

Service environnement / pôle IAA  
2 rue Kerivoal  
29334 Quimper

Quimper, le 06/03/2024

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 22/02/2024

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

### **GUYADER TRAITEUR FRAIS**

Rue de Kerroc'h  
29510 Landrévarzec

Code AIOT : 0052901339

#### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 22/02/2024 dans l'établissement GUYADER TRAITEUR FRAIS implanté Rue de Kerroc'h 29510 Landrévarzec. L'inspection a été annoncée le 08/02/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

**Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- GUYADER TRAITEUR FRAIS
- Rue de Kerroc'h 29510 Landrévarzec
- Code AIOT : 0052901339
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

GUYADER TRAITEUR FRAIS, installée à LANDREVARZEC (29510), est spécialisée dans le secteur d'activité de la fabrication de plats préparés (terrines, verrines, rillettes et tartinables, poissons farcis...).

**Thèmes de l'inspection :**

- AN24 Gaspillage alimentaire
- Eau de surface
- signalement de janvier 2024

## 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 font l'objet d'une proposition de suites administratives :**

| N° | Point de contrôle        | Référence réglementaire                       | Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection <sup>(1)</sup> | Proposition de délais |
|----|--------------------------|---|--|-----------------------|
| 1  | Situation administrative | Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 1   | Demande de justificatif à l'exploitant   | 1 mois                |
| 3  | Impact des installations | Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 2.2 | Demande de justificatif à l'exploitant   | 3 mois                |
| 4  | Eaux résiduaires         | Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 55  | Demande d'action corrective  |                       |

| N° | Point de contrôle  | Référence réglementaire                                     | Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la présente inspection <sup>(1)</sup> | Proposition de délais |
|----|--|---|---|-----------------------|
| 6  | Eaux résiduaires   | Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 4.3               | Demande de justificatif à l'exploitant  | 3 mois                |
| 8  | Diagnostic des pertes et gaspillage alimentaires             | Code de l'environnement du 12/02/2020, article L. 541-15-3  | Demande de justificatif à l'exploitant  | 3 mois                |
| 9  | Publication d'informations                                   | Code de l'environnement du 01/01/2021, article L.541-15-6-1 | Demande de justificatif à l'exploitant  | 3 mois                |
| 10 | Convention de don de denrées alimentaires                    | Code de l'environnement du 12/02/2020, article L.541-15-6   | Demande de justificatif à l'exploitant  | 3 mois                |
| 11 | Plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires | Code de l'environnement du 31/12/2020, article D. 541-312   | Demande de justificatif à l'exploitant  | 3 mois                |
| 16 | Gestion des risques Installations électriques                | Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 7                 | Demande de justificatif à l'exploitant  | 1 mois                |

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

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

| N° | Point de contrôle  | Référence réglementaire                                      | Autre information |
|----|--|--|-------------------|
| 2  | Intégration dans le paysage                                    | Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 2.5                | Sans objet        |
| 5  | Eaux résiduaires   | Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 4.3                | Sans objet        |
| 7  | Autosurveillance   | Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 4.8                | Sans objet        |
| 12 | Interdiction de destruction des produits alimentaires invendus | Code de l'environnement du 12/02/2020, article L.541-15-5    | Sans objet        |
| 13 | Collecte séparée des biodéchets                                | Code de l'environnement du 01/01/2021, article L. 541-21-1-I | Sans objet        |
| 14 | Collecte séparée des déchets                                   | Code de l'environnement du 01/01/2021, article L.541-21-1-I  | Sans objet        |
| 15 | Tenue et transmission des registres                            | Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43     | Sans objet        |

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

L'Inspection constate que plusieurs points de contrôle sont susceptibles de suites à l'issue de cette visite. Il convient à l'exploitant de transmettre, dans les délais impartis, les justificatifs relatifs aux points abordés.

## 2-4) Fiches de constats

### N° 1 : Situation administrative

| <b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 1<br><b>Thème(s) :</b> Situation administrative, Nomenclature des installations classées  |   |   |                     |  |  |   |                     |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |
|--|---|---|---------------------|--|--|---|---------------------|---|--|--|--|---|--|--|--|-----------------------------|----------------------|-------------------|---------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------|---------------------|--------|---|---|---|----------|--|---|---|---|--|--|--|----------|--|--------|----|---------|--|--|---|--|--|--|--|---------|---|--|---|------|---|--|----|
| <b>Prescription contrôlée :</b><br>La société GUYADER dont le siège social est situé route de Kerroc'h, 29510 LANDREVARZEC, est autorisée à exploiter à cette même adresse, un établissement spécialisé dans la fabrication de charcuterie et de plats préparés à base de produits de la mer et comprenant :   |   |   |                     |  |  |   |                     |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Situation autorisée (arrêté préfectoral n°95/0937 du 19 avril 1995)</th> <th colspan="4">Situation actuelle (au 10 janvier 2017)</th> </tr> <tr> <th>Rubrique de la nomenclature</th> <th>Nature des activités</th> <th>Volumes autorisés</th> <th>Régime <sup>1</sup></th> <th>Rubrique de la nomenclature</th> <th>Nature des activités</th> <th>Volumes actuels</th> <th>Régime <sup>1</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2221-1</td> <td>Préparation/conservation de produits alimentaires d'origine animale comportant notamment des opérations de découpage et de cuisson.</td> <td>10,5 t/j en moyenne<br/>14 t/j en pointe<br/>(2 550 t/an de produits finis)</td> <td>A</td> <td>2221-B-1</td> <td>Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson... y compris les aliments pour animaux de compagnie. La quantité de produits entrants étant supérieure à 2 t/j.</td> <td>10,5 t/j en moyenne<br/>14 t/j en pointe<br/>(2 550 t/an de produits finis)</td> <td>E</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <small>La rubrique a été créée par le décret n°2014-285 du 3 mars 2014 et mise à jour par le décret n°2015-1200 du 29 septembre 2015. La rubrique est applicable depuis le 1<sup>er</sup> juin 2015. Par courrier en date du 13 juin 2016, le bénéfice de l'antériorité a été demandé par l'exploitant ; le dossier associé a été transmis en date du 5 juillet 2016.</small> </td> <td>4802-2-a</td> <td>Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n°517/2014 ou substances qui appauvrisent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n°1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). Emploi dans des équipements frigorigèques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg.</td> <td>940 kg</td> <td>DC</td> </tr> <tr> <td>211-B-1</td> <td>Dépôt aérien fixe de gaz combustible liquéfié (propane).</td> <td></td> <td>D</td> <td colspan="4"> <small>La cuve de propane a été retirée du site. Le site est équipé d'installations de combustion fonctionnant au gaz naturel.</small> </td> </tr> <tr> <td>361-B-2</td> <td>Installation de production de froid au fréon et de compression d'air.</td> <td></td> <td>D</td> <td>2920</td> <td>Installations de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10<sup>5</sup> Pa, et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant inférieure à 10 MW.</td> <td></td> <td>NC</td> </tr> </tbody> </table> |   |   |                     |  |  |   |                     | Situation autorisée (arrêté préfectoral n°95/0937 du 19 avril 1995) |  |  |  | Situation actuelle (au 10 janvier 2017) |  |  |  | Rubrique de la nomenclature | Nature des activités | Volumes autorisés | Régime <sup>1</sup> | Rubrique de la nomenclature | Nature des activités | Volumes actuels | Régime <sup>1</sup> | 2221-1 | Préparation/conservation de produits alimentaires d'origine animale comportant notamment des opérations de découpage et de cuisson. | 10,5 t/j en moyenne<br>14 t/j en pointe<br>(2 550 t/an de produits finis) | A | 2221-B-1 | Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson... y compris les aliments pour animaux de compagnie. La quantité de produits entrants étant supérieure à 2 t/j. | 10,5 t/j en moyenne<br>14 t/j en pointe<br>(2 550 t/an de produits finis) | E | <small>La rubrique a été créée par le décret n°2014-285 du 3 mars 2014 et mise à jour par le décret n°2015-1200 du 29 septembre 2015. La rubrique est applicable depuis le 1<sup>er</sup> juin 2015. Par courrier en date du 13 juin 2016, le bénéfice de l'antériorité a été demandé par l'exploitant ; le dossier associé a été transmis en date du 5 juillet 2016.</small> |  |  |  | 4802-2-a | Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n°517/2014 ou substances qui appauvrisent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n°1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). Emploi dans des équipements frigorigèques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg. | 940 kg | DC | 211-B-1 | Dépôt aérien fixe de gaz combustible liquéfié (propane). |  | D | <small>La cuve de propane a été retirée du site. Le site est équipé d'installations de combustion fonctionnant au gaz naturel.</small> |  |  |  | 361-B-2 | Installation de production de froid au fréon et de compression d'air. |  | D | 2920 | Installations de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 <sup>5</sup> Pa, et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant inférieure à 10 MW. |  | NC |
| Situation autorisée (arrêté préfectoral n°95/0937 du 19 avril 1995)  |   |   |                     | Situation actuelle (au 10 janvier 2017)  |  |   |                     |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |
| Rubrique de la nomenclature  | Nature des activités  | Volumes autorisés   | Régime <sup>1</sup> | Rubrique de la nomenclature  | Nature des activités   | Volumes actuels   | Régime <sup>1</sup> |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |
| 2221-1   | Préparation/conservation de produits alimentaires d'origine animale comportant notamment des opérations de découpage et de cuisson. | 10,5 t/j en moyenne<br>14 t/j en pointe<br>(2 550 t/an de produits finis) | A                   | 2221-B-1   | Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson... y compris les aliments pour animaux de compagnie. La quantité de produits entrants étant supérieure à 2 t/j.   | 10,5 t/j en moyenne<br>14 t/j en pointe<br>(2 550 t/an de produits finis) | E                   |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |
| <small>La rubrique a été créée par le décret n°2014-285 du 3 mars 2014 et mise à jour par le décret n°2015-1200 du 29 septembre 2015. La rubrique est applicable depuis le 1<sup>er</sup> juin 2015. Par courrier en date du 13 juin 2016, le bénéfice de l'antériorité a été demandé par l'exploitant ; le dossier associé a été transmis en date du 5 juillet 2016.</small>  |   |   |                     | 4802-2-a   | Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n°517/2014 ou substances qui appauvrisent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n°1005/2009 (fabrication, emploi, stockage). Emploi dans des équipements frigorigèques ou climatiques (y compris pompe à chaleur) de capacité unitaire supérieure à 2 kg, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 300 kg. | 940 kg  | DC                  |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |
| 211-B-1  | Dépôt aérien fixe de gaz combustible liquéfié (propane).  |   | D                   | <small>La cuve de propane a été retirée du site. Le site est équipé d'installations de combustion fonctionnant au gaz naturel.</small> |  |   |                     |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |
| 361-B-2  | Installation de production de froid au fréon et de compression d'air.   |   | D                   | 2920   | Installations de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10 <sup>5</sup> Pa, et comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant inférieure à 10 MW.  |   | NC                  |   |  |  |  |   |  |  |  |                             |                      |                   |                     |                             |                      |                 |                     |        |   |   |   |          |  |   |   |   |  |  |  |          |  |        |    |         |  |  |   |  |  |  |  |         |   |  |   |      |   |  |    |

<sup>1</sup> A= Autorisation ; E = Enregistrement ; D = Déclaration ; DC = Déclaration avec Contrôle Périodique ; NC = Non Classé.

### Constats :

L'exploitant indique que les volumes traités par l'établissement sont conformes à ceux autorisés au titre de la rubrique 2221 de la nomenclature des installations classées (2300T de produits finis en 2022)

L'exploitant informe l'Inspection du remplacement en 2019 du gaz frigorigène (R404A et MO29) de son installation de production de froid par du CO2.

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

L'exploitant porte à la connaissance du Préfet les modifications relatives au changement de fluide frigorigène réalisé au sein de son établissement, avec tous les éléments d'appréciation.

### Type de suites proposées : Avec suites

### Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant

### Proposition de délais : 1 mois

### N° 2 : Intégration dans le paysage

|   |
|---|
| <b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 2.5<br><b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Propreté et entretien des installations   |
| <b>Prescription contrôlée :</b><br><small>[...] L'ensemble du site est maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence. Il est apporté un soin particulier aux abords de l'établissement relevant de l'exploitant, et notamment autour des émissaires de rejets (plantations, engazonnement...).</small> |

**Constats :**

L'Inspection constate que les abords de l'établissement sont maintenus propres et correctement entretenus.

**Type de suites proposées :** Sans suite**N° 3 : Impact des installations**

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 2.2

**Thème(s) :** Risques accidentels, Entretien des installations

**Prescription contrôlée :**

[...] Les équipements concourant à la protection de l'environnement qui sont susceptibles de créer des pollutions et des nuisances doivent être entretenus régulièrement.

**Constats :**

Ce point fait suite à la plainte d'un riverain en janvier 2024 concernant des odeurs et un débordement d'eau usée.

L'exploitant indique que le problème est survenu en raison d'un bouchon de graisse formé au niveau de la grille de sortie de la station de prétraitement. Cette accumulation de graisse a provoqué une augmentation du volume de rétention au sein de la station de prétraitement. Les précipitations ont également contribué à une charge excessive en eau.

Le technicien appelé à intervenir a réalisé la vidange de cette rétention en nettoyant la grille, évacuant de fait un volume important d'eau usées dans le réseau urbain.

L'exploitant souligne le problème potentiel de dimensionnement de la section du réseau collectif d'eau usée, ainsi qu'un possible défaut d'entretien du réseau d'assainissement. De plus, il suggère qu'un problème de raccordement des particuliers au réseau d'eau usée pourrait également en partie expliquer ces désagréments.

L'exploitant indique qu'un entretien quotidien est effectué au niveau de la station de prétraitement incluant le nettoyage de cette grille de sortie. De plus, un hydrocurage annuel est réalisé entre la station de prétraitement et le raccordement au réseau d'eaux usées collectif (150m).

Il indique également que des opérations de maintenance vont être menées au niveau de la station de prétraitement afin d'améliorer son fonctionnement (remplacement de racloirs...). Une réflexion est également en cours sur une modernisation de l'installation.

L'exploitant indique être en relation étroite avec Quimper Bretagne Occidentale. Cette démarche inclut une mise à jour des connaissances sur les réseaux, ainsi que des efforts visant à moderniser l'usine qui a été initialement construite dans les années 1960, avec une extension réalisée en 2000.

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

L'exploitant communique à l'Inspection les résultats des démarches entreprises avec Quimper Bretagne Occidentale, ainsi que les détails des opérations d'entretien effectuées sur la station de prétraitement, telles que le remplacement du racleur, la mise en œuvre de dispositifs de microbullage...

**Type de suites proposées :** Avec suites**Proposition de suites :** Demande de justificatif à l'exploitant**Proposition de délais :** 3 mois

## N° 4 : Eaux résiduaires

|  |
|--|
| <b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 55  |
| <b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Contrôles externes de recalage   |
| <b>Prescription contrôlée :</b><br>L'exploitant met en place un programme de surveillance de ses émissions dans les conditions fixées aux articles 56 à 59. Les mesures sont effectuées sous la responsabilité de l'exploitant et à ses frais.   |
| Les dispositions des alinéas II et III de l'article 58 de l'arrêté du 2 février 1998 modifié s'appliquent.   |
| Elles concernent :   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– le recours aux méthodes de référence pour l'analyse des substances dans l'eau ;</li><li>– la réalisation de contrôles externes de recalage.</li></ul>  |
| <b>Constats :</b><br>L'exploitant a transmis le 19/02/2024 le rapport de visite d'autosurveillance réalisé le 05 octobre 2020 sur la station de prétraitement de l'établissement réalisé par Bureau Veritas / département du Finistère. Le rapport conclu que le dispositif d'autosurveillance (débitmètre et préleur) est conforme aux critères d'acceptabilité.<br>L'exploitant indique que le remplacement du débitmètre a été réalisé en octobre 2022. |
| Observation: L'Inspection informe l'exploitant qu'un contrôle inopiné des eaux résiduaires est programmé durant l'année 2024. Ce contrôle inopiné pourra être considéré comme contrôle externe de recalage pour l'année 2024.  |
| <b>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</b><br>L'exploitant doit réaliser annuellement un contrôle externe de recalage conformément à l'article 58 de l'arrêté du 2 février 1998 et à l'arrêté préfectoral d'autorisation.  |
| <b>Type de suites proposées :</b> Avec suites  |
| <b>Proposition de suites :</b> Demande d'action corrective   |

## N° 5 : Eaux résiduaires

|   |
|---|
| <b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 4.3  |
| <b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Convention de raccordement  |
| <b>Prescription contrôlée :</b><br>[...] A cet effet, l'exploitant devra se pourvoir d'une autorisation de rejet permanente, sous forme de convention, qu'il tiendra à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées et du Service chargé de la Police des Eaux   |
| <b>Constats :</b><br>L'exploitant a transmis le 19/02/2024 l'arrêté d'autorisation de déversement des eaux résiduaires de la société GUYADER TRAITEUR FRAIS dans le réseau d'assainissement et à la station d'épuration de Briec de Quimper Bretagne Occidentale. Cet arrêté a été signé le 11 janvier 2023. Cette autorisation est délivrée pour une période de 5 ans.<br><br>L'exploitant a également transmis la convention spéciale de déversement des eaux résiduaires de la société GUYADER TRAITEUR FRAIS dans le réseau d'assainissement et à la station d'épuration de Briec de Quimper Bretagne Occidentale. Cette convention a été signée le 31 décembre 2022. Elle est conclue pour une durée de 5 ans à compter de la date de signature de l'arrêté d'autorisation de déversement correspondant. |
| <b>Type de suites proposées :</b> Sans suite  |

## N° 6 : Eaux résiduaires

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 4.3

**Thème(s) :** Risques chroniques, Conformité des rejets

**Prescription contrôlée :**

[...] Sans préjudice des dispositions régissant les rapports entre l'exploitant et les autres parties, les eaux reçues dans la station devront répondre aux caractéristiques suivantes :

Les effluents ne devront pas dépasser les concentrations suivantes sur un échantillon de 24 heures :

- D.C.O..... 2500 mg/l
- DBO<sub>5</sub>..... 1200 mg/l
- M.E.S..... 800 mg/l
- Chlorures..... 500 mg/l
- MEH..... 300 mg/l

| Caractéristiques des effluents après prétraitement | Flux maximum             |
|--|--------------------------|
| Débit journalier                                   | 250 m <sup>3</sup> /jour |
| Débit de pointe horaire                            | 20 m <sup>3</sup> /heure |
| Demande chimique en oxygène (DCO)                  | 440 kg/jour              |
| Demande biochimique en oxygène (DBO <sub>5</sub> ) | 210 kg/jour              |
| Matières en suspension (M.E.S.)                    | 100 kg/jour              |
| Azote (NTK)  | 10 kg/jour               |
| Phosphore (PT)                                     | 2 kg/jour                |
| Chlorures (Cl <sup>-</sup> )                       | 125 kg/jour              |
| Graisses (MEH)                                     | 75 kg/jour               |
| pH   | 5.5 à 8.5                |
| Température  | <30°C                    |

**Constats :**

L'exploitant a transmis à l'Inspection le 20/02/2024 les résultats des analyses d'autosurveillance des rejets réalisés en 2022 et 2023. En 2022 et 2023, les résultats font apparaître ponctuellement des dépassements en concentration sur les critères MES, DCO, DBO<sub>5</sub> et SEH par rapport aux critères fixés dans la convention de 2022.

Des dépassements en flux du critère MES sont également observés en 2022 et 2023.

L'exploitant informe l'Inspection qu'il est actuellement engagé dans des travaux visant à améliorer le fonctionnement de sa station de prétraitement afin de réduire ces dépassements ponctuels. Ces travaux comprennent des interventions sur le traitement des graisses, le remplacement du racleur, ainsi que la mise en œuvre de dispositifs de microbullage.

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

L'exploitant informe l'Inspection de l'avancement des travaux visant à améliorer le fonctionnement de sa station de prétraitement

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande de justificatif à l'exploitant

**Proposition de délais :** 3 mois

## N° 7 : Autosurveillance

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 4.8

**Thème(s) :** Risques chroniques, Fréquence d'analyses rejets aqueux

**Prescription contrôlée :**

Au moins une fois par an, sur une journée représentative de l'activité de l'établissement, un bilan complet portant sur l'ensemble des paramètres définis au paragraphe 4.3 ci-dessus sera effectué – aux frais de l'exploitant – par un organisme agréé par le Ministère de l'Environnement ou choisi en accord avec l'Inspecteur des Installations Classées. [...]

**Constats :**

La convention de rejet signée le 31/12/2022 indique que l'industriel fera réaliser 1 fois par trimestre, une analyse 24 heures de ses rejets dont l'analyse sera confiée à un laboratoire agréé.

L'exploitant a transmis le 20/02/2024 les résultats des analyses d'autosurveillance des rejets réalisés

en 2022 et 2023. La fréquence trimestrielle de ces analyses est respectée pour 2022 (4 analyses sur l'année en février, mai, septembre et novembre), mais seulement 3 analyses en 2023 (avril, juillet et novembre).

L'exploitant explique que le non-respect de la fréquence d'analyse est attribuable en partie à un dysfonctionnement sur le préleveur. Il souligne également sa volonté de mettre en place, en collaboration avec le laboratoire EUROFINS, un calendrier précis afin d'éviter tout manquement aux fréquences d'analyse à l'avenir.

**Type de suites proposées :** Sans suite

## N° 8 : Diagnostic des pertes et gaspillage alimentaires

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 12/02/2020, article L. 541-15-3

**Thème(s) :** Actions nationales 2024, Lutte contre le gaspillage alimentaire

**Prescription contrôlée :**

Les opérateurs agroalimentaires mettent en place, avant le 1er janvier 2021, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui comprend notamment la réalisation d'un diagnostic.

**Constats :**

L'exploitant a transmis le 19/02/2024 le document référencé DIAG-035 qui indique pour chacune des étapes du process les types de déchets produits, leurs catégories, le traitement dont ils font l'objet et leurs destinations. L'exploitant a transmis le 19/02/2024 sa procédure de gestion des déchets CP-384.

L'exploitant indique que l'ensemble de la production est expédié vers la plateforme logistique du groupe située à Trégourez.

La démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est réalisée au niveau du groupe Guyader Gastronomie.

L'exploitant indique la mise en œuvre du diagnostic des pertes alimentaires de niveau 1, permettant ainsi d'avoir une vision générale de la quantité de pertes alimentaires annuelle sur l'ensemble du site.

La lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau du groupe passe par le don à des associations caritatives ainsi que la vente via des établissements de destockage.

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

L'exploitant transmet à l'Inspection les éléments justifiant de la mise en œuvre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire comprenant notamment le diagnostic des pertes alimentaires de niveau 1.

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande de justificatif à l'exploitant

**Proposition de délais :** 3 mois

## N° 9 : Publication d'informations

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 01/01/2021, article L.541-15-6-1

**Thème(s) :** Actions nationales 2024, Lutte contre le gaspillage alimentaire

**Prescription contrôlée :**

Lorsqu'ils ne sont pas soumis à l'obligation prévue au I de l'article L. 225-102-1 ou au I de l'article L. 22-10-36 du code de commerce, les opérateurs mentionnés aux 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> du II de l'article L. 541-15-6 rendent publics chaque année, par tout moyen de communication, leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en

|  |
|--|
| œuvre et les résultats obtenus, qui intègrent le volume des dons alimentaires réalisés.  |
| <b>Constats :</b>  |
| La démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est réalisée au niveau du groupe Guyader Gastronomie.<br>L'exploitant indique mettre en œuvre une démarche responsabilité sociétale des entreprises (RSE) en collaboration avec un prestataire avec pour objectif principal les économies d'énergie. |
| <b>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</b>   |
| L'exploitant communique à l'Inspection les actions que le groupe Guyader Gastronomie a entreprises pour rendre publics ses engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.   |
| <b>Type de suites proposées :</b> Avec suites  |
| <b>Proposition de suites :</b> Demande de justificatif à l'exploitant  |
| <b>Proposition de délais :</b> 3 mois  |

|   |
|---|
| <b>N° 10 : Convention de don de denrées alimentaires</b>  |
| <b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 12/02/2020, article L.541-15-6  |
| <b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2024, Lutte contre le gaspillage alimentaire   |
| <b>Prescription contrôlée :</b><br>I.-Le don de denrées alimentaires par les personnes mentionnées au II à une association habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles fait l'objet d'une convention, qui en précise les modalités. Ces personnes s'assurent de la qualité du don lors de la cession et mettent en place des procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don. Au plus tard un an à compter de leur début d'activité ou de la date à laquelle elles atteignent les seuils mentionnés au II, ces personnes sont tenues de proposer la conclusion d'une telle convention à une ou plusieurs associations mentionnées au premier alinéa.<br>II.-Sont soumis aux obligations mentionnées au I : 2° Les opérateurs de l'industrie agroalimentaire mentionnés à l'article L. 541-15-5 dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à cinquante millions d'euros. |
| <b>Constats :</b>   |
| La démarche de prévention du gaspillage alimentaire est mise en œuvre au sein du groupe Guyader Gastronomie.  |
| <b>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</b>  |
| L'exploitant communique à l'Inspection toute convention conclue avec une association habilitée, exposant en détail les modalités relatives au don de denrées alimentaires.  |
| <b>Type de suites proposées :</b> Avec suites   |
| <b>Proposition de suites :</b> Demande de justificatif à l'exploitant   |
| <b>Proposition de délais :</b> 3 mois   |

**N° 11 : Plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires****Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 31/12/2020, article D. 541-312**Thème(s) :** Actions nationales 2024, Lutte contre le gaspillage alimentaire**Prescription contrôlée :**

Les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 disposent d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend :

1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ;

2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons ;

3° Les conditions d'organisation du don de denrées alimentaires, y compris de gestion de la sous-traitance ;

4° Des procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées alimentaires et suivre les actions correctives engagées.

Dans chaque établissement, est désignée une personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect de ce plan de gestion. Cette personne veille au respect de l'application des dispositions prévues aux articles D. 541-310 et D. 541-311. Le plan de gestion de la qualité du don et les résultats des contrôles sont régulièrement communiqués à l'association destinataire du don de denrées alimentaires. Ils alimentent l'obligation de publicité des engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire mentionnée à l'article L. 541-15-6-1 et sont transmis à l'autorité administrative sur demande.

**Constats :**

La démarche de prévention du gaspillage alimentaire est mise en œuvre au sein du groupe Guyader Gastronomie.

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

L'exploitant communique à l'Inspection les éléments relatifs à son plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires.

**Type de suites proposées :** Avec suites**Proposition de suites :** Demande de justificatif à l'exploitant**Proposition de délais :** 3 mois**N° 12 : Interdiction de destruction des produits alimentaires invendus****Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 12/02/2020, article L.541-15-5**Thème(s) :** Actions nationales 2024, Lutte contre le gaspillage alimentaire**Prescription contrôlée :**

Les distributeurs du secteur alimentaire, les opérateurs de commerce de gros, les opérateurs de l'industrie agroalimentaire produisant des denrées alimentaires pouvant être livrées en l'état à un commerce de détail alimentaire et les opérateurs de la restauration collective assurent la commercialisation de leurs denrées alimentaires ou leur valorisation conformément à la hiérarchie établie à l'article L. 541-15-4. Sans préjudice des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments, ils ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropre à la consommation humaine ou à toute autre forme de valorisation prévue au même article L. 541-15-4.

**Constats :**

L'exploitant justifie l'absence de destruction des produits alimentaires invendus conformément à l'article L. 541-15-4 du code de l'environnement par:

- 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;  
 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la vente à des destockeurs ;  
 3° La valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

L'exploitant a transmis le 19/02/2024 sa procédure de gestion des déchets CP-384. Celle-ci indique pour chaque type de déchets comment est gérée leur collecte et leur évacuation.

Concernant les biodéchets (produits nus et emballés) issus des étapes de réception, de fabrication, de cuisson ou de conditionnement), ceux-ci sont collectés par la société SARIA BIONERVAL (REFOOD) pour valorisation énergétique (incinération / méthanisation).

Ces biodéchets sont collectés dans des jumbo box et enlevés 1 à 2 fois par semaine à destination de l'établissement SARIA BIONERVAL d'Issé (44)

L'inspection constate la non concordance de la destination des biodéchets entre le diagramme DIAG-035 et la procédure de gestion des déchets CP-384 (destination sous produits incinération/méthanisation dans le diagramme et valorisation alimentation animale dans la procédure)

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

Actualiser la procédure de gestion des déchets par rapport au diagramme DIAG-035.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 13 : Collecte séparée des biodéchets**

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 01/01/2021, article L. 541-21-1-I

**Thème(s) :** Actions nationales 2024, Tri et collecte séparée des biodéchets

**Prescription contrôlée :**

Au plus tard le 31 décembre 2023, cette obligation [de tri à la source des biodéchets] s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets. Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets.

**Constats :**

L'Inspection constate la présence dans le local déchets de bacs de collecte des biodéchets (distinction est faite entre les biodéchets nus et ceux conditionnés)

Le local est propre et bien entretenu ; les bacs de collecte sont propres et en bon état.

L'inspection constate le respect du tri à la source des biodéchets et du non mélange de ceux-ci avec d'autres déchets.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 14 : Collecte séparée des déchets**

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 01/01/2021, article L.541-21-1-I

**Thème(s) :** Actions nationales 2024, Tri et collecte séparée

**Prescription contrôlée :**

Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets.

**Constats :**

L'exploitant a transmis le 19/02/2024 le document référencé DIAG-035 qui indique pour chacune

des étapes du process les types de déchets produits, leurs catégories, le traitement dont ils font l'objet et leurs destinations.

Les différents types de déchets sont correctement identifiés.

Les biodéchets, qui font l'objet d'un tri à chaque étape du process, ne sont pas mélangés avec d'autres types de déchets. Ils sont évacués au fur et à mesure ou en fin de journée de la production au local déchet maintenu à température de 0/4°C dans le bac correspondant pour assurer un retraitement par la suite par le prestataire. Les biodéchets font l'objet d'une valorisation énergétique par incinération ou méthanisation.

L'huile alimentaire utilisée à l'étape de cuisson est, une fois usagée, récupérée par la société Oleo Recycling pour valorisation en filière énergétique.

L'exploitant indique réalisé un tri et une collecte séparée des déchets bois, carton, inox et métaux ferreux.

La société PAPREC assure la collecte des autres déchets tels que les emballages, les plastiques souillés, les consommables à usage unique (catégorie DIB), avec pour finalité leur incinération.

L'exploitant indique que la société SECANIM collecte les déchets de dégrillage (catégorie C2) issus de la station de prétraitement avec pour finalité une valorisation énergétique par méthanisation.

**Type de suites proposées :** Sans suite

#### N° 15 : Tenue et transmission des registres

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43

**Thème(s) :** Actions nationales 2024, Traçabilité des déchets

**Prescription contrôlée :**

I.-Pour l'application du I de l'article L. 541-7, les exploitants des établissements produisant ou expédiant des déchets, les collecteurs, les transporteurs, les négociants, les courtiers, et les exploitants des installations de transit, de regroupement ou de traitement de déchets tiennent à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et du traitement de ces déchets et des produits et matières issus de la valorisation de ces déchets. Ce registre est conservé pendant au moins trois ans.

**Constats :**

L'exploitant a transmis le 19/02/2024 une copie du registre de production et d'expédition de déchets des mois de novembre et décembre 2023. Ce registre indique le numéro du bordereau d'envoi, sa date, le libellé du déchet concerné et sa quantité.

Un second registre, également transmis le 19/02/2024, indique les volumes de déchets produits par mois et l'évolution de ceux-ci d'une année sur l'autre.

**Type de suites proposées :** Sans suite

#### N° 16 : Gestion des risques Installations électriques

**Référence réglementaire :** Arrêté Préfectoral du 19/04/1995, article 7

**Thème(s) :** Risques accidentels, Installations électriques

**Prescription contrôlée :**

Les installations électriques seront entretenues en bon état ; elles seront périodiquement - au moins une fois par an - contrôlées par un technicien compétent. Les rapports de contrôle seront tenus à la disposition de l'inspecteur des installations classées.

**Constats :**

L'exploitant a transmis le 19/02/2024 le compte rendu de vérification périodique Q18 réalisé par la société SOCOTEC le 18/09/2023.

Cette intervention a consisté en une vérification complète des installations électriques de l'établissement. Le compte rendu conclu que l'installation électrique peut entraîner des risques

d'incendie et/ou d'explosion.

L'exploitant a transmis le 19/02/2024 le compte rendu de contrôle de l'installation électrique par thermographie infrarouge Q19 réalisé par la société SOCOTEC le 06/02/2023.

Le compte rendu indique un nombre d'anomalies :

- de priorité 1 : 2
- de priorité 2 : 5
- de priorité 3 : 0

Le compte rendu indique: au vu des éléments contrôlés de l'installation électrique, tels que définis dans la liste des matériels et / ou ensemble d'appareillage, et compte tenu de leurs conditions d'utilisations et de sollicitations au moment du contrôle, le risque d'incendie est présent. La levée des anomalies constatées, dans les délais préconisés, permettrait de limiter ce risque.

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

L'exploitant doit transmettre à l'Inspection un tableau de suivi des actions correctives menées suite à aux constatations faites sur les comptes rendus Q18 et Q19.

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande de justificatif à l'exploitant

**Proposition de délais :** 1 mois