



**PRÉFET
DU MORBIHAN**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement
de Bretagne**

Unité départementale du Morbihan
34, rue Jules Legrand
56100 Lorient

Lorient, le 19/05/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 14/05/2025

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

CREPERIE LEBRETON

38, Rue des Montagnes Noires
B.P. 1
56630 Langonnet

Références : SLG/VLF/E/2025
Code AIOT : 0005512602

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 14/05/2025 dans l'établissement CREPERIE LEBRETON implanté 38, Rue des Montagnes Noires B.P. 1 - 56630 Langonnet. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

L'inspection du 14/05/2025 s'inscrit dans le cadre d'une action coup de poing visant à s'assurer que l'exploitant qui dispose de rétentions intérieures et/ou extérieures, respecte les règles de gestion des rétentions et stockages associés.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- CREPERIE LEBRETON
- 38, Rue des Montagnes Noires B.P. 1 - 56630 Langonnet
- Code AIOT : 0005512602
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement "Crêperie LEBRETON", situé à LANGONNET, est spécialisé dans la fabrication de pâtisseries de conservation dont les crêpes fourrées (au chocolat, à la fraise...) et les brisures/éclats de crêpes.

Appartenant à l'entreprise "JACQUET BROSSARD", il emploie environ 70 salariés.

Thèmes de l'inspection :

- Eau de surface
- Eaux souterraines

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - ◆ le constat établi par l'inspection des installations classées ;
 - ◆ les observations éventuelles ;
 - ◆ le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - ◆ le cas échéant la proposition de suites de l'inspection des installations classées à Monsieur le Préfet ; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, des suites graduées et proportionnées avec :
 - ◆ soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
 - ◆ soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits concluant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Rétentions	Arrêté Ministériel du 17/06/2005, article Annexe I-2.10	Sans objet
2	Rétentions	Arrêté Ministériel du 17/06/2005, article Annexe I-2.10	Sans objet

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

Pour les contrôles effectués par sondage, l'inspection a constaté que l'exploitant entrepose les produits dangereux qu'il utilise (produits de nettoyage et de maintenance) sur des rétentions étanches et que les produits incompatibles entre eux ne sont pas associés à une même rétention. Il lui appartient toutefois de prendre les dispositions pour éviter tout déversement, dans le milieu naturel, de l'huile alimentaire stockée dans l'entrepôt de stockage extérieur. Il veillera également à ce que tout contenant de produits de nettoyage soit sur une rétention adaptée (y compris les contenants de faible volume).

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Rétentions

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 17/06/2005, article Annexe I-2.10
Thème(s) : Risques chroniques, Capacité des rétentions
Prescription contrôlée : Tout stockage de produits liquides susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes : <ul style="list-style-type: none">• 100 % de la capacité du plus grand réservoir ;• 50 % de la capacité globale des réservoirs associés. [...] Lorsque le stockage est constitué exclusivement de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, admis au transport, le volume minimal de la rétention est égal soit à la capacité totale des récipients si cette capacité est inférieure à 800 litres, soit à 20 % de la capacité totale avec un minimum de 800 litres si cette capacité excède 800 litres. Cette disposition ne s'applique pas aux bassins de traitement des eaux résiduaires.
Constats : Les rétentions contrôlées par l'inspection (extérieur de l'usine, local maintenance, local nettoyage) sont dimensionnées suffisamment par rapport au volume des produits stockés. En cas de déversement accidentel de matières premières dans l'usine, ces dernières peuvent être

contenues sur place avant de rejoindre le réseau d'eaux usées avec l'application de bouchons sur les caniveaux.

Il est à noter l'absence de rétention pour deux Grands Récipients pour Vrac (GRV) contenant de l'huile de tournesol situés dans l'entrepôt de stockage extérieur, ainsi que pour deux bidons (d'environ 20 à 30 litres chacun) contenant du produit nettoyant et localisés dans l'usine.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant doit prendre les dispositions nécessaires pour qu'il ne puisse y avoir, même accidentellement, déversement d'huile alimentaire dans le milieu naturel.

Les bidons contenant des produits de nettoyage doivent être entreposés sur des cuvettes de rétention adaptées.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Rétentions

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 17/06/2005, article Annexe I-2.10

Thème(s) : Risques chroniques, Caractéristiques des rétentions

Prescription contrôlée :

La capacité de rétention est étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résiste à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour le dispositif d'obturation qui doit être maintenu fermé en conditions normales.

Des réservoirs ou récipients contenant des produits susceptibles de réagir dangereusement ensemble ne doivent pas être associés à la même cuvette de rétention.

Constats :

Les rétentions observées (extérieur de l'usine, local maintenance, local nettoyage) sont étanches. Par sondage, l'inspection a vérifié la compatibilité de trois produits alcalins entreposés sur une même rétention à partir de leur fiche de données de sécurité : FOAM BD-QF, DEPTAL MCL et PENNGAR GB. Il en ressort qu'il n'y a pas d'incompatibilité entre ces produits.

De plus, le seul produit acide (DEPTACID MT) constaté par l'inspection dispose de sa propre cuvette de rétention.

Les huiles utilisées pour la maintenance et stockées dans le local maintenance disposent également de leur propre rétention.

Type de suites proposées : Sans suite