABLE-SUR-SARTHE

C10.13 - Préparation de produits à base de viande



Vers 19 h, dans un abattoir de volailles, une fuite d'ammoniac est détectée sur les installations de réfrigération. Les secours évacuent 97 employés. Une personne est légèrement intoxiquée.

FUITE D'AMMONIAC SUR L'INSTALLATION DE REFRIGERATION D'UN ABATTOIR
N° 46907 - 19/07/2015 - FRANCE - 15 - AURILLAC

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Dans la nuit de samedi à dimanche, vers 3h30, l'installation de réfrigération d'un abattoir dysfonctionne. La température du fluide caloporteur passe de -7°C à -13°C . Vers 7h30, l'alarme incendie et l'alarme ammoniac se déclenchent. Un dégagement de fumée s'échappe de la salle des machines. Les pompiers, sur place vers 8 h, abattent la fumée par aspersion dans l'attente de l'intervention du frigoriste. Celui-ci arrive vers 9 h. Il isole la fuite d'ammoniac, répare le compresseur et remet en marche l'installation.

Sur les 140 contenus dans l'installation, 120 kg d'ammoniac sont rejetés à l'atmosphère. L'absence de réfrigération entraîne la perte d'une partie des marchandises stockées. Le reste des marchandises est stocké dans une chambre froide encore en fonctionnement. Il est contrôlé et requalifié.

La foudre pourrait être à l'origine de ce sinistre. Les contacts de commande du compresseur de l'installation de réfrigération sont retrouvés collés. Le compresseur a fonctionné en marche forcée pendant une partie de la nuit avant de lâcher. La casse des segments du piston a entraîné une fuite d'huile et une fuite d'ammoniac. Ce sont les vapeurs d'huile qui ont déclenché l'alarme incendie. L'alarme ammoniac a fonctionné comme attendu déclenchant l'aération du bâtiment et la coupure du réseau électrique. L'installation est expertisée par le frigoriste.

FEU D'ABATTOIR

N° 46745 - 25/06/2015 - BELGIQUE - 00 - MOUSCRON

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Un feu se déclare vers 16 h dans un abattoir de 10 000 m². Le sinistre émet une importante fumée. Les employés de 5 entreprises proches sont évacués. Les pompiers belges reçoivent le renfort de leurs collègues français. L'abattoir est endommagé sur 3 000 m² et 6 pompiers ont été incommodés par les fumées. Le stockage d'ammoniac a été préservé.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 46204 - 29/01/2015 - FRANCE - 81 - LACAUNE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Vers 10h30, une équipe s'affaire dans les combles d'un abattoir pour préparer les futurs travaux qui doivent démarrer la semaine suivante. Accidentellement, un des ouvriers sectionne une conduite de l'installation de réfrigération. Ceci génère une fuite d'ammoniac.

Aussitôt le directeur de l'entreprise alerte les secours et évacue 54 personnes. La fuite est stoppée. Les secours sous assistance respiratoire individuelle effectuent une reconnaissance dans le bâtiment. La concentration d'ammoniac se situe dans sa partie haute. Le bâtiment est ventilé jusqu'à son élimination.

Trois personnes, incommodées par les vapeurs, sont auscultées par les secours mais pas évacuées. L'inspection des installations classées se rend sur place pour évaluer les risques sanitaires vis à vis de l'activité d'abattage.

Les pièces de viande n'ont pas été contaminées par cette fuite d'ammoniac. L'activité reprend le lendemain à 4 h.

L'exploitant signale que dans ses futures installations, l'ammoniac sera confiné dans le hall des machines. De l'eau glycolée sera utilisée pour la circulation du froid.

FEU DANS UN ABATTOIR

N° 46226 - 24/01/2015 - FRANCE - 02 - LE NOUVION-EN-THIERACHE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare dans la partie administrative d'un abattoir de porcs de 2 700 m². Un voisin, apercevant de la fumée vers 9h30, donne l'alerte. L'abattoir étant fermé le week-end, il n'y a aucun employé. Les pompiers éteignent l'incendie après plusieurs heures de lutte.

Le sinistre détruit 150 m² de locaux : local vétérinaire, chambre froide des saisies et 2 pièces de stockage de matériel. Et 300 m² sont enfumés rendant impropre à la consommation l'intégralité des carcasses présentes. Des panneaux de doublage contenant de la mousse polyuréthane, de la peinture et divers objets en plastique ont brûlé. Du gaz frigorigène est relâché. Une partie de la toiture brûlée contenait de l'amiante.

La durée de travaux de remise en état est estimée à 4 semaines. Les 28 employés sont en chômage technique pendant cette période.

D'après l'expertise de l'assurance, un court-circuit entre 2 phases au niveau du câblage électrique des bureaux serait à l'origine du sinistre.

Un arrêté préfectoral impose à l'exploitant :

- la production du rapport d'accident ;
- la mise en sécurité des installations ;
- la vidange de la fosse qui contient les eaux issues de l'abattage des animaux, les eaux d'extinction ainsi que les eaux de lavage des locaux. Son niveau de remplissage est à quelques cm du bord supérieur. Son contenu et celui du bassin de stockage des boues seront éliminés en installation autorisée ;
- l'évacuation des déchets produits par le sinistre vers une installation autorisée.

Les installations redémarre lorsque l'ensemble de ces mesures sont réalisées et les travaux validés par un organisme compétent.

POLLUTION DE LA BELLE PAR UN ABATTOIR

N° 46063 - 17/12/2014 - FRANCE - 79 - CELLES-SUR-BELLE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une pollution de la BELLE par un produit rouge et odorant ainsi que de la mousse est découverte dans la matinée. Les pompiers déploient des barrages flottants. Les reconnaissances permettent de découvrir la source dans un abattoir. Une canalisation d'eaux usées bouchée a débordé dans le réseau pluvial du site. Une société privée débouche la conduite. L'écoulement rougeâtre dans la rivière cesse.

L'exploitant met en place une surveillance quotidienne du rejet en rivière et fait réaliser une inspection vidéo des réseaux. Il s'équipe également d'un obturateur gonflable. Enfin, il rappelle à un sous-traitant la procédure de raclage à sec avant le lavage des installations et réévalue la fréquence de curage des canalisations.



INCENDIE D'UN ABATTOIR DE VOLAILLES

N° 45226 - 27/04/2014 - FRANCE - 64 - SAINT-MARTIN-D'ARROSSA

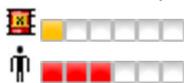
C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Des riverains signalent à 18h40 un incendie dans une société de transformation de viande de volaille. Les pompiers éteignent le feu en 3 h. La partie abattoir de 300 m² est détruite, les installations de réfrigération ne sont pas touchées. Les employés ne sont pas en chômage technique, les volailles étant dorénavant envoyées à l'abattage dans d'autres établissements.

FUITE D'AMMONIAQUE DANS UN ABATTOIR

N° 44732 - 27/12/2013 - FRANCE - 53 - EVRON

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une alarme de détection d'ammoniac se déclenche vers 9h45 dans un abattoir. Lors de la reconnaissance de levée de doutes, un technicien, équipé d'un masque à cartouche, confirme la présence d'une fuite importante d'ammoniac sur un tuyau des installations de réfrigération. L'équipe de seconde intervention équipée de scaphandres ferme la vanne principale vers 10 h. Vers 10h10, le personnel du secteur est évacué ; le personnel de l'ensemble du site est confiné. Vers 10h15, l'exploitant prévient les secours extérieurs et une nouvelle intervention permet de fermer la vanne directement en amont de la fuite. A leur arrivée les secours externes constatent l'arrêt de la fuite et procèdent à des relevés de toxicité. L'activité de l'entreprise reprend partiellement vers 14 h et en totalité le lendemain matin.

La quantité d'ammoniac émise est estimée à 80 kg. Une fraction gazeuse a été évacuée par les extracteurs de toiture puis lessivée par des pluies, abondantes lors de l'accident, et s'est retrouvée dans les eaux pluviales. Une petite fraction liquide a été mise en solution par arrosage du sol des combles et a été dirigée vers les eaux usées. Les effluents ont été stockés dans le bassin de pré-traitement et le bassin d'orage avant d'être traités sur site. Aucune atteinte environnementale n'a été constatée.

L'origine de la fuite est une perforation de 5 mm de diamètre dans le noyau d'une électrovanne.

Les mesures correctives prévues sont la recherche de la cause de la fuite, la recherche de moyens d'extraction portatifs pour faciliter l'intervention des secours et l'amélioration des moyens de communication entre la direction et les équipes d'intervention.

MELANGE DE PRODUITS DANGEREUX DANS UN ABATTOIR

N° 44529 - 31/10/2013 - FRANCE - 59 - DOUAI

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Un dégagement de fumée provoqué par le mélange de 2 produits chimiques incommode un employé d'un abattoir vers 9h30. Les pompiers évacuent la victime, placent les contenants à l'air libre et les arrosent. Le produit est récupéré dans la rétention de l'établissement.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 44517 - 28/10/2013 - FRANCE - 61 - CROISILLES

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Dans un abattoir de 6 000 m², une fuite d'ammoniac se produit vers 16h30 au niveau d'une vanne alors qu'un sous-traitant réalise une opération de maintenance dans un local technique de l'installation de réfrigération. Les secours évacuent les 70 employés et transportent à l'hôpital le sous-traitant brûlé. La fuite est stoppée, les pompiers ventilent les locaux et les employés regagnent leur poste 2 h plus tard. Le rejet d'ammoniac est estimé à 250 kg. Le compresseur de l'installation de réfrigération est arrêté mais l'ammoniac présent dans les canalisations permet le maintien de la chaîne du froid jusqu'aux réparations le lendemain matin. La chaîne d'abattage, qui ne fonctionne que le matin, reprend son activité le lendemain ; aucune contamination n'a eu lieu au niveau de la viande. Selon le rapport d'expertise, la fuite est due au mauvais montage d'origine de la vanne.

FEU DANS UN ABATTOIR

N° 44436 - 06/10/2013 - FRANCE - 42 - ROANNE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare vers 3 h dans un bâtiment administratif de 400 m² sur 2 étages au sein d'un abattoir de 10 000 m². Les pompiers protègent la zone de production et éteignent l'incendie vers 6h30 avec 4 lances. Seuls les locaux administratifs sont détruits mais de nombreuses carcasses sur les 60 t de viande sont détruites en raison des fumées. Les installations de réfrigération ne sont pas impactées.

DEGAGEMENT DE MONOXYDE DE CARBONE DANS UN ABATTOIR

N° 44347 - 19/09/2013 - FRANCE - 68 - CERNAY

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Un dégagement de monoxyde de carbone intoxique 2 employés d'un abattoir vers 12h30 (34 et 28 % de HBCO). Les victimes sont transportées à l'hôpital et placées dans des caissons hyperbares. Les mesures effectuées par les secours permettent d'identifier la source du rejet ; il s'agit d'un chariot élévateur à gaz défectueux. L'intervention s'achève à 13 h. La gendarmerie et un élu se sont rendus sur place.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 43801 - 16/05/2013 - FRANCE - 11 - CASTELNAUDARY

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Dans un abattoir, une faible quantité d'ammoniac (NH₃) de réfrigération est émise à atmosphère vers 14h15 à la suite de l'ouverture d'une soupape de sécurité sur le circuit d'alimentation de 2 centrales de production de froid. Des pompiers interviennent en scaphandres. L'intervention des secours s'achève à 16h45. La soupape se serait

ouverte à la suite d'une fuite d'eau glycolée sur une bride de canalisation de l'atelier ; cette eau s'est répandue au sol sur 40 des 200 m² du local.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 43676 - 15/04/2013 - FRANCE - 49 - DAUMERAY

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



De l'ammoniac (NH₃) utilisé comme frigorigène fuit vers 16h45 des installations de réfrigération d'un abattoir de volailles. Victimes de céphalées et de vomissements, 11 employés incommodés sont pris en charge par le SAMU et les pompiers. Le personnel arrête la fuite en colmatant un joint défectueux. L'intervention s'achève à 19 h. La gendarmerie s'est rendue sur les lieux.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 42724 - 08/09/2012 - FRANCE - 53 - LAVAL

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Un feu se déclare, vers 7 h, dans l'entrepôt d'un abattoir de 2 000 m². L'entreprise étant fermée le samedi, un technicien effectuant une ronde de sécurité donne l'alerte. Ancien entrepôt frigorifique, ce bâtiment abrite un stock d'emballages (palettes, cartons, barquettes en plastique et films), des caddies, des convertisseurs et des pièces détachées, tout en étant utilisé comme local de charge des chariots ; la laveuse de bacs y est installée, ainsi qu'un atelier de conditionnement de gibier. Le cloisonnement, constitué de panneaux sandwich en polyuréthane, contribue au dégagement de l'épaisse fumée noire visible à des km. Le POI est déclenché et l'établissement est mis en sécurité.

Les pompiers éteignent l'incendie avec 11 lances à eau dont 3 sur échelle. Le bâtiment est détruit mais la partie administrative et les abattoirs n'ont pas été atteints. Le stockage de 6 t d'ammoniac (NH₃) situé initialement dans le bâtiment et déplacé en 2011, ainsi que les installations de réfrigération n'ont pas été impliquées. Les eaux d'extinction, non confinées malgré les aires de rétention prévues à cet effet, s'écoulent par les canalisations internes du bâtiment en feu et se dirigent via un ancien réseau des eaux usées vers la station d'épuration communale qui est arrêtée, de même que la station de prétraitement. Les secours effectuent des prélèvements d'air et d'eau.

La préfète et le ministre délégué à l'Agroalimentaire se rendent sur place. L'inspection des installations classées se rend sur les lieux le lundi 10/09. L'activité de l'abattoir reprend aussi le lundi alors que la zone accidentée est sécurisée, une étude de désamiantage doit être réalisée. Une enquête judiciaire est effectuée. Dans l'attente des résultats des investigations, le bâtiment n'est pas reconstruit, mais remplacé à terme par un hangar de stockage.

FEU D'ABATTOIR

N° 42675 - 29/08/2012 - FRANCE - 69 - CORBAS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Un feu se déclare vers 10 h dans un abattoir de 3 000 m² lors de travaux de soudure sur une canalisation extérieure du réseau sprinkleur. Les flammes se propagent rapidement via un couloir de communication aux 2 entreprises voisines assurant respectivement la découpe et la congélation / transport de la viande. Un important

panache de fumée noire est émis, un véhicule circulant avec un haut-parleur invite les habitants à se confiner chez eux.

Plus de 150 pompiers, 53 véhicules, 22 lances dont 8 canons et 4 grandes échelles sont déployés. Les secours évacuent 150 employés du site et interrompent la circulation. Les eaux d'extinction collectées dans un bassin sont dirigées vers la station d'épuration de St Fons. Les pompiers maîtrisent l'incendie vers 21h30 ; 11 personnes dont 3 gendarmes, 1 policier et 1 pompier, intoxiqués par les fumées, sont transportés à l'hôpital. Le risque d'effondrement des bâtiments ralentit l'extinction, mais le feu est finalement éteint le 04/09 vers 14h30.

Le bâtiment, 10 000 m², est détruit. L'abattoir, d'où est parti le sinistre, n'est que partiellement endommagé, mais les 2 autres entreprises abritant également des installations de réfrigération et un stock de 8 000 palettes de viande sont détruites à 90 %. Les 35 salariés de l'usine de découpe sont redéployés sur d'autres sites, les 45 employés de l'abattoir sont en chômage technique. La gendarmerie effectue une enquête. L'inspection des installations classées se rend sur place le 31/08 et demande à l'exploitant d'empêcher l'accès à proximité des structures susceptibles de s'effondrer, d'évacuer rapidement les déchets et résidus de l'incendie susceptibles de générer des nuisances olfactives et/ou des risques sanitaires en faisant appel à une société spécialisée et de contrôler les effets de l'incendie sur l'environnement et notamment les eaux souterraines. Dans ce but, l'inspection des IC propose un arrêté de mesures d'urgence. Par ailleurs, lors de la démolition ou la remise en état des bâtiments, l'exploitant devra prendre les précautions nécessaires pour éviter d'endommager le transformateur aux PCB encore présent sur le site et qui a été épargné par l'incendie.

L'abattoir reprend son activité le 10/09 après mise en place des mesures assurant la sécurité du site (installations électriques, structures, réseaux frigorifiques, sécurité incendie...), les 2 autres sociétés doivent être démantelées.

INCENDIE DANS LA CHAMBRE FROIDE D'UN ABATTOIR **N° 42573 - 26/06/2012 - FRANCE - 07 - AUBENAS**

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Une résistance de dégivrage surchauffe dans la chambre froide d'un abattoir. Elle se détache et tombe sur le capot de récupération d'eau. L'échauffement se transmet au capot plastique du groupe qui se détache à son tour et tombe sur des palettes plastiques contenant des pièces de viande en partie travaillées. Le capot transmet sa chaleur aux palettes qui se consomment. L'alerte est donnée à 17h30 par un agent d'entretien voyant de la fumée passer sous la porte. L'évacuation de la marchandise étant impossible, les employés referment la porte de la chambre pour confiner l'incendie et appellent les secours.

Les pompiers éteignent le feu en 15 min, les eaux d'extinction sont traitées dans la station du site. Les dégâts se limitent aux 17 t de viandes qui sont envoyées à l'équarrissage et à quelques palettes en plastique, la température n'ayant atteint que 32 °C pendant le sinistre. Les installations de réfrigération n'ont pas été touchées.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR **N° 42353 - 15/06/2012 - MAROC - 00 - CASABLANCA**

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une fuite d'ammoniac de réfrigération (NH₃) a lieu vers 5h30 au niveau d'un joint défailant dans une chambre froide d'un abattoir. Les employés détectent rapidement l'incident et alertent les services vétérinaires. La fuite est maîtrisée 40 min plus tard, mais 2 500 carcasses d'ovins (30 t de viande rouge) sont impropres à la consommation.

Les autorités demandent la destruction des carcasses contaminées qui ne doivent pas quitter l'abattoir. Cependant, 13 t de viandes ont déjà rejoint les circuits de distribution ; seulement 5 t seront récupérées et un mouvement de panique gagne la région. L'établissement reprend ses activités le lendemain, aucune perturbation

d'approvisionnement du marché ne sera relevée. Les grossistes impactés recevront 2 000 000 de dirhams de dédommagement, soit 180 Keuros.

Les conditions d'hygiène et de salubrité sont une nouvelle fois pointées du doigt. Un bureau d'expertise indépendant avait ainsi relevé en 2009 l'absence de contrôle, d'entretien et de maintenance de certaines machines, leur état constituant une menace permanente pour la sécurité des travailleurs et les habitants. Des recommandations avaient été formulées pour interdire l'utilisation de ces machines mettant en oeuvre 8 t d' NH_3 , tout au moins sans nouvelle épreuve de certains équipements. Durant plusieurs années, la presse avait également attiré l'attention sur l'insalubrité de ces abattoirs, notamment 2 mois auparavant en mentionnant ainsi que sur les 179 abattoirs municipaux et 657 tueries rurales que compte le Maroc, seul un établissement privé en service depuis 1 an était conforme aux normes de salubrité.

Une plainte est déposée auprès du procureur général à la cour d'appel de Casablanca pour effectuer une enquête.

POLLUTION DE L'EAU

N° 42683 - 26/03/2012 - FRANCE - 29 - LAMPAUL-GUIMILIAU

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



L'affluent du QUILLIVARON situé en aval du point de rejet de la station d'épuration des effluents d'un abattoir est pollué par des mousses jaunâtres sur sa largeur et sur 3 à 4 m de longueur. Aucune mortalité aquatique n'est observée. L'exploitant est prévenu par le maire de la commune voisine et la gendarmerie.

Un problème de dénitrification dans le réacteur biologique de la station est à l'origine de l'incident. L'exploitant modifie aussitôt les conditions d'aération et procède à la mise en fonctionnement en circuit fermé de la station d'épuration (STEP). Une inspection sur site est conduite le lendemain par l'inspection des installations classées (IIC) et un laboratoire est mandaté pour un contrôle inopiné des rejets. L'IIC constate l'absence de rejet d'effluents au niveau du canal de mesure, la station tournant en circuit fermé, la présence importante de dépôts de matières organiques dans ce canal, l'absence de rejet d'effluents dans le milieu naturel au niveau de l'exutoire. Elle demande à l'exploitant de nettoyer la zone impactée, les matières flottantes sont ensuite récupérées et envoyées à la STEP. Ce dernier sollicite l'intervention du service assainissement du conseil général et un cabinet privé pour résoudre le problème. Dans l'attente des préconisations des prestataires, les effluents sont de nouveau rejetés le 28/03 à 9 h, une grille ayant été installée au point de rejet et en sortie du canal de mesure pour piéger d'éventuelles mousses. L'exploitant surveille le point de rejet avec contrôle de la présence de mousses et doit arrêter le rejet à 11 h au vu des résultats non-conformes. Les effluents traités sont rejetés dans le bassin de stockage des boues, le fonctionnement de la station en circuit fermé fait grimper les paramètres NO_3^- et NH_4^+ . Celle-ci restera en phase de dénitrification jusqu'au 31/03. Le 2/04, l'exploitant épand une partie des effluents traités non-conformes (1 000 m^3) sur des parcelles du plan d'épandage des boues, sans en avoir informé l'IIC. Les résultats des analyses réalisées lors du contrôle inopiné montrent des dépassements importants des paramètres DCO, MES par rapport aux valeurs fixées dans l'arrêté d'autorisation. Sur la base de ces constats (rejets non-conformes, redémarrage de la station le 28/03...), l'IIC propose au préfet un arrêté de mise en demeure.

La solution finalement retenue est la vidange et l'épandage des boues de la STEP et un réensemencement avec les boues d'une autre station. Le résultat étant positif, la station est de nouveau opérationnelle le 13/04 permettant la reprise du rejet des effluents dans le milieu.

POLLUTION DU QILLIVARON LORS DE LA MAINTENANCE DU BASSIN D'ORAGE D'UN ABATTOIR

N° 41319 - 14/11/2011 - FRANCE - 29 - LAMPAUL-GUIMILIAU

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Des particuliers signalent vers 12h20 une pollution du QUILLIVARON : fortes odeurs, coloration des eaux en brun et mousse. Les pompiers, les gendarmes, un élu municipal, ainsi qu'un représentant d'une association de pêche se rendent sur place. La préfecture, l'ONEMA, la DDTM et l'ARS sont alertées. Elles informent l'exploitant d'un captage d'eau potable et une exploitation piscicole d'un risque de contamination des eaux. Aucune mortalité de la faune aquatique n'est relevée.

Un abattoir à 500 m en amont est à l'origine de la pollution. Lors du curage d'un bassin d'orage en vue de réparer la géomembrane, un sous-traitant n'a pas respecté la procédure et a déversé les boues sédimentées directement dans le ruisseau au lieu de les collecter dans des tonnes destinées à un centre de traitement spécialisé. Le déversement s'est déroulé de 9h30 à 13h30 ; 15 m³ de boues auraient été rejetés ans le milieu naturel.

L'inspection des installations classées sur place le lendemain constate l'isolement du bassin (fermeture des vannes d'entrée et de sortie), ainsi que l'absence d'écoulement et de résidus à la sortie de celui-ci et dans le cours d'eau. Des engins de chantier collectent les boues restantes.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 41256 - 27/07/2011 - FRANCE - 22 - TREVE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une fuite de 5 l d'ammoniac (NH₃) se produit à 15h30 lors de la maintenance d'un compresseur associé aux installations de réfrigération d'un abattoir. Les pompiers établissent un périmètre de sécurité et les 45 salariés évacuent l'établissement ; l'un d'eux incommodé est hospitalisé. L'intervention des secours s'achève à 17h30 après ventilation des locaux.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR DE VOLAILLES

N° 41239 - 04/07/2011 - FRANCE - 03 - SAINT-GERMAIN-DES-FOSSES

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Dans un abattoir de volailles, 40 kg d'ammoniac liquide (NH₃) fuient d'une installation de réfrigération. Le produit est récupéré dans une rétention. Un sous-traitant frigoriste remet en état puis recharge l'installation.

DEGAGEMENT DE CHLORE DANS UNE USINE DE TRANSFORMATION DE VOLAILLES

N° 41245 - 27/06/2011 - ETATS-UNIS - 00 - SPRINGDALE

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Un employé verse par erreur de l'hypochlorite de sodium (NaOCl, eau de Javel) dans un réservoir contenant un mélange d'acides dans un abattoir de volailles employant 1 200 personnes. Ces 2 produits sont couramment utilisés aux Etats-Unis pour nettoyer et désinfecter les volailles après l'abattage. Un nuage de chlore (Cl₂) se forme et intoxique 173 employés parmi les 600 présents. Des secours provenant des villes alentours renforcent les pompiers et ambulanciers locaux. Le lendemain de l'accident, 58 employés sont toujours hospitalisés ; 5 sont encore à l'hôpital 3 jours après l'accident. L'exploitant tient une conférence de presse et installe un poste médical dans l'usine pour suivre les employés les jours suivants. Un petit nombre de poulets sont jetés car contaminés. L'administration chargée de l'inspection du travail effectue une enquête

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 40050 - 28/03/2011 - FRANCE - 64 - LONS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



S'échappant d'une bétailière dans un abattoir, un veau franchit une barrière, pénètre dans un local technique et heurte violemment vers 7 h une canalisation d'ammoniac (NH₃) alimentant les installations de réfrigération de l'établissement. La tuyauterie se rompt et une importante fuite de frigorigène incommode 1 personne qui est hospitalisée par précaution. La cinquantaine d'employés se regroupe sur le parking d'une société voisine et un périmètre de sécurité est mis en place. Après avoir confiné le bâtiment, des pompiers d'une cellule risques technologiques interviennent en combinaisons étanches et ARI ; la fuite est stoppée à 8 h en fermant 2 vannes. Les locaux sont ventilés, des mesures régulières de la concentration d'NH₃ sont effectuées, puis l'intervention des secours s'achève vers 11 h. Les dommages sont réparés dans l'après-midi, l'abattage de 200 bêtes initialement prévu étant reporté au lendemain.

FUITE DE FRIGORIGENE CHLORO-FLUORE DANS UN ABATTOIR

N° 39190 - 28/10/2010 - FRANCE - 77 - MEAUX

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Dans l'un des bâtiments d'un abattoir inoccupé lors des faits, une fuite est détectée vers 18 h sur un réservoir contenant 80 kg de dichlorofluorométhane (R22) liquéfié sous pression. Ce gaz de réfrigération chloro-fluoré est mis en oeuvre dans l'installation de climatisation de l'établissement anciennement occupé par un centre de tri postal. Un binôme de pompiers intervient sous ARI pour obturer provisoirement la fuite dans l'attente d'une intervention de maintenance des installations à programmer par l'exploitant. Les mesures de toxicité effectuées par la suite ne révèlent aucune anomalie et la concentration en oxygène est normale ; l'intervention des secours s'achève vers 21h45. Un représentant de la mairie et les polices municipale, nationale et scientifique se sont rendus sur place.

FEU DANS UN ABATTOIR EN TRAVAUX

N° 38658 - 19/07/2010 - FRANCE - 19 - LUBERSAC

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu "rampant" se déclare vers 16h50 sous 1 000 m² de toiture dans un abattoir en rénovation. Les pompiers déploient 4 lances à eau dont 2 sur échelle. Le sinistre est maîtrisé vers 17h05, mais les travaux de déblaiement seront de longue durée. La toiture et les installations de réfrigération mettant a priori en oeuvre un frigorigène chloro-fluoré sont endommagées. L'établissement qui venait d'être sauvé de la cessation d'activité devait redémarrer en octobre. Les exploitants estiment que la reprise d'activité pourrait être repoussée de 3 mois. Un élu s'est rendu sur les lieux. Des travaux de soudure pourraient être à l'origine du sinistre.

FEU D'UN ABATTOIR DE VOLAILLES

N° 38543 - 30/06/2010 - FRANCE - 60 - CREIL

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Un feu d'origine indéterminée se déclare vers 3 h dans un bâtiment de 1 800 m² recouvert de bardage en tôle abritant 4 entreprises, dont un abattoir de volailles, une pizzeria et une grossiste de fruits et légumes. Une famille occupant un logement de fonction est évacuée. L'intervention mobilise durant 2 h une cinquantaine de pompiers, ainsi que 8 lances dont 3 sur échelles. Selon un cabinet spécialisé, les dommages seraient évalués à plus de 1 millions d'euros. Aucune information n'est donnée quant aux éventuels dommages subis par les équipements de réfrigération installés dans le bâtiment. Un acte de malveillance est suspecté. Un élu, la police, la gendarmerie et les services de l'électricité et du gaz se sont rendus sur les lieux.

FEU DANS UN ABATTOIR

N° 38506 - 23/06/2010 - FRANCE - 59 - DUNKERQUE

G46.32 - Commerce de gros de viandes et de produits à base de viande

Dans une entreprise de découpe et de livraison de viande en gros, un violent incendie se déclare vers 15 h à proximité des installations de réfrigération de l'établissement et se propage à la partie administrative du site. Seul ce bâtiment est évacué, le secteur production de l'abattoir ne fonctionnant pas l'après-midi. Un panache de fumée est visible à plusieurs km. L'intervention mobilise 35 pompiers et plusieurs véhicules. Rapidement sur place, les secours qui ne peuvent effectuer une reconnaissance du bâtiment, utilisent 1 lance canon sur échelle et 4 lances au sol. L'incendie est éteint après 2 h d'intervention. Les services du gaz et de l'électricité, ainsi qu'un responsable de la communauté urbaine étaient également sur les lieux.

Le bâtiment administratif de 300 m² est détruit, celui de préparation et de stockage frigorifique de 4 000 m² est endommagé par les fumées. Les services vétérinaires contrôlent la viande utilisée ou stockée. Plusieurs heures sont nécessaires aux secours pour nettoyer les lieux. Aucune autre information n'est donnée sur les dommages éventuels subis par les installations de réfrigération du site ; 15 employés risquent d'être en chômage technique pour une durée indéterminée.

La police effectue une enquête pour déterminer l'origine du sinistre. Le 27/09/09, l'entreprise avait déjà été victime d'un incendie à la suite d'un feu ayant démarré au niveau d'un fax défaillant (ARIA 37102). L'entreprise est la seule encore en activité sur le site des abattoirs de Petite-Synthe, zone industrielle faisant l'objet d'intrusions et d'incendies volontaires. L'abattoir employait une société de gardiennage.

INCIDENT ELECTRIQUE STATION EPURATION

N° 41471 - 21/05/2010 - FRANCE - 56 - LANGUIDIC

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Un incident électrique survient à 13h37 sur la station d'épuration d'un abattoir de volailles, entraînant la coupure de l'alimentation électrique générale de la station.

L'opérateur exploitant la station s'aperçoit d'un dysfonctionnement sur une des turbines. Cette dernière est arrêtée puis remise sous tension, provoquant alors la coupure d'alimentation électrique. L'eau brute qui n'est plus relevée s'écoule dans le RESTO de 13h55 à 14h40, moment où un agriculteur pompe ces eaux brutes pour arrêter la pollution, l'industriel ayant réduit au minimum ses volumes d'eaux brutes arrivant à la STEP à partir de 14 h. La station est remise en tension à 15h10, les eaux brutes étant relevées vers le bassin tampon. Le volume d'eau brute écoulé vers le ruisseau est estimé à 25 m³. Les analyses réalisées au niveau du ruisseau, en aval de la station à 16 h sont conformes aux valeurs de référence. La réparation de la turbine défectueuse a lieu le lendemain, les réparations nécessaires sur les 2 autres turbines sont prévues pour le 26 et 27/05. L'ensemble des turbines restera à l'arrêt pendant 2 jours, entraînant un manque d'aération au niveau de la station qui présente des non conformités sur les paramètres azotés et phosphorés.

A la suite de cet incident, un audit sur les installations électriques de la station est prévu par un organisme de contrôle. Selon l'expertise réalisée par un organisme spécialisé, aucune anomalie majeure de fonctionnement n'a été décelée.

FEU D'ABATTOIR DE VOLAILLES

N° 37922 - 05/03/2010 - FRANCE - 80 - LE BOISLE

G46.32 - Commerce de gros de viandes et de produits à base de viande

Un feu se déclare vers 5h45 dans un hangar agricole à usage d'abattoir de volailles. Les pompiers éteignent l'incendie à l'aide de plusieurs lances. Le bâtiment est détruit à 90% et 400 volailles périssent dans le sinistre. 10 personnes sont également en chômage technique.

FEU DANS UN ABATTOIR

N° 37102 - 27/09/2009 - FRANCE - 59 - DUNKERQUE

G46.32 - Commerce de gros de viandes et de produits à base de viande

Un feu se déclare vers 23 h dans un bâtiment administratif de 100 m² dans un abattoir. Les pompiers éteignent l'incendie avec 2 lances. Les installations de réfrigération n'ont pas été atteintes a priori. Un départ de feu sur un fax serait à l'origine du sinistre ; 16 employés sont en chômage technique. L'entreprise sera victime d'un nouvel incendie le 23 juin 2010 (ARIA 38506).

FUITE DE GAZ A LA SUITE DE TRAVAUX

N° 37183 - 09/09/2009 - FRANCE - 14 - VILLERS-BOCAGE

D35.22 - Distribution de combustibles gazeux par conduites



Une pelleteuse endommage vers 15h25 une tête de branchement sur une canalisation en polyéthylène (DN 110) et une fuite de gaz se produit. Sur place 10 min plus tard, les services concernés ne parviennent pas à couper l'alimentation qu'à 17h40 (par fermeture du robinet au poste). Pendant ce temps, les pompiers établissent un périmètre de sécurité, coupent la circulation et installent 1 lance en protection ; 18 personnes sont évacuées et regroupées dans une salle municipale. La réparation de la canalisation prive 627 clients dont 9 importants (abattoir, entreprise de transformation de la viande...).

POLLUTION AQUATIQUE PROVENANT D'UN ABATTOIR

N° 36283 - 15/06/2009 - FRANCE - 58 - COSNE-COURS-SUR-LOIRE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une pompe de relevage de la station de traitement des effluents d'un abattoir disjoncte et un mélange de sang et d'eau s'écoule dans la LOIRE via les fossés. La préfecture est informée et les services des eaux se rendent sur place. La pompe est remise en service, interrompant le rejet. Les effluents se diluent dans l'eau et il ne persiste pas de coloration dans les eaux du fleuve.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 36025 - 01/04/2009 - FRANCE - 06 - NICE

C10.1 - Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande



Dans un abattoir situé dans un entrepôt de 20 000 m², une fuite d'ammoniac de réfrigération résiduel se produit vers 11h30 sur une conduite en cuivre (???) de 14 mm associée à un réfrigérateur industriel ; 6 ouvriers incommodés refusent d'être transportés à l'hôpital. Les pompiers effectuent des mesures et colmatent la fuite avec une pinoche. Ils diluent le gaz avec une lance et ventilent les locaux. Le chantier est fermé à tout travaux et une entreprise spécialisée dépollue le bâtiment. La fuite se serait produite lors de travaux de réfection au rez-de-chaussée du bâtiment.

POLLUTION DU RUISSEAU « MILIN AL LENN »

N° 35839 - 19/05/2008 - FRANCE - 29 - LANNILIS

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Dans un abattoir de volailles, une canalisation d'effluents chargés en matières organiques (plumes, sang, graisses...) se rompt vers 6 h au niveau d'un coude situé au dessus d'une toiture. Les effluents s'écoulent pendant 1 h sur le toit du bâtiment puis au sol et rejoignent le réseau pluvial puis le MILIN AL LENN laissant des résidus organiques sur les berges. Vers 14h30, une société spécialisée cure la buse d'eaux pluviales, pompe 10 m³ d'eau polluée et de plumes dans le ruisseau et évacue 200 kg de sable. Le 21/05, un technicien de l'organisme de gestion des milieux aquatiques analyse la qualité de l'eau (O2 dissout, pH, NH4+), il ne détecte plus de trace de pollution.

Par manque d'entretien préventif, le séparateur « plumes / eaux usées » fortement sollicité est tombé en panne. Un bouchon de plumes se serait formé en amont provoquant la rupture de la canalisation en PVC d'un diamètre de 180 mm servant au transit des effluents industriels vers la trémie du séparateur. Etant à l'extérieur, le matériau de ce tuyau subit un vieillissement prématuré par le rayonnement solaire. Il est aussi soumis à de fortes vibrations provoquées par la pompe servant à l'acheminement des effluents vers la trémie qui se situe à 5 m de hauteur. L'exploitant ne dispose pas d'élément technique concernant la pression exercée par le fluide transporté dans les conduites et la compatibilité de celles-ci en terme de résistance mécanique à la pression et aux vibrations qu'elle subit. Par ailleurs aucune procédure de surveillance particulière n'existe pour ce secteur de l'abattoir. La fragilisation de la canalisation par les facteurs évoqués ci-dessus n'a donc pu être détectée.

Avertie le 20/05, l'Inspection des Installations Classées se rend sur place le 23/05 et constate les faits. Elle remarque aussi des écoulements de condensats huileux en sortie du réseau d'air comprimé. Suite à cet accident, l'exploitant fait réaliser un audit afin de caractériser les risques de pollutions accidentelles, annexé de propositions d'améliorations réduisant ces risques, il actualise les plans des réseaux de l'établissement qu'il réorganise et sécurise. Il prévoit de mettre en place des rétentions adaptées, une vanne d'isolement sur la conduite d'eau pluviale, un déboureur-séparateur d'hydrocarbures au niveau du réseau pluvial des parkings et un bassin de confinement des eaux susceptibles d'être polluées (eaux pluviales et eaux d'extinction d'incendie). Il couvre les secteurs « quai de réception volaille vivante » et « portique déchets » et remplace les canalisations à risque par des conduites en inox. Il augmente le volume de la rétention de l'aire de stationnement des camions sous la trémie de séparation "plumes/effluents" qui n'a pas pu contenir les effluents accidentellement rejetés. Il prévoit des solutions de confinement des eaux susceptibles d'être polluées pendant la réalisation des travaux de mise en conformité (boudins absorbants, bouchons...).

POLLUTION D'UN COURS D'EAU

N° 39521 - 05/05/2008 - FRANCE - 79 - SAINTE-EANNE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une pollution d'un cours d'eau, affluent de la SEVRE NIORTAISE, est découverte par 2 pêcheurs, non loin du point de rejet de la station traitant les effluents d'un abattoir. Ils alertent la Fédération Départementale de la Pêche ainsi que les pompiers. L'exploitant stoppe immédiatement le rejet vers le milieu naturel et utilise le réseau d'irrigation pour stocker les boues dans un silo de réserve de la STEP la plus proche. La station d'alimentation en eau potable située à quelques kilomètres en aval et qui alimente le secteur en eau potable interrompt son pompage dans la SEVRE. Les conséquences sur la faune sont difficiles à évaluer.

L'accident est dû au développement de bactéries filamenteuses perturbant le dépôt des boues de la station au niveau des lagunes et provoquant leur départ avec l'effluent en bout de 3ème lagune, vers le milieu naturel.

L'exploitant effectue une chloration à partir du 13/05 du bassin d'aération pour lutter contre les bactéries et installe une centrifugeuse mobile pour extraire un plus gros volume de boues du bassin. Il prévoit à l'avenir d'observer les boues au microscope tous les 15 jours pour prévenir le développement de ces bactéries et dès le 19/05, de vider et épandre les boues des 2 premières lagunes. A plus long terme (2008-2009), il prévoit de mettre en service une 2ème centrifugeuse ou de remplacer l'actuelle par une autre de capacité double, l'objectif étant de sortir au moins 4 t de boues par jour au lieu de 2. Le dégraisseur en tête de station et le clarificateur seront révisés.

La station d'épuration avait été rachetée en 2006 par l'abattoir, la gestion étant confiée à une entreprise extérieure. Des travaux importants avaient été effectués jusqu'à début 2008.

INCENDIE DANS UN ANCIEN ABATTOIR

N° 34179 - 02/02/2008 - FRANCE - 79 - POMPAIRE

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Un très violent incendie embrase à 10h45 un ancien abattoir de 1 000 m² repris depuis peu par un nouveau groupe industriel. Des témoins circulant sur une départementale proche et très fréquentée aperçoivent une épaisse colonne de fumée noire, puis constatent qu'un bâtiment est la proie des flammes et donnent l'alerte. La gendarmerie met en place un périmètre de sécurité. Un représentant des autorités locales est également sur les lieux. Les secours qui redoutent une explosion en raison des matériaux mis en oeuvre et de la présence de bouteilles de gaz, déploient un important dispositif : 32 pompiers de plusieurs centres de secours, 9 véhicules, 3 lances à débit variable... Le feu est circonscrit à 12h33 et déclaré éteint à 17h50. Une surveillance est organisée pour la nuit. Aucune information n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération. Sept employés sont en chômage technique. Une enquête est effectuée pour déterminer l'origine et les circonstances du sinistre.

FEUN DE BATIMENT DE STOCKAGE

N° 31762 - 10/05/2006 - FRANCE - 79 - NC

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Un feu se déclare vers minuit dans un bâtiment de stockage de barquettes alimentaires dans un abattoir de volailles. Les flammes se propagent sur 1 000 m² avant d'être circonscrites par les pompiers vers 2h30. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre ammoniac (NH₃) et frigorigènes chloro-fluorés ; 200 des 600 employés du site sont en chômage technique durant 1 journée.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 31725 - 30/04/2006 - FRANCE - 35 - MONTAUBAN

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une fuite d'ammoniac (NH₃) se produit vers 13 h sur les installations de réfrigération d'un abattoir. Les employés colmatent la fuite, mais des concentrations de 40 à 70 ppm sont mesurées dans 4 chambres froides de 400 m² et 7 m de haut dans lesquelles ont stockées 60 t de viande. Un employé souffre de légères irritations oculaires. Les pompiers assainissent les lieux à l'aide d'un ventilateur grand débit, les concentrations chûtant entre 15 et 20 ppm vers 23 h. L'opération se prolonge durant la nuit. Le lendemain vers midi, la viande est examinée par les services vétérinaires et stockée dans un semi-remorque. Les chambres froides sont nettoyées. L'abattoir reprend son activité le surlendemain.

DEPART DE FEU DANS LES ABATTOIRS

N° 30981 - 03/08/2005 - FRANCE - 77 - MEAUX

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare dans une armoire électrique associée aux installations de réfrigération d'un abattoir municipal. Aucune conséquence grave n'est à déplorer. L'intervention semble avoir mobilisé des employés, pompiers volontaires internes, ainsi que des sapeurs-pompiers externes.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 30372 - 27/07/2005 - FRANCE - 24 - SAINT-VINCENT-DE-COSSE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Dans un abattoir, un feu se déclare au niveau de la salle des machines de 200 m² associée à un entrepôt réfrigéré. Des risques d'effondrement de la charpente métallique et de propagation de l'incendie à des gaines techniques sont redoutés ; 25 employés sont en chômage technique. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre a priori un frigorigène chloro-fluoré

POLLUTION DES EAUX

N° 31156 - 07/06/2005 - FRANCE - 01 - SAINT-JEAN-SUR-REYSSOUZE

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Les effluents résiduels d'un abattoir de volailles polluent le bief d'AUGIOR, affluent de la REYSSOUZE. La pollution organique provoque un colmatage des supports et la réduction de la diversité des habitats, un appauvrissement en oxygène et une présence excessive de nitrites, particulièrement toxiques pour les poissons. L'administration constate les faits.

FUITE D'AMMONIAC DE REFRIGERATION

N° 29918 - 30/05/2005 - FRANCE - 49 - DAUMERAY

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Une fuite d'ammoniac vers 8h30 sur les installations de réfrigération d'un abattoir de volailles incommoder 11 employés qui sont hospitalisés. Les pompiers évacuent 60 autres personnes dont 13 sont examinées sur place par des médecins. L'intervention mobilise 34 pompiers et 12 véhicules, dont une CMIC et 6 ambulances, durant 2h30. La gendarmerie s'est également rendue sur les lieux.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 29346 - 04/03/2005 - FRANCE - 22 - LAMBALLE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu d'origine accidentelle se déclare dans un abattoir de 3 000 m². Les pompiers sauvent 150 veaux et concentrent leurs efforts sur la protection de la partie administrative du bâtiment ; 130 personnes sont en chômage technique. Aucune précision n'est donnée quant à la nature des installations de réfrigération et aux éventuels dommages subis par ces dernières.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 29666 - 25/02/2005 - FRANCE - 01 - BOURG-EN-BRESSE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se propage dans un entrepôt de 200 m² abritant un stock de cartons dans un établissement d'abattage et de découpe de porcs. Un agent d'entretien note vers 8h45 une fumée au-dessus du bâtiment 'de la volaille', tout en détectant des odeurs suspectes au niveau du magasin d'entretien. Un technicien de maintenance coupe l'alimentation électrique par sécurité et une équipe de maintenance intervient avec des extincteurs, puis alerte les pompiers. L'usine est évacuée. Les services spécialisés coupent l'arrivée de gaz et les pompiers maîtrisent le sinistre.

L'établissement dont les installations de réfrigération mettant a priori en oeuvre un frigorigène chloro-fluoré ne semblent pas avoir été atteintes, reprend ses activités à 10h30. Les lieux sinistrés sont déblayés dans l'après-midi avec l'aide des pompiers. Une entreprise spécialisée évacue les déchets collectés dans une benne.

Selon l'exploitant, un acte de malveillance et un problème électrique lié à la présence d'un grand nombre de faisceaux électriques le long des murs et en toiture pourraient être à l'origine du sinistre. La police effectue une enquête et un expert est mandaté par l'assureur. Lors d'une visite d'inspection, l'administration note que le départ du feu s'est produit sur la toiture d'un local mitoyen et que l'incendie a gravement endommagé le contenu du bâtiment dont une partie de la toiture en fibrociment est détruite.

Plusieurs éléments non conformes à la réglementation sont observés : accident non déclaré à l'administration, eaux d'extinctions orientées sur la station de traitement municipale sans analyses préalables, moyens en eaux (une réserve de 480 m³ d'eau devra être prévue), exutoires de fumées et alarmes incendie insuffisants, établissement dépourvu de plan ETARE, local de charge d'accumulateur inadapté... L'installation de dispositifs anti-intrusion est demandée, ainsi que plusieurs dispositions techniques relatives à la reconstruction du local sinistré : détections incendie et anti-intrusion avec mise en place de procédures adaptées, installation de portes coupe feu et d'exutoires de fumées, flocage de protection de la charpente métallique pour bloquer l'extension d'un incendie éventuel, implantation de dispositifs de lutte (RIA...) suivant la réglementation et les préconisations en vigueur. Un arrêté de mise en demeure et un arrêté complémentaire sont proposés au préfet. L'étude des dangers de l'établissement est actualisée avec l'aide d'un cabinet d'études spécialisé.

POLLUTION DES EAUX

N° 28928 - 22/09/2004 - FRANCE - 01 - HOTONNES

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



A la suite d'un dysfonctionnement d'une STEP communale, des boues polluent le CHEVRIET. Représentant 90 % de la charge polluante de la station, les rejets d'un abattoir sont mis en cause.

POLLUTION DES EAUX

N° 28541 - 16/09/2004 - FRANCE - 74 - BONNEVILLE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Du sang se déverse dans le réseau d'eaux pluviales puis pollue l'ARVE à la suite d'une mauvaise manipulation lors de son transfert de la cuve de stockage vers la citerne de ramassage. L'inspecteur constate que la cuve de stockage de l'abattoir n'est pas munie de cuvette de rétention et propose au préfet un arrêté de mise en demeure de respecter cette prescription.

FEU DE LOCAL TECHNIQUE D'ABATTOIR

N° 27978 - 07/09/2004 - FRANCE - 24 - RIBERAC

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu d'origine électrique se déclare dans le local technique d'un abattoir abritant les groupes de froid d'une installation de réfrigération. L'incendie est éteint avant l'arrivée des secours. Les services vétérinaires posent des scellés sur les chambres froides.

POLLUTION DES EAUX

N° 29428 - 03/09/2004 - FRANCE - 16 - SAINT-MICHEL

C10.1 - Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande



Les EAUX CLAIRES sont polluées par un liquide rougeâtre qui, selon les pompiers, serait du sang provenant d'abattoirs

POLLUTION DES EAUX

N° 27969 - 03/09/2004 - FRANCE - 16 - SAINT-MICHEL

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une station de traitement de déchets d'abattoirs pollue sur 2 km un ruisseau affluent de la CHARENTE en déversant des lambeaux de chair et du sang dans le réseau pluvial.

FUITE D'AMMONIAC

N° 27816 - 30/08/2004 - FRANCE - 64 - LONS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une fuite d'ammoniac se déclare au niveau des installations de réfrigération d'un abattoir. Les 40 employés évacués sont en chômage technique.

FEU DE BATIMENTS INDUSTRIELS

N° 27825 - 07/08/2004 - FRANCE - 91 - CORBEIL-ESSONNES

G46.32 - Commerce de gros de viandes et de produits à base de viande



Un feu se déclare dans un abattoir de 300 m² à proximité de plusieurs entreprises. Un pompier est légèrement blessé au genou. Aucune précision n'est donnée quant à la présence et aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération.

POLLUTION DES EAUX

N° 28285 - 25/06/2004 - FRANCE - 29 - GUERLESQUIN

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Des effluents d'un abattoir de volailles polluent le GUIC provoquant la mortalité de poissons sur 12 km

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 27187 - 30/05/2004 - FRANCE - 64 - ANGLET

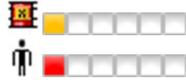
C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare dans un abattoir ; 40 employés sont en chômage technique. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages subis par l'installation de réfrigération.

INHALATION DE VAPEURS DANS UN ABATTOIR

N° 26668 - 05/03/2004 - FRANCE - 22 - COLLINEE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Deux employés d'un abattoir sont intoxiqués après avoir inhalé des vapeurs d'acide phosphorique et de formaldéhyde. Les pompiers ventilent le bâtiment. L'ouverture du site est retardée pour les employés.

FEU DANS UNE GAINÉ DE CUISEUR

N° 26484 - 22/02/2004 - FRANCE - 29 - CHATEAULIN

C10.13 - Préparation de produits à base de viande

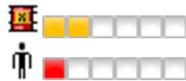


Un incendie se déclare sur une gainé de cuiseur contenant 2,5 t de farine animale d'un abattoir. De la fumée noire s'échappe du bâtiment par une cheminée. Le cuiseur est refroidi à l'aide de 2 petites lances. Trois pompiers sont légèrement brûlés par de la vapeur d'eau. Les services techniques récupèrent les déchets de combustion dans des bacs.

FUITE D'AMMONIAC DANS UN ABATTOIR

N° 26143 - 06/01/2004 - FRANCE - 51 - VITRY-LE-FRANCOIS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



A partir de 11h55 et durant 2 h, 100 à 200 kg d'ammoniac (NH₃) s'échappent des installations de réfrigération en rénovation d'un abattoir. Les pompiers sont alertés. Les 200 employés sont évacués, l'un d'eux victime d'un malaise respiratoire sera hospitalisé 72 h. Le personnel de maintenance en tenue étanche arrête les compresseurs et ferme les vannes de distribution. L'un des opérateurs intervenants légèrement brûlé au front au-dessus de son masque reprendra son travail le lendemain.

Pour réduire de 4 300 kg à 125 kg la quantité de NH₃ utilisée, l'exploitant a décidé d'installer un circuit frigorifique à circulation d'eau glycolée. La société spécialisée qui doit modifier l'unité fait appel à un sous-traitant pour installer les nouvelles canalisations du circuit eau glycolée. Le jour de l'accident et bien qu'il n'ait pas à intervenir sur les réseaux existants, un employé de ce sous-traitant qui souhaite rendre plus aisée la pose d'une nouvelle tuyauterie, décide de sectionner une canalisation qu'il pense être hors service. Celle-ci était en fait connectée au circuit froid de l'atelier de découpe de l'établissement. La quantité de NH₃ perdue correspond au volume de frigorifique contenu dans la canalisation sectionnée. Les pompiers ont installé un rideau d'eau pour limiter la diffusion du nuage d'NH₃ et aéré les lieux par ventilation mécanique puis naturelle. A la suite de l'intervention, 609 mg/l d'azote ammoniacal sont rejetés dans les eaux usées traitées par la station d'épuration communale.

FEU DANS UN ABATTOIR

N° 25711 - 08/10/2003 - FRANCE - 42 - FEURS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un incendie se déclare en pleine nuit dans le local technique d'un abattoir. Le feu détruit le système électrique et la réfrigération du site. Trente cinq personnes sont en chômage technique.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 25501 - 03/09/2003 - FRANCE - 33 - BORDEAUX

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu dans un abattoir détruit un bâtiment abritant du fourrage et des animaux ; les animaux ont été sauvés et mis en sécurité.

FEU DANS UN ABATTOIR

N° 25191 - 27/07/2003 - FRANCE - 14 - BEUVILLERS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un incendie se déclare dans un abattoir. Les pompiers mettent plusieurs heures pour maîtriser le sinistre. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération.

POLLUTION DES HYDRICARBURES

N° 25898 - 16/07/2003 - FRANCE - 01 - MEZERIAT

C10.13 - Préparation de produits à base de viande



Des hydrocarbures accidentellement déversés sur l'aire de stationnement d'un abattoir de porcs polluent l'IRANCE et la VEYLE. L'administration constate les faits. L'exploitant épand des produits absorbants sur le sol.

FEU D'ABATTOIR

N° 24686 - 01/06/2003 - FRANCE - 49 - MAULEVRIER

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare dans un abattoir de pigeonneaux de 700 m² ; 40 personnes sont en chômage technique. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages subis par les installations de réfrigération.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR DESAFFECTE

N° 24056 - 20/02/2003 - FRANCE - 77 - COUILLY-PONT-AUX-DAMES

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare un abattoir désaffecté. Aucune précision n'est donnée quant à la présence d'une installation de réfrigération et aux dommages subis par cette dernière. Les pompiers éteignent le feu avec 4 lances à débit variable et 2 petites lances.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 23026 - 06/09/2002 - FRANCE - 44 - SAVENAY

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un incendie se déclare dans un abattoir de 800 m². 6 lances à débit variable sont utilisées pour l'extinction du feu. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération

FUITE D'AMMONIAC

N° 22798 - 31/07/2002 - FRANCE - 49 - LE LION-D'ANGERS

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

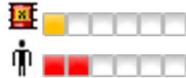


Une fuite d'ammoniac se produit à 3 h du matin sur les installations de réfrigération d'un abattoir. L'exploitant parvient à arrêter cette fuite avant l'arrivée des premiers employés à 5 h ; le travail reprenant à 8 h, certains d'entre eux sont cependant victimes de malaises 1 h plus tard. Les pompiers sont alertés, 15 personnes souffrent d'irritations et de maux de tête dont 3 sont hospitalisées par précaution (toutes regagneront leur domicile à 14 h). Deux ateliers de découpe (300 m² / 120 personnes) contigus au lieu de la fuite suspendent leur activité, puis l'ensemble de l'usine est évacué ; 600 employés sont en chômage technique durant 1 h jusqu'à ce que l'établissement reprenne ses activités à 13 h

INTOXICATION AU FORMALDEHYDE

N° 22398 - 30/04/2002 - FRANCE - 79 - MONCOUTANT

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Des émanations de formaldéhyde intoxiquent 14 employés lors de la désinfection de nuit et par une entreprise extérieure des locaux d'un abattoir de volailles ; 3 d'entre eux sont plus sérieusement atteints. L'accident est dû à une mauvaise manipulation des produits chimiques utilisés.

POLLUTION DU GUIC

N° 21228 - 20/06/2001 - FRANCE - 29 - GUERLESQUIN

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Des eaux résiduelles provenant d'un abattoir de volailles polluent le GUIC. Les pompiers installent un barrage. La faune aquatique est mortellement atteinte. La police de la pêche et la gendarmerie constatent les faits. Des échantillons sont prélevés pour analyses. Cette pollution a pour origine la rupture d'une canalisation à la suite de travaux réalisés par une société extérieure sur le site de l'abattoir.

FEU DANS UN ABATTOIR

N° 20234 - 13/04/2001 - FRANCE - 94 - CHAMPIGNY-SUR-MARNE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Un feu se déclare dans un abattoir de 4 000 m². Un périmètre de sécurité est mis en place durant l'intervention qui mobilise d'importants moyens humains et matériels durant 2 h. Selon les premières indications de la police, un laveur haute pression de poids lourd aurait initié l'incendie, puis les flammes auraient atteint une citerne à mazout et généré d'épaisses fumées noires. Aucune précision n'est donnée quant à la présence d'une installation de réfrigération et aux dommages éventuels subis par cette dernière

POLLUTION DES EAUX

N° 20921 - 01/04/2001 - FRANCE - 03 - SAINT-GERMAIN-DES-FOSSES

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Dans un abattoir de volaille, la rupture d'un robinet entraîne un rejet de sang dans le MOURGON. Cette pollution se produit alors que le nouvel exploitant procède à de gros investissements pour moderniser le système d'épuration.

FEU DANS UN BÂTIMENT D'ABATTAGE DE VOLAILLES

N° 19976 - 20/02/2001 - FRANCE - 79 - FAYE-L'ABBESSE

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Un incendie détruit 600 des 2 000 m² d'un abattoir de volailles abritant les chaînes d'abattage et le stockage des cartons. Les secours utiliseront une caméra thermique pour localiser le foyer du sinistre. Aucune pollution notable de l'environnement n'est observée. Les 48 employés de l'établissement sont en chômage technique. Aucune information n'est donnée quant aux dommages subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre de l'ammoniac (NH₃) et des dérivés chloro-fluorés. La gendarmerie effectue une enquête

FEU D'ENTREPÔT DE STOCKAGE DE CARTONS ET D'EMBALLAGES PLASTIQUES

N° 18892 - 09/10/2000 - FRANCE - 03 - SAINT-GERMAIN-DES-FOSSES

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Un incendie dans un abattoir de poulets détruit 3 000 des 6 000 m² de l'établissement. Les bâtiments administratifs sont préservés, mais des ateliers de découpe, ainsi que des unités de stockage, de conditionnement et d'expédition sont détruits. L'alerte a été donnée par des employés du service de maintenance et de nettoyage. Aucune information n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération

INCENDIE DANS UNE USINE SPECIALISEE DANS LA TRANSFORMATION DE VOLAILLES

N° 18430 - 08/08/2000 - FRANCE - 79 - PARTHENAY

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Un feu se déclare dans une usine de transformation de volailles. A l'arrivée des pompiers, l'incendie a déjà ravagé l'étage de l'usine où sont entreposés des cartons et des films plastiques. Les flammes se ravivent 2 h plus tard à la suite d'un appel d'air créé par un tunnel reliant les locaux de conditionnement et l'abattoir désaffecté. Jusqu'au milieu de la nuit, 95 pompiers luttent contre l'incendie. Des fuites d'ammoniac provenant des installations de réfrigération compliquent l'intervention. Des CMIC et une cellule anti-pollution sont également mobilisées. Dans la nuit, le foyer principal est maîtrisé après 9 h d'intervention. L'ammoniac encore contenu dans les réservoirs, ainsi que dans les canalisations pliées et fissurées est évacué le lendemain matin ; 1 500 m² de bâtiments et 600 t de produits finis sont détruits, une chaîne de production est sauvée, mais 63 employés sont en chômage technique.

INCENDIE DANS UN LOCAL TECHNIQUE CONTENANT DES PRODUITS CHIMIQUES

N° 18090 - 26/06/2000 - FRANCE - 70 - LUXEUIL-LES-BAINS

C10.13 - Préparation de produits à base de viande

Dans un abattoir, un feu se déclare dans un local technique abritant des produits chimiques. Il n'y a pas de chômage technique. Les installations de réfrigération et les chambres froides n'ont pas été endommagées.

POLLUTION DU DOURDU

N° 18611 - 24/06/2000 - FRANCE - 29 - QUIMPERLE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Des rejets de matières organiques provenant d'un abattoir polluent le DOURDU, affluent de la LAÏTA et provoquent une mortalité de poissons.

POLLUTION DES EAUX

N° 17202 - 10/01/2000 - FRANCE - 77 - BOISSISE-LA-BERTRAND

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Du fioul pollue la SEINE à la suite d'une fuite sur une cuve enterrée dans un abattoir. Un arrêté d'urgence impose à l'exploitant le dégazage et la dépose du réservoir dans les plus brefs délais, une expertise de la cuve, la fourniture des plans des réseaux de collecte des eaux pluviales et des eaux usées, des analyses de sols pour délimiter la zone polluée, ainsi que les travaux de décontamination nécessaires.

FUITE D'AMMONIAC

N° 17283 - 09/11/1999 - FRANCE - 63 - CLERMONT-FERRAND

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une soupape s'ouvre sur le circuit de réfrigération d'une capacité de 3 t d'un abattoir ; 400 kg d'ammoniac sont émis à l'atmosphère. Deux employés intoxiqués sont hospitalisés dont l'un restera sous surveillance 48 h. Le personnel et les utilisateurs sont évacués.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 16304 - 11/09/1999 - FRANCE - 44 - CHATEAUBRIANT

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Un feu qui pourrait avoir pour origine un court-circuit dans un local abritant des emballages, se déclare la nuit dans un abattoir spécialisé dans la découpe de bovins. Des riverains alertent le gardien qui prévient les pompiers. L'intervention dure 5 h. Sur 3 niveaux, 6 des 10 000 m² de l'établissement (secteurs de découpe, de transformation et d'expédition, locaux administratifs et informatiques) et 400 carcasses de veau (2 MF) sont détruits. Seules la zone d'abattage des veaux et les installations de réfrigération contenant 3,5 t d'ammoniac (NH₃) sont épargnées, mais 270 personnes sont en chômage technique. L'établissement reprend partiellement ses activités le mois suivant, après expertise des installations de réfrigération et vidange des canalisations situées dans les locaux frigorifiques à reconstruire. L'isolation des tuyauteries lors du sinistre a permis de limiter les fuites à moins de 0,1 t d'NH₃ ; des pompiers ont cependant été incommodés par des fuites du frigorigène chloro-fluoré mis en oeuvre dans les installations de réfrigération.

POLLUTION DES EAUX

N° 16949 - 04/09/1999 - FRANCE - 22 - COLLINEE

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Dans un abattoir, du jus d'équarrissage à la suite d'une négligence pollue le BAYOT, la RANCE et le bief de QUI QU'EN GROGNE. La faune aquatique est mortellement atteinte sur 17 km. Dans le bief, le préjudice de la mortalité de 1 200 kg de truites est évalué à 113 KF.

FUITE D'AMMONIAC

N° 16350 - 01/09/1999 - FRANCE - 59 - DOUAI

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Dans le hall d'abattage d'un abattoir, une fuite d'ammoniac se produit sur l'un des joints d'une installation de réfrigération contenant 4 t de fluide. Les agents de maintenance présents colmatent rapidement la fuite. Le Préfet demande l'arrêt des installations compte-tenu de leur vétusté ; celles-ci avaient été mises en service en 1974.

FUITE D'AMMONIAQUE

N° 15798 - 30/06/1999 - FRANCE - 79 - BRESSUIRE

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Sur les installations de réfrigération d'un abattoir de volailles, une importante fuite d'ammoniac se produit sur un surgélateur à plaques. Les pompiers appuyés par une CMIC mettent en place un périmètre de sécurité. Des prélèvements sont effectués.

POLLUTION DES EAUX

N° 14127 - 03/08/1998 - FRANCE - 29 - GUERLESQUIN

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Les rejets organiques d'un abattoir de volailles polluent le MILIN-COZ. La faune aquatique est mortellement atteinte et le milieu est colmaté. Des prélèvements sont effectués. Des agents assermentés constatent les faits.

FUITE D'AMMONIAC

N° 13092 - 15/05/1998 - FRANCE - 85 - SAINT-FULGENT

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille



Dans un abattoir de volailles, une fuite de 600 kg d'ammoniac (NH3) a lieu dans un local technique lors d'une purge de l'installation de réfrigération. L'opérateur a été dans l'impossibilité de refermer la vanne ouverte pour effectuer cette opération. L'employé était équipé d'un masque, mais 30 autres personnes sont en revanche évacuées de l'atelier. Aucune victime n'est à déplorer. L'installateur inspecte toute l'installation avant remise en charge du circuit.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 12647 - 21/03/1998 - FRANCE - 22 - PLEVIN

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Un feu se déclare dans un abattoir de volailles alors que seule une équipe de nettoyage se trouve sur les lieux. Un mégot jeté dans une corbeille serait à l'origine du sinistre. Une alarme couplée aux sprinklers se déclenche, alertant une société de surveillance située à quelques kilomètres. Celle-ci prévient les secours qui interviennent en moins de 10 mn. L'incendie est maintenu puis maîtrisé dans la partie emballage de l'établissement (700 m² des 4 000 m² de l'usine), seule partie qui sera détruite. Le feu a été rapidement maîtrisé grâce au bon fonctionnement du système d'extinction automatique à eau. Les dommages sont limités et les installations de réfrigération mettant en oeuvre un frigorigène chloro-fluoré ne sont pas atteintes.

POLLUTION DES EAUX

N° 14586 - 17/03/1998 - FRANCE - 29 - LAMPAUL-GUIMILIAU

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Des rejets d'abattoir polluent en permanence le LAMPAUL, le QUILLIVARON et l'ELORN. Une station de potabilisation des eaux doit arrêter ses pompes. Des prélèvements sont effectués. Des agents assermentés constatent les faits.

FUITE D'AMMONIAC

N° 13065 - 23/02/1998 - FRANCE - 25 - BESANCON

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie



Une fuite de 250 l d'ammoniac (NH₃) a lieu sur l'un des groupes de réfrigération d'un abattoir à la suite de la rupture du roulement du moteur d'un compresseur. L'unité se met en sécurité. Le directeur note la panne, 3 h 30 plus tard, lors de l'un des contrôles journaliers qu'il effectue par télésurveillance le week-end à partir de son domicile. Il est simultanément alerté par le gardien du site qui a détecté des odeurs d'NH₃. Les pompiers et une CMIC en tenues étanches maîtrisent rapidement le sinistre. Un périmètre de sécurité est mis en place. L'huile et l'NH₃ répandus sont absorbés avec de la sciure. Une société de maintenance effectue les réparations nécessaires. L'installation redémarre en fin d'après-midi après un appoint de 22 l d'huile.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 12832 - 29/01/1998 - FRANCE - 56 - LANGUIDIC

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Dans un ancien abattoir de volailles, un incendie survient dans un bâtiment de stockage abritant des boîtes de polystyrène. Les pompiers déploient un important dispositif hydraulique mais ne parviennent pas à sauver les liaisons informatiques entre l'ancien et le nouvel abattoir. Le bâtiment de stockage est partiellement détruit. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération.

Mot-clé recherché : CIRE

INCENDIE DANS UN ABATTOIR

N° 34018 - 17/12/2007 - FRANCE - 32 - AUX-AUSSAT

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Un feu se déclare à 7 h dans le hangar à structure métallique de 1 080 m² d'un abattoir. L'accident a lieu lors de l'allumage en début de journée du bac à cire utilisé pour la finition du nettoyage des animaux abattus : petites plumes, duvet... La cire s'enflamme brutalement, 2 extincteurs ne permettent pas d'éteindre les flammes qui se communiquent aux combles par l'intermédiaire d'une hotte d'aspiration. Une épaisse fumée envahit le local ; l'exploitant et les 3 ouvriers déjà présents sont obligés de quitter les lieux ; ces derniers parviennent auparavant à déplacer les caisses contenant les 1 700 canards devant être abattus dans la journée.

L'incendie se propage à l'ensemble du hangar de 60 m de long et de 18 m de large : salle d'abattage, salle de conditionnement, atelier de découpe, chambres froides, bureau et conserverie heureusement vide, les clients ayant été livrés en cette période de l'année. La température au coeur du foyer atteint 1 000 °C. Des palettes de bois entreposées à côté d'un réservoir fixe de dioxyde de carbone (CO₂) permettent aux flammes d'atteindre ce dernier ; l'isolant en polyuréthane fond, les soupapes en s'ouvrant évacuent la surpression engendrée par la chaleur de l'incendie évitant ainsi d'endommager la partie sous pression.

D'importants moyens humains et matériels sont mobilisés : 27 pompiers, une dizaine de véhicules, 7 lances... Le feu sera éteint à 11h49, la moitié du hangar s'est effondrée. Aucun blessé n'est à déplorer, mais 20 employés sont en chômage technique. Hors chambres froides, aucune autre précision n'est donnée quant aux dommages éventuels subis par les installations de réfrigération mettant a priori en oeuvre un frigorigène chloro-fluoré. Le réservoir de CO₂ doit être remplacé. La gendarmerie s'est rendue sur les lieux.

CHUTE D'UN EMPLOYÉ DANS UNE CUVE DE CIRE CHAUDE

N° 24427 - 11/04/2003 - FRANCE - 95 - SERAINCOURT

C25.61 - Traitement et revêtement des métaux



Un employé d'une usine de traitement de surface se tue en chutant dans une cuve de cire brûlante. Pour récupérer du matériel, l'employé s'était penché au-dessus de la cuve contenant 4 m³ de cire à la température de 100 à 110 °C.

FEU SUR FÛT DE CIRE

N° 30376 - 01/07/2005 - FRANCE - 91 - LES ULIS

G46.46 - Commerce de gros de produits pharmaceutiques



Un feu se déclare sur un fût de cire dans un entrepôt de produits pharmaceutiques. Les 4 employés présents dans le bâtiment sont évacués, légèrement incommodés par les fumées. Les pompiers internes maîtrisent le départ de feu à l'aide d'extincteurs avant l'arrivée des secours publics

INCENDIE DANS UNE USINE DE PRODUITS DE VOLAILLES

N° 29614 - 08/04/2005 - FRANCE - 56 - GRAND-CHAMP

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Dans une usine de production de viandes de volailles de 2 500 m², un feu très fumigène dans un bac à cire se propage à une installation voisine. Les pompiers évacuent 76 employés et maîtrisent le sinistre. L'ensemble des produits à base de volailles est détruit, ainsi que 200 m² de bâtiment. Le réseau de réfrigération à l'ammoniac ne

subit aucun dommage. L'usine était en liquidation judiciaire et le sinistre se produit le dernier jour de son activité.

FEU DANS UN LOCAL CHAUFFERIE

N° 26967 - 22/04/2004 - FRANCE - 53 - AZE

C10.1 - Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande

Un feu se déclare sur une chaudière à cire utilisée pour plumer des volailles dans un local chaufferie de 50 m². L'incendie détruit la chaudière, la toiture du bâtiment, les câblages électriques et une partie de la chaîne d'abattage de canards située dans un bâtiment de 4 000 m². Une personne est prise de malaise, 97 employés sont évacués et seulement 35 d'entre eux (sur 250 salariés) seront en chômage technique 24 h.

INCENDIE DANS UN ABATTOIR DE CANARD

N° 7462 - 17/09/1995 - FRANCE - 79 - NC

C10.12 - Transformation et conservation de la viande de volaille

Dans un abattoir de canards, un incendie se déclare au centre d'un bâtiment de 400 m² où sont installés des bacs à cire utilisés pour plumer les volailles. Les pompiers arrivent à préserver la plus grande partie de l'abattoir mais 50 m² de toiture sont détruits et plusieurs machines sont endommagées. Sur les 85 salariés, 45 risquent d'être mis en chômage technique. Un mauvais fonctionnement du système de régulation de température sur l'un des bacs de cire est à l'origine du sinistre. Dans la zone concernée, aucun fluide frigorigène n'était présent et les installations de réfrigération mettant en oeuvre 700 kg de frigorigène chloro-fluoré (R22) n'ont pas été atteintes. La gendarmerie effectue une enquête.

Mot-clé recherché : Entrepôt frigorifique

INCENDIE D'UN ENTREPÔT FRIGORIFIQUE

N° 42679 - 31/08/2012 - FRANCE - 59 - LOMME

G46.31 - Commerce de gros de fruits et légumes



Un feu à 18h45 dans un bâtiment de 3 000 m² du Marché d'Intérêt National de Lille se propage à la toiture et aux cellules mitoyennes. Vers 19h34, l'incendie s'étend sur 1 500 m² en impactant 4 des 27 cellules du bâtiment avant de se généraliser aux 3 000 m² de ce dernier. La fumée émise est visible à plusieurs kilomètres. Un transformateur haute tension et des poids lourds en stationnement sont menacés. L'intervention mobilise près de 70 pompiers et une douzaine de véhicules provenant de 8 centres de secours de la métropole lilloise. Les pompiers déploient jusqu'à 9 lances à eau avant d'éteindre le foyer principal à 21 h. L'électricité et les fluides sont coupés ; 15 sociétés sont impactées, 25 employés sont en chômage technique. L'incendie détruit 1 500 m² d'entrepôts et 1 500 m² occupés par plusieurs entreprises. Le feu se serait déclaré dans l'entrepôt frigorifique d'un grossiste en fruits et légumes. Plusieurs entrepôts frigorifiques ou non et installations de réfrigération ont été détruites.

FEU D'ENTREPOT ALIMENTAIRE

N° 42278 - 12/06/2012 - FRANCE - 94 - RUNGIS

H52.10 - Entreposage et stockage

Un feu se déclare vers 1h35 dans un entrepôt de 3 000 m², au coeur du Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis. Compte tenu de la configuration des entreprises implantées dans la structure en feu, un risque d'extension du sinistre est envisagé. Le service incendie du MIN, rapidement rejoint par 130 pompiers, éteint l'incendie vers 4h45 avec 10 lances dont 2 sur échelle et 1 lance canon. Ils arrosent ensuite les foyers résiduels et dégarnissent les lieux jusqu'à 12 h. Le 2ème étage du bâtiment est détruit et la toiture est partiellement effondrée. Aucune information n'est donnée quant aux éventuels dommages subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre des frigorigènes chloro-fluorés.

Grâce à l'intervention rapide des secours et aux caractéristiques constructives du bâtiment (murs coupe-feu, espace vide séparant en deux l'autre partie du hangar), l'incendie ne s'est pas propagé. Le volume d'eau utilisé pour éteindre le feu est estimé à 990 m³. Le ruissellement des eaux d'extinction s'est opéré de la manière suivante :

- 20 % dans le collecteur des eaux pluviales (rejet sans prétraitement)
- 20 % dans la galerie du bâtiment sinistré
- 50 % dans le collecteur des eaux pluviales d'une autre société.

Les pertes par évaporation représentent les 10 % restant.

Après prélèvement et analyse des rejets dans les réseaux d'eaux pluviales, aucune anomalie n'est constatée.

A la suite de l'accident, l'exploitant envisage de mettre en place un système de détection incendie relié au poste de commandement sécurité du MIN. La surveillance du site sera également renforcée : vidéosurveillance, rondier

FEU DANS UN ENTREPÔT FRIGORIFIQUE DE POMME

N° 42238 - 03/06/2012 - FRANCE - 24 - EXCIDEUIL

A01.24 - Culture de fruits à pépins et à noyau



Dans un entrepôt de pommes, un feu se déclare vers 1h20 sur le moteur électrique d'un compresseur de l'installation de réfrigération à l'azote. Les flammes se propagent à plusieurs cellules du bâtiment de 14 400 m² (240 x 60 m) contenant des fruits dans des caisses en bois et en plastique. Les pompiers maîtrisent l'incendie vers 4h15 avec 4 lances et éteignent les derniers foyers vers 13h30. La structure métallique du bâtiment est endommagée, 2 alvéoles sont détruites, les chambres froides sont hors service, 1 800 t de pommes sont perdues et 11 employés sont en chômage technique

INCENDIE DANS UNE ENTREPRISE DE SALAISON
N° 41709 - 27/11/2011 - FRANCE - 62 - CALONNE-RICOUART
C10.13 - Préparation de produits à base de viande

Un feu de poubelle est signalé vers 8h45 dans une zone industrielle. Les flammes se propagent au bardage d'un bâtiment d'une salaison accueillant les camions frigorifiques de la société. Les pompiers éteignent les flammes avec 1 lance à eau. Les dommages sont limités à la porte de garage et au bardage, les installations de réfrigération de l'établissement n'ont pas été atteintes.

La police effectue une enquête ; un acte de malveillance est suspecté.

INCENDIE DANS UN ENTREPÔT FRIGORIFIQUE DU MARCHE INTERNATIONAL
N° 40956 - 18/09/2011 - FRANCE - 94 - RUNGIS
G46.33 - Commerce de gros de produits laitiers, œufs, huiles et matières grasses comestibles



Un feu d'origine inconnue se déclare vers 22h30 dans un entrepôt frigorifique du marché international de 2 000 m² occupé par un grossiste en produits laitiers (fromage, beurre, crème). L'intervention mobilise 115 pompiers publics et ceux du site ; des reconnaissances sont effectuées et 17 lances à eau dont 3 aériennes seront progressivement déployées pour lutter contre les flammes alimentées par les produits alimentaires, beurre, crèmes et fromages se transformant en huile sous l'effet de la chaleur. Malgré les moyens mis en oeuvre, le feu se propage en effet rapidement aux installations de 3 autres grossistes et à un restaurant dont le toit métallique s'effondre. L'incendie est circonscrit vers 0h55 et "maîtrisé" vers 2 h. Les lieux sont surveillés et l'extinction des points chauds se poursuit le lendemain jusqu'à 13 h.

Le bâtiment abritant les grossistes et le restaurant restauré un an plus tôt est détruit ; 60 personnes sont en chômage technique. Aucune information n'est donnée sur les dommages éventuels subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre des frigorigènes chloro-fluorés. Le procureur de la république et la police, ainsi que les services du gaz et de l'électricité se sont rendus sur les lieux

INCENDIE D'UN ENTREPÔT DE FRUITS ET LEGUMES
N° 38856 - 25/08/2010 - FRANCE - 47 - BIAS
A01.19 - Autres cultures non permanentes

Un feu se déclare vers 10h20 dans un entrepôt réfrigéré de fruits et légumes de 150 m², proche d'un centre de loisir et d'une école où les secours confinent 55 personnes. La structure de l'établissement menace de s'effondrer. Les pompiers intervenant sous ARI protègent la partie administrative de l'entreprise et coupent l'électricité au compteur, mettant en péril des cultures abritées dans 16 000 m² de serres et sensibles à une élévation trop forte de la température.

L'incendie sera éteint à 11h52. Les installations de réfrigération n'ont pas été atteintes. Une trouée est effectuée pour évacuer la chaleur et la fumée. Les documents administratifs sont déplacés et un groupe électrogène est installé pour alimenter les serres. Les pompiers dégarnissent le bâtiment isolé par des panneaux sandwichs de laine de verre pour faciliter l'extinction des derniers foyers résiduels détectés à l'aide d'une caméra thermique, puis achèvent leur intervention par une ronde en soirée. Aucune mesure de chômage technique n'est envisagée pour les 10 employés de l'établissement.

La police effectue une enquête. Le sinistre d'origine accidentelle aurait été initié par des étincelles émises par une ébarbeuse ; les flammes se sont ensuite rapidement propagées à une partie du local.

FUITE DE FLUIDE FRIGORIGENE DANS UN SUPERMARCHÉ

N° 38529 - 28/06/2010 - FRANCE - 59 - LANDRECIES

G47.11 - Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire

Dans l'après-midi, une fuite de frigorigène chloro-fluoré se produit vers 16h30 dans l'enceinte d'un supermarché. Le bruit et une forte odeur alertent les 25 employés et 50 clients du magasin qui sont évacués et regroupés dans les bâtiments d'un groupe scolaire proche. La gendarmerie interrompt la circulation sur un boulevard.

Les services du gaz et de l'électricité, ainsi qu'une entreprise de climatisation se rendent sur les lieux. L'accident s'est produit à l'arrière du magasin, dans une zone proche de la chaussée regroupant les bennes à ordures de l'établissement et les moteurs des groupes de réfrigération desservant les parties froides du magasin. La fuite résulte de l'arrachement d'un flexible au niveau du local des compresseurs frigorifiques. La fuite est stoppée, des mesures sont réalisées dans l'air ambiant, puis le magasin reprend ses activités à 18h30

FEU DANS LA CHAMBRE SURGELEE D'UN ENTREPÔT DE MARCHANDISES

N° 38090 - 06/02/2010 - FRANCE - 25 - BESANCON

H52.10 - Entreposage et stockage

Un feu dans la chambre froide du bâtiment des surgelés d'un entrepôt de marchandises émet une épaisse fumée noire odorante qui dérive dans le quartier concerné puis l'ouest de la ville. Le gardien de l'établissement donne l'alerte à 19h40. Une tête de sprinkler se déclenche, l'eau déversée entraîne l'effondrement d'une partie de la toiture de la chambre dans laquelle 2 à 3 cm de glace se sont accumulés. Une trentaine de véhicules de secours intervient. Les pompiers éteignent l'incendie après 1h30 d'intervention. Seuls des dommages matériels sont à déplorer ; les panneaux de la chambre froide et les équipements électriques sont endommagés sur 10 à 20 m² de surface. Les installations de réfrigération épargnées sont opérationnelles. Selon l'exploitant, aucune fuite de frigorigène chloro-fluoré ne serait à déplorer. La chambre endommagée est isolée, son accès est interdit aux employés. Un transformateur sec alimentant une boucle de chauffage du sol de la chambre surgelée serait à l'origine du sinistre.

FEU DANS UNE USINE DE TRANSFORMATION DE LA VIANDE

N° 37572 - 08/12/2009 - FRANCE - 66 - PERPIGNAN

C10.11 - Transformation et conservation de la viande de boucherie

Un feu se déclare vers 3h25 sur 3 camions frigorifiques stationnés sur le quai de déchargement d'une usine de transformation de viande de 1 200 m² et se propage au reste de l'entreprise. Les pompiers effectuent une trouée dans la toiture et éteignent l'incendie vers 4 h avec 3 lances. Ils contrôlent les zones de chaleur dans les panneaux sandwich avec une caméra thermique puis ventilent et déblaient les lieux. Les 3 camions sont détruits, les quais de stationnement, la façade et 300 m² de locaux administratifs sont endommagés et 80 m² d'archives sont brûlés. L'usine devra être décontaminée car de la suie recouvre toute la surface. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages subis par les installations de réfrigération. Un élu s'est rendu sur place. La piste criminelle est étudiée, les 3 camions ayant pris feu simultanément. La production sera assurée à partir de deux autres sites

FUITE D'AMMONIAC DANS UNE USINE AGROALIMENTAIRE

N° 37071 - 26/09/2009 - FRANCE - 62 - SAINT-POL-SUR-TERNOISE

C10.13 - Préparation de produits à base de viande



Dans une zone industrielle, une fuite d'ammoniac (NH₃) a lieu vers 4h15 sur l'un des 10 compresseurs des installations de réfrigération d'une usine agroalimentaire préparant des produits à base de viande. Le système de détection NH₃ dont le seuil de déclenchement est fixé à 800 ppm arrête et met en sécurité l'installation frigorifique, les extracteurs ATEX ayant démarré automatiquement au 1er seuil d'alarme fixé à 600 ppm.

Le POI est déclenché à 5h11 et les 230 salariés de l'établissement présents lors des faits se confinent dans la salle de pause. Alertés à 5h26, les services de secours (pompiers) mobilisent d'importants moyens d'intervention humains et matériels.

La fuite d'NH₃ exclusivement gazeux a lieu par un voyant de visualisation de retour d'huile qui s'est dévissé sans doute à la suite de vibrations. Situé entre l'ultra séparateur d'huile du groupe de compression et le compresseur, ce voyant a vraisemblablement été mal resserré lors d'une précédente opération d'entretien.

Un pompier intervenant dans le cadre d'un plan "ETARE" et 2 techniciens frigoristes de l'usine, équipés d'ARI et de masques à cartouches (type K2 utilisable jusqu'à une concentration de 5 000 ppm) arrêtent la fuite à 5h58 en fermant manuellement les vannes d'aspiration et de refoulement du compresseur. Après vérification des niveaux dans l'installation, 50 kg d'NH₃ auraient été évacués par les extracteurs ATEX situés en toiture à une hauteur comprise entre 8 et 9 m.

Les voyants de tous les autres compresseurs sont vérifiés, puis l'installation est remise en service le matin même à 10 h. Le personnel n'est autorisé à réintégrer les zones de travail que lorsque la concentration d'NH₃ dans le couloir d'accès à la salle des machines est inférieure à 10 ppm. Ce couloir d'accès est séparé de la salle des machines par un sas mais lors des opérations de réparation, un peu d'NH₃ s'y est dispersé ; aucune dispersion d'NH₃ dans les ateliers de l'usine n'a par contre été constatée.

Il n'y a eu ni blessés, ni impact sur l'environnement. La production de l'usine a été suspendue 5 h, aucune mesure de chômage technique n'a été prise.

FEU DANS UNE SOCIETE DE CENTRALE D'ACHAT ALIMANTAIRE

N° 36243 - 02/06/2009 - FRANCE - 83 - LE LUC

G46.17 - Intermédiaires du commerce en denrées, boissons et tabac

Un feu se déclare vers 22h15 sur une armoire électrique dans l'entrepôt de 6 000 m² d'une centrale d'achat alimentaire. La fumée envahit la zone de congélation de 300 m², puis une section de 6 000 m² de l'établissement. Les portes coupe-feu se ferment, l'alarme incendie et le réseau de sprinklers se déclenchent. Les pompiers sous ARI éteignent l'incendie, dégarnissent la zone impactée au cours d'une opération de longue durée, puis quittent les lieux le lendemain vers 16h30. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages subis par les installations de réfrigération mettant en oeuvre un frigorigène chloro-fluoré

INCENDIE D'ENTREPÔT FRIGORIFIQUE

N° 35982 - 13/03/2009 - FRANCE - 94 - RUNGIS

H52.10 - Entreposage et stockage

Un feu se déclare vers 2h30 dans un entrepôt frigorifique de fruits et légumes de 1 600 m² constitué d'un bâtiment métallique d'un seul niveau et de 15 m de haut. D'importants moyens de secours sont mobilisés : une centaine de pompiers venus de 11 casernes, 23 engins et 11 lances à incendie... L'incendie est maîtrisé après 3 h d'intervention avant qu'il ne se propage aux camions garés autour du bâtiment en flammes, ainsi qu'à un atelier abritant du matériel de manutention. Une épaisse fumée blanche émise à hauteur du bâtiment sera visible à plusieurs kilomètres depuis l'autoroute A6. Un dispositif de surveillance du foyer est mis en place durant plusieurs heures et les personnes sur place sont évacuées. Aucune victime n'est à déplorer, mais 8 employés sont en chômage technique. La police effectue une enquête pour déterminer l'origine du sinistre. Aucune précision n'est donnée quant aux dommages subis par les installations de réfrigération

FEU D'UNE ENTREPRISE DE COMMERCE DE GROS DE PRODUITS ALIMENTAIRES
N° 35302 - 03/10/2008 - FRANCE - 65 - TARBES

G46.32 - Commerce de gros de viandes et de produits à base de viande



Dans une entreprise de commerce de gros de produits alimentaires à base de viandes, un camion frigorifique transportant des denrées s'embrase et explose vers 20h30. L'explosion d'origine indéterminée projette le véhicule sur le portail métallique de la zone de chargement soufflé sous le choc ; simultanément, l'incendie se propage au bâtiment.

Des flammes de 10 m lèchent les façades. Un agent de sécurité donne l'alerte et plus de 40 pompiers interviennent avec 4 lances, dont l'une sur échelle. L'incendie gagne les locaux administratifs jouxtant le garage. Les secours parviennent à le maîtriser avant qu'il ne se propage au reste du bâtiment de 2 500 m² et notamment aux chambres froides qui seront épargnées. L'incendie est éteint vers 0h15. Des dommages sont observés (dossiers brûlés, murs noircis, enseigne détruite...), mais aucune mesure de chômage technique n'est envisagée pour les 27 employés du site. Aucune anomalie n'avait été notée jusqu'à la fermeture de l'établissement à 19 h.