

IAA
Service environnement
DDPP du Finistère
2 rue de Kerivoal
29334 Quimper

Quimper, le 04/09/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 26/08/2026

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

SCO (MONIQUE RANOU)

ZA de TROYALAC'H
29170 Saint-Évarzec

Références : -
Code AIOT : 0052903637

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 26/08/2026 dans l'établissement SCO (MONIQUE RANOU) implanté ZA de TROYALAC'H 29170 Saint-Évarzec. L'inspection a été annoncée le 25/08/2026. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite est réalisée dans le cadre de la situation hydrologique actuelle du département du Finistère. Les services de l'État ont engagé une campagne d'inspections ciblées portant sur la consommation d'eau des installations classées.

L'inspection porte spécifiquement sur la stratégie de sobriété hydrique de l'établissement ainsi que sur les indicateurs de suivi des volumes d'eau prélevés.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SCO (MONIQUE RANOU)
- ZA de TROYALAC'H 29170 Saint-Évarzec
- Code AIOT : 0052903637
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

SCO, Société Charcutière de l'Odet, est une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits charcutiers, implantée à Saint-Évarzec en Bretagne.

L'entreprise produit une large gamme de charcuterie libre-service (jambons, knacks, saucissons cuits, émincés...) commercialisée sous les marques « Monique Ranou » et « Netto ».

Thèmes de l'inspection :

- AR - 5
- 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	Données de prélèvement	Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 15	Sans objet
2	Volume maximal autorisé	Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 2	Sans objet
3	Installations exemptées par l'AM	Arrêté Ministériel du 30/06/2023, article 3	Sans objet
4	Liste des documents à tenir à disposition de l'inspection	Arrêté Ministériel du 30/06/2023, article 4	Sans objet

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

L'inspection des installations classées constate qu'aucun point de contrôle n'est susceptible de suite et relève l'implication de l'établissement dans la recherche d'économies d'eau, notamment au regard de la situation de sécheresse que connaît actuellement le département du Finistère.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Données de prélèvement

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 15
Thème(s) : Actions régionales, Stratégie de sobriété – indicateurs sur les volumes de prélèvement
Prescription contrôlée : Les installations de prélèvement d'eau sont munies d'un dispositif de mesure totalisateur. Ce dispositif est relevé journalièrement si le débit prélevé est susceptible de dépasser 100 m3/j, hebdomadairement si ce débit est inférieur.

Ces résultats sont portés sur un registre éventuellement informatisé et tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.
Constats : L'alimentation en eau de l'établissement s'effectue à partir du réseau d'adduction publique ainsi que d'un forage, dont la ressource est dédiée à l'alimentation des condenseurs évaporatifs des systèmes frigorifiques. Ces deux points sont chacun équipés d'un compteur dont les index font l'objet d'une relève quotidienne automatisée, intégrée à l'outil de gestion technique. Ce système de suivi comporte un dispositif d'alarme configuré pour détecter toute surconsommation sur le forage à l'échelle horaire, journalière et annuelle.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Volume maximal autorisé

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 2
Thème(s) : Actions régionales, Stratégie de sobriété - gestion de l'eau dans l'établissement
Prescription contrôlée : L'exploitant prend les dispositions nécessaires dans la conception l'aménagement, l'entretien et l'exploitation des installations pour : - utiliser de façon efficace, économe et durable la ressource en eau, notamment par le développement du recyclage, de la réutilisation des eaux usées traitées et de l'utilisation des eaux de pluie en remplacement de l'eau potable ; [...]
Constats : L'arrêté Préfectoral du 27/04/2011, article 4.1.1 indique : Les prélèvements d'eau dans le milieu qui ne s'avèrent pas liés à la lutte contre un incendie ou aux exercices de secours, sont limités aux quantités suivantes : - eau souterraine : 27000 m3/an (10 m3/h - 130 m3/j) - réseau public : 220 000 m3/an L'examen du tableau de suivi présenté par l'exploitant, détaillant les consommations mensuelles, trimestrielles et annuelles pour les années 2025 et 2026, ainsi que la vérification des données déclarées dans l'application GEREP, permettent de conclure au respect des seuils de prélèvements annuels autorisés, tant pour le réseau public que pour le forage.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Installations exemptées par l'AM

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/06/2023, article 3
Thème(s) : Actions régionales, Installations exemptées par l'AM
Prescription contrôlée : Ne sont pas soumis aux dispositions de l'article 2 : 1° Les installations nécessaires aux activités suivantes : - captage, traitement et distribution d'eau destinée à la consommation humaine (eau potable) ou d'eaux conditionnées (eau de source, eau rendue potable par traitements, eau minérale naturelle)

; - captage, traitement et distribution d'eau destinée aux établissements de santé, aux établissements et aux services sociaux et médico-sociaux ; - alimentation en eau pour l'abreuvement, la santé, la survie et le bien-être des animaux et le respect des règles sanitaires liées aux animaux ; - transformation agroalimentaire en flux poussé : transformation ou conditionnement en produits et ingrédients destinés à l'alimentation humaine et animale de matières premières d'origine agricole périssables à l'état frais, qui ne sont pas à l'état congelé, et dont la transformation ne peut être différée ; - production, distribution et cogénération d'électricité ; - production et distribution d'énergie produite à partir de sources renouvelables mentionnées à l'article L. 211-2 du code de l'énergie ; - production de médicaments d'intérêt thérapeutique majeur et leurs principes actifs ou de médicaments contribuant à une politique de santé publique définie par le ministre chargé de la santé ; - collecte, tri, transit, regroupement et traitement de déchets dangereux et non dangereux ; - nettoyage des textiles utilisés au sein d'établissements de santé ; 2° Les exploitants des établissements ayant réduit leur prélèvement d'eau d'au moins 20 % depuis le 1er janvier 2018 ; 3° Les exploitants des établissements utilisant au moins 20 % d'eaux réutilisées par rapport à leur prélèvement d'eau, sous réserve du respect des exigences sanitaires et environnementales en vigueur ; 4° Les exploitants des établissements nouvellement autorisés ou enregistrés depuis le 1er janvier 2023.

Constats :

L'exploitant indique que l'établissement, rattaché au groupe Agromousquetaires, s'approvisionne de manière quasi exclusive auprès des abattoirs du groupe, lesquels ne disposent pas de capacités de congélation pour les viandes fraîches, imposant un fonctionnement en flux tendu et continu.

Les usages de l'eau au sein du site répondant principalement à des exigences sanitaires (réfrigération, opérations de nettoyage et de désinfection des ateliers et des équipements), l'exploitant fait valoir qu'une baisse significative des prélèvements ne pourrait être obtenue que par une réduction substantielle de l'activité (passage à un rythme de 3 ou 4 jours de travail par semaine), ce qui engendrerait des répercussions directes et immédiates sur les outils industriels d'abattage et sur l'amont agricole.

À ce titre, il précise que ses procédés relèvent des exemptions prévues au 1° de l'article 3 de l'arrêté ministériel du 30 juin 2023 relatif aux mesures de restriction de prélèvement d'eau en période de sécheresse pour les ICPE, au titre de la transformation agroalimentaire en flux poussé : transformation ou conditionnement en produits et ingrédients destinés à l'alimentation humaine et animale de matières premières d'origine agricole périssables à l'état frais, qui ne sont pas à l'état congelé, et dont la transformation ne peut être différée.

Enfin, l'exploitant indique également satisfaire aux dispositions du 2° de l'article 3 de ce même arrêté ministériel en justifiant d'une diminution de 25 % de sa consommation spécifique d'eau (exprimée en m3/t de produit fabriqué) par rapport à l'année de référence 2018.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Liste des documents à tenir à disposition de l'inspection

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 30/06/2023, article 4
Thème(s) : Actions régionales, Sobriété en sécheresse - Documents à tenir à disposition de l'inspection
Prescription contrôlée : I. - L'exploitant tient à jour à la disposition de l'inspection des installations classées : 1° La liste des milieux de prélèvement et de rejet, des volumes d'eau prélevés, rejetés et consommés associés à chaque milieu de prélèvement et de rejet, direct ou indirect, ainsi que les codes des masses d'eau associées. Ces volumes sont renseignés hebdomadairement si le débit total prélevé dépasse 100 mètres cubes par jour, mensuellement si ce débit est inférieur. Des synthèses trimestrielles et annuelles de ces informations sont réalisées ; [...] 6° La liste des améliorations ou investissements ayant permis de réduire les volumes prélevés ou consommés et les volumes économisés correspondants, chaque année, depuis le 1er janvier 2018. Constats : L'exploitant indique que le site est engagé depuis 2015 dans un système de management de l'énergie et est certifié selon la norme ISO 50001. Bien que l'eau ne relève pas directement du périmètre de cette norme, elle a été intégrée à la démarche du site, au travers du suivi d'indicateurs de performance et de leur communication régulière auprès des équipes. La circulation et les différents usages de l'eau sont identifiés grâce à la présence de 102 compteurs, permettant notamment de suivre les consommations liées aux tours aéroréfrigérantes, à la production, aux opérations de nettoyage et aux machines à laver. Le dispositif de comptage et de supervision fait régulièrement l'objet d'améliorations, notamment par l'ajout d'alarmes automatiques. L'exploitant indique qu'entre 2018 et 2025, les volumes prélevés ont diminué de 13 % en valeur absolue, soit une réduction de 27 781 m³, et de 25 % en valeur relative, avec une baisse du ratio de consommation de 1,4 m³ par tonne fabriquée. En 2023, le site a renforcé sa démarche de réduction des consommations d'eau en participant au dispositif ECOD'O, avec les autres unités de production bretonnes du pôle porc d'Agromousquetaires. Cette démarche a notamment conduit à l'optimisation du plan de comptage, à l'amélioration des opérations de nettoyage, et à la sensibilisation des équipes aux consommations d'eau. L'exploitant indique également un renforcement de la communication auprès de son personnel sur les consommations d'eau et les bonnes pratiques à appliquer en cette période de sécheresse. L'exploitant présente les différentes actions mises en œuvre depuis 2018 ainsi que les mesures supplémentaires déployées au cours de la période de sécheresse de 2026 afin de réduire les prélèvements. Ces mesures ont permis de diminuer la consommation moyenne journalière de 494 m³ au cours de la semaine 33 à 458 m³ en semaine 34. Enfin, plusieurs investissements sont envisagés afin de poursuivre l'optimisation des consommations d'eau, notamment l'augmentation du nombre de points de comptage sur les points de distribution manuels à moyenne pression en 2027 et, à moyen terme le remplacement des tours aéroréfrigérantes par des tours adiabatiques en 2029.
Type de suites proposées : Sans suite

