



**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**

PÂTISSERIES GOURMANDES

ZI de Kersuguet
BP 217
22600 Loudéac

Références : SLG/VLF/E/2025
Code AIOT : 0005513171

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 14/05/2025 dans l'établissement PÂTISSERIES GOURMANDES implanté Le Bourg - Route de Locuon - 56540 Saint-Tugdual. 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.


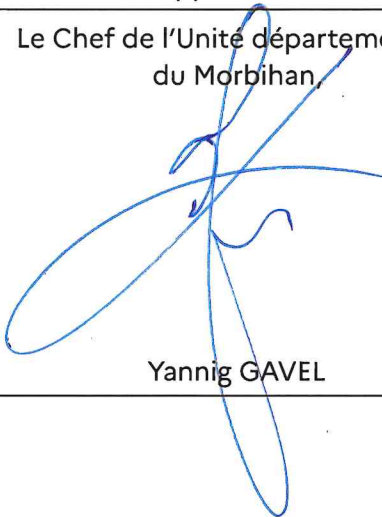
Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- PÂTISSERIES GOURMANDES
- Le Bourg Route de Locuon 56540 Saint-Tugdual
- Code AIOT : 0005513171
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Rapport de l'inspection des installations classées

Propositions à l'issue de la visite

A l'issue de la visite d'inspection du 14/05/2025 de l'établissement PATISseries GOURMANDES implanté Le Bourg - Route de Locuon - 56540 Saint-Tugdual, les constats établis et explicités dans la partie « Contexte et constats » du rapport amènent l'inspection des installations classées à formuler à Monsieur le Préfet les propositions suivantes.

Rédacteur	Approbateur
L'inspecteur de l'environnement spécialité installations classées  Sylvain LE GUEN	Le Chef de l'Unité départementale du Morbihan,  Yannig GAVEL

L'établissement "PÂTISSERIES GOURMANDES" de SAINT-TUGDUAL fait de l'entreprise "PATICEO", membre du groupe ROULLIER.

Cette unité de production, composée d'environ 110 salariés en CDI et 30 intérimaires, est spécialisée dans la fabrication industrielle de pâtisseries et de biscuits.

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 conduisant 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 14/12/2013, article 20.I	Sans objet
2	Rétentions	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 20.II	Sans objet
3	Rétentions	Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 20.III	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.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Rétentions

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 20.I
Thème(s) : Risques chroniques, Capacité des rétentions
Prescription contrôlée : Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols 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 totale des réservoirs associés. Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires. Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à : <ul style="list-style-type: none">• dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ;• dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ;• dans tous les cas, 800 litres minimum, ou égale à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 800 l.
Constats : Les rétentions contrôlées par l'inspection (local nettoyage, entrepôt de stockage des matières premières, atelier de maintenance, local de stockage des huiles, extérieur de l'usine) sont

dimensionnées suffisamment par rapport au volume des produits stockés.

En cas de déversement accidentel de matières premières dans l'entrepôt de stockage des matières premières, celles-ci peuvent être contenues sur place avant de rejoindre le réseau d'eaux usées par l'application de plaques obturatrices sur les caniveaux, ainsi qu'avec la fermeture d'une vanne située au niveau de la zone de déchargement des matières premières et connectée au réseau d'eaux pluviales. Toutefois, le sens d'ouverture de cette vanne n'est pas indiqué.

Il est à noter l'absence de rétention pour un Grand Récipient pour Vrac (GRV) contenant un co-produit de fabrication situé à l'extérieur de l'usine.

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

L'exploitant doit prendre les dispositions nécessaires concernant notamment le GRV contenant le co-produit de fabrication (actuellement stocké à l'extérieur) pour éviter tout risque de déversement accidentel dans le milieu naturel.

Il s'assure également que la vanne d'obturation, positionnée au niveau de la zone de déchargement des matières premières, soit fonctionnelle et dispose d'une indication relative à son sens d'ouverture.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Rétentions

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 20.II

Thème(s) : Risques chroniques, Règles de gestion des rétentions et stockages associés

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 son dispositif d'obturation, qui est maintenu fermé.

L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) peut être contrôlée à tout moment.

[...]

Les réservoirs ou récipients contenant des produits incompatibles ne sont pas associés à une même rétention.

Constats :

Les rétentions observées (local nettoyage, entrepôt de stockage des matières premières, atelier de maintenance, local de stockage des huiles, extérieur de l'usine) sont étanches, et chacune est associée à un produit.

Les produits de nettoyage sont stockés dans le local nettoyage.

Les arômes et autres produits alimentaires sont stockés dans l'entrepôt de stockage des matières premières et dans une annexe à celui-ci.

Les huiles utilisées pour la maintenance sont entreposées dans un local de stockage dédié.

L'inspection n'a pas constaté la présence de produits incompatibles sur une même rétention.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Rétentions

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 14/12/2013, article 20.III
Thème(s) : Risques chroniques, Disponibilité des rétentions
Prescription contrôlée : Lorsque les stockages sont à l'air libre, les rétentions sont vidées dès que possible des eaux pluviales s'y versant.
Constats : Lors de l'inspection, les rétentions des cuves de stockage d'huiles végétales, situées à l'extérieur de l'usine, ne contenaient pas d'eaux pluviales et disposaient d'un volume pleinement disponible.
Type de suites proposées : Sans suite