PRÉFET
DES CÔTES-
D'ARMOR
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction départementale de la protection des populations des Côtes-d'Armor

Service Prévention des Risques Environnementaux
Secteur Industrie Agro-Alimentaire
9, rue du sabot
22 440 Ploufragan

Ploufragan, le 05/10/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 29/09/2026

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

SAS LES DÉLICES DE LA MER

Zone Artisanale des Quatre Voies
22170 PLELO

Code AIOT : 0005503319

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 29/09/2026 dans l'établissement SAS LES DÉLICES DE LA MER implanté zone artisanale des 4 voies à PLELO (22170). L'inspection a été annoncée le 03/09/2026. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (https://www.georisques.gouv.fr/).

L'inspection s'inscrit dans le cadre du plan pluriannuel de contrôle des installations classées et dans un contexte de crise sécheresse dans le département ayant fait l'objet d'un arrêté préfectoral de restriction de certains usages d'eau.
Le site fait l'objet d'une fréquence de contrôle de 7 ans.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SAS LES DÉLICES DE LA MER
- Zone artisanale des 4 voies – 22170 PLELO
- Code AIOT : 0005503319
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement LES DÉLICES DE LA MER est une conserverie bretonne spécialisée en soupes, tartinables et sauces. L'entreprise appartenant au groupe industriel "LE GRAET".
L'usine s'approvisionne en eau via le réseau d'adduction d'eau publique.

Thèmes de l'inspection :

- AR – Sécheresse
- Eau de surface
- Risque incendie

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 présente inspection (1)	Proposition de délais
3	Eaux résiduaires	Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 4.3	Demande d'action corrective	1 mois
4	Eaux pluviales	Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 4.6	Demande d'action corrective	12 mois

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la présente inspection (1)	Proposition de délais
6	Équipements sous pression	Arrêté Ministériel du 20/11/2017, article 3.1	Demande de justificatif à l'exploitant	15 jours

(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
1	Description des installations classées	Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 1.1	Sans objet
2	Prélèvement et Consommation d'eau	Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 4.2	Sans objet
5	Moyen de lutte contre l'incendie	Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 7.2.3	Sans objet
7	Situation administrative (rubrique ICPE 1185)	Décret du 22/10/2018	Sans objet

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

L'établissement est dans l'ensemble bien tenu.
Toutefois l'exploitant ne saisit pas de façon régulière les résultats d'autocontrôles dans GIDAF. Il ne respecte pas les fréquences d'analyse et dépasse les valeurs limites d'émission sur certains paramètres.
Ces constats ayant déjà été signalés lors de contrôle de 2019, ils feront l'objet de suite administrative et de la transmission d'un procès verbal au procureur de la république en cas de récidive.

2-4) Fiches de constats

N° 1 **:** Description des installations classées

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 1.1

Thème(s) : Situation administrative, Classement des activités

Prescription contrôlée :

La S.A. LES DÉLICES DE LA MER, est autorisée à exploiter un établissement spécialisé dans la fabrication de conserves et de surgélation de soupe et de rillettes de poissons et autres plats cuisinés dont la production maximale annuelle sera de 5000 tonnes de produits finis soit 20 tonnes par jour en moyenne et 22 tonnes par jour en pointe, sur la zone industrielle des Quatre Voies à PLÉLO. Le classement des activités se définit dans les conditions du tableau suivant :

Rubrique de la nomenclature	Désignation des activités	Capacité autorisée	Régime
	Activités soumises à autorisation		

2221-1	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale par découpage, cuisson, congélation, y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant supérieure à 2 t/j.	11 t/j (en pointe)	A
2920-2- a	Installation de réfrigération ou de compression fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, ne comprenant ni n'utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant supérieure à 3 500 kw.	580 kW	A
	Activités soumises à déclaration		
1530 - 2	Dépôts de bois, papier, carton ou matériaux combustibles analogues La quantité stockée étant supérieure à 1000 m3, mais inférieure ou égale à 20 000 m3	1000 m^3	D
2220 - 2	Préparation de légumes ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, ... La quantité de produits entrant étant supérieure à 2 t/j, mais inférieure ou égale à 10 t/j.	2,2 t/j	D
2910 - A - 2	Combustion (gaz naturel, fioul) : La puissance thermique maximale de l'installation (chaudière + groupe électrogène) est comprise entre 2 MW et 20 MW.	2,8 MW	D

Constats :

- **<u>Rubriques 2220 et 2221</u>**

Les quantités maximums de matières premières d'origine végétale et animale mises en œuvre mentionnées dans l'arrêté préfectoral du 29 janvier 1998 sont les suivants :

- Matières premières d'origine végétale : 2,2 t/j
- Matières premières d'origine animale : 11 t/1

→ <u>Rubrique 2221 :</u>
- Production 2024 : 13 t/j
- Production 2025 : à fournir

→ <u>Rubrique 2220 :</u>
Production 2024 : 9t/j
Production 2025 : à fournir

Les tonnages produits en 2024 et 2025 dépassent les volumes autorisés dans l' AP du 9 janvier 1998

Toutefois l'exploitant a déposé en novembre 2025 un dossier de porter-à-connaissance dans lequel il demande a réévalué l'autorisation des volumes de production compte tenu que des journées de plus forte activité du site portent sur la fabrication de soupes de poisson et de soupes de légumes dont une partie importante est constituée d'eau (de 50 à 70 % selon les recettes).
La quantité maximum de matière premières entrante alors demandée par l'exploitant est de
- Matière première d'origine animale : 13t/j,
- Matière première d'origine végétale : 9t/j

Ce dossier de porter-à-connaissance est en cours d'instruction par le service d'inspection. Il sera pris en compte pour déterminer le respect des prescriptions de l'arrêté du 29 janvier 1998.

- **Rubrique 1510 :**

L'exploitant a déposé en novembre 2025 un dossier de porter-à-connaissance dans lequel il déclare la construction d'un nouvel entrepôt couvert dans le prolongement des bâtiments existants potentiellement classé sous la rubrique 1510.
L'exploitant estime que cet entrepôt n'est pas concerné par la rubrique 1510.
Ce dossier de porter-à-connaissance est en cours d'instruction par le service d'inspection. Il sera examiné pour déterminer le classement ou non de cet entrepôt.

- **Rubrique 2910 :**

Le dossier de porter-à-connaissance de novembre 2025 fait état de modification des appareils de combustion. Le total de puissance thermique du site est de 4,47 MW. Cette puissance est inchangée par rapport à celle déclarée lors du dossier de porter-à-connaissance de 2023

- **Rubrique 4718 :**

La bouteille de propane a été demantelée. Le gaz utilisé est actuellement du gaz de ville.
Le site est désormais non classé sous la rubrique 4718.

- **Rubrique 2920-2-a *:***

Rubrique supprimée à compter du 25 octobre 2018

L'instruction du dossier de porter-à-connaissance déposé en novembre 2025 permettra de déterminer le respect des prescriptions fixées pour les rubriques suivantes :
- Rubrique 2220 (produits d'origine végétale) : passage de 2,2 à 9 t/j. Avec une quantité inférieure à 10t, Le site reste soumis à déclaration sous la rubrique 2220.
- Rubrique 2221 (produits d'origine animale) : passage de 11 à 13 t/j. Le site reste soumis à enregistrement
-Rubrique 1510 : construction d'un entrepôt couvert pour le stockage d'emballage.

À l'issue de l'instruction, un arrêté préfectoral complémentaire sera proposé à la signature de Monsieur le préfet, avec une actualisation de la situation administrative du site au regard de la nomenclature ICPE.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 **:** Prélèvement et Consommation d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 4.2

Thème(s) : Risques chroniques, Consommation d'eau

Prescription contrôlée :

L'exploitant doit prendre toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter la consommation d'eau.
L'eau utilisée au contact des denrées alimentaires devra répondre aux dispositions du décret N° 89-3 du

3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine.

Constats :

L'établissement Les Délices de la Mer est classé en enregistrement au titre des ICPE avec une consommation d'eau supérieure à 10 000 m³/an (17 874 m³ en 2025).

Dans le cadre de l'application des mesures de restriction des usages de l'eau actuellement en vigueur dans le département, l'exploitant considère que son établissement répond au critère d'exemption aux mesures de restriction prévues par l'article 3.3 de l'arrêté ministériel du 30 juin 2023 *(établissement utilisant au moins 20 % d'eaux réutilisées par rapport à leur prélèvement d'eau).*
L'établissement a mis en œuvre depuis 2021 un dispositif de récupération et de réutilisation des eaux permettant de réduire significativement ses prélèvements d'eau.

Sur la période du 01/01/2026 au 30/06/2026 , les volumes sont les suivants :

- volume total d'eau utilisé : 10 618 m³
- volume d'eau récupéré/réutilisé :5 990.9 m³
- part d'eaux réutilisées : 56%

Les eaux concernées proviennent du cycle de refroidissement des autoclaves et sont réutilisées soit pour le process soit pour le nettoyage.

Au regard des éléments fournis par l'exploitant, la MISEN a émis un avis favorable sera transmis par la MISEN[1] à la demande d'exemption de l'établissement Les Délices de la mer.

L'établissement s'est doté de plusieurs sous-compteurs avec un relevé automatique des consommations horaires. De plus l'exploitant a mis en place une campagne de sensibilisation auprès des opérateurs pour limiter la consommation d'eau.

- Synthèse du reporting hebdomadaire des consommations d'eau dans GIDAF - Crise Sécheresse :
    - S 32: 9 m³ sur 3 j - Maxi journalier: 3 m³
    - S 33: 253 m³ sur 5 j - Maxi journalier : 58 m³
    - S 34: 646 m³ sur 5 j - Maxi journalier: 176 m³
    - S 35: 272 m³ sur 5 j - Maxi journalier : 72 m³
    - S 36: 549 m³ sur 5 j - Maxi journalier 136 m³
    - S 37: 748 m³ sur 5 j - Maxi journalier: 169 m³
    - S 38: 540 m³ sur 5 j Maxi journalier: 157 m³

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 **:** Eaux résiduaires

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 4.3

Thème(s) : Risques chroniques, Qualité des rejets aqueux

Prescription contrôlée :

Au vu de l'étude de traité des eaux résiduaires, celles-ci sont rejetées après prétraitement (tamisage), dans le lagunage aéré géré par la S.A. CELTIGEL, le flux sortant du lagunage sera traité par la station collective de CHATELAUDREN. Une convention régissant les rapports entre l'exploitant (S.A. CELTIGEL) du lagunage et LES DELICES DE LAMER, est établie, et tenue à la disposition de l'inspecteur des installations classées et du service de la Police de l'Eau. Sans préjudice des dispositions de cette

1 *MISEN : Mission Inter-service de l'Eau et de la Nature*

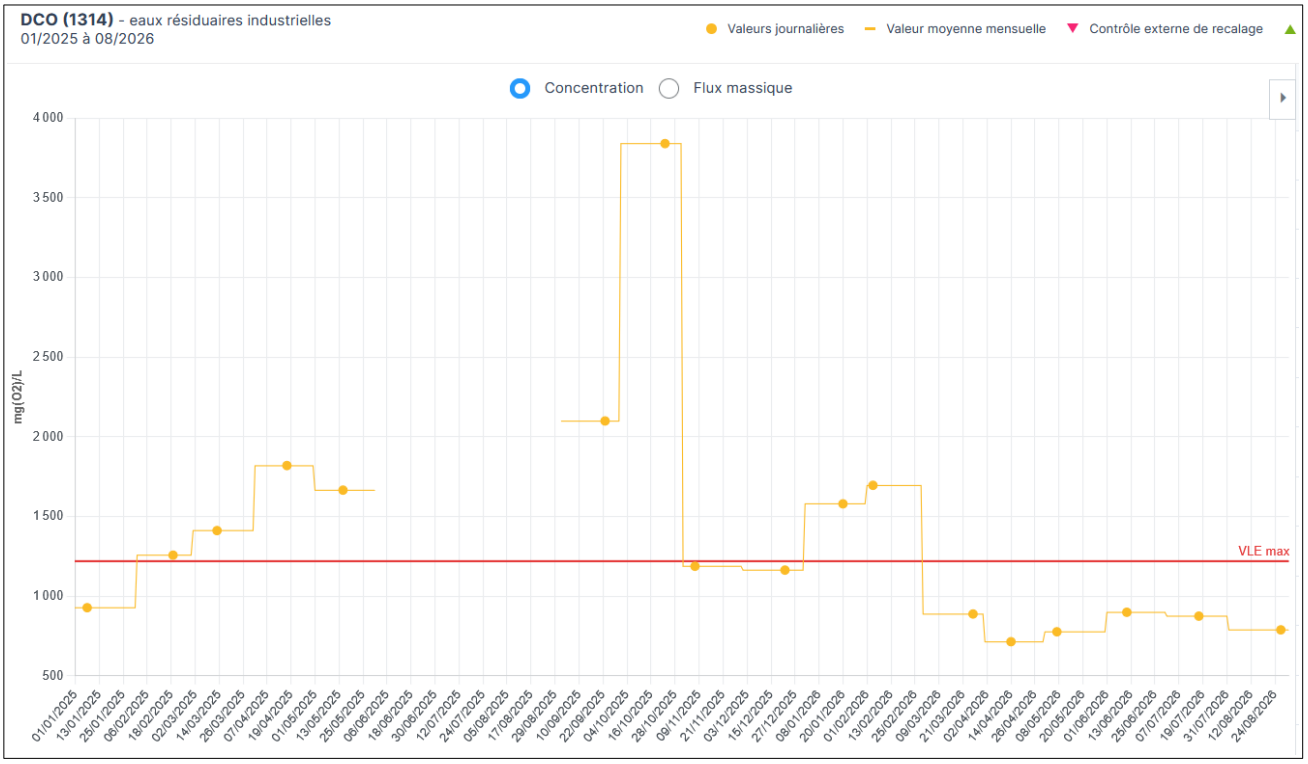
convention, les eaux déversées dans ledit réseau doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

Constats :

1- Il a été constaté l'absence de saisies des résultats d'autosurveillance dans la base GIDAF pour l'année 2026.
Cette non-conformité avait été déjà signalée lors de l'inspection de 2019.
L'exploitant a précisé que les résultats d'autosurveillance sont habituellement saisis par la société « CELTIGEL » appartenant au même groupe et qui traite les eaux usées de l'établissement « Les Délices de la mer ».

2- Les fréquences d'analyse fixées à l'article 4.7.1 de l'arrêté du 9 janvier 1998 **ne sont pas respectées.**

3- L'exploitant a saisi les autocontrôles dans GIDAF le 30/09/2026.
Les relevés GIDAF permettent de constater que les valeurs limites d'émission fixée dans l'arrêté du 9 janvier 1998 sont non-conformes en concentration sur le paramètre DCO.



- <u>Concentration en DCO</u> : 8 dépassements sur 17 analyses soit 47 % de non conformes

4- Les flux maximums autorisés dans la convention de rejet avec l'établissement CELTIGEL du 11 mars 2013 sont différents de ce fixé dans l'arrêté d'autorisation du 9 janvier 1998.

Paramètres	Convention du 11 mars 2013	APA du 09/01/1998
Volume	130 m^3/j	103 m^3/j
DCO	450 kg/j	126 kg/j
DBO5	160 kg/j	64 kg/j

MES	175 kg/j	56 kg/j
NTK	6 kg/j	10 kg/j
Phosphore total	2 kg/j	2 kg/j

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

- Constats 1 et 2 : les résultats d'autocontrôles doivent être saisies dans GIDAF dans les 30 jours à réception des résultats et les fréquences d'analyses doivent être respectées.
En cas non respect de ces consignes, des suites administratives et un procès verbal sera transmis au procureur de la république.

- Constats 3 et 4 : l'exploitant doit respecter les valeurs limites d'émission fixées dans son arrêté préfectoral d'autorisation du 9 janvier 1998
La convention de rejet passée entre « Les Délices de la Mer » et « Celtigel » devra être revue afin de correspondre aux valeurs fixées dans l'arrêté préfectoral.
En cas non respect de ces consignes, des suites administratives et un procès verbal sera transmis au procureur de la république.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 mois

N° 4 **:** Eaux pluviales

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 4.6

Thème(s) : Risques chroniques, Qualité des rejets eaux pluviales

Prescription contrôlée :

Les eaux pluviales transitent par un séparateur d'hydrocarbures avant d'être rejetées dans le Leff, sous réserve de respecter les valeurs limites suivantes : pH compris entre 5,5 et 8,5 - Hydrocarbures totaux 10 mg/l - DCO 125 mg/l - MES 35 mg/l (ou 100 mg/l)

Constats :
L'exploitant a confirmé l'absence de débourbeur/séparateur des hydrocarbures.

L'exploitant a effectué une analyse le 24 septembre 2025 au niveau du rejet des eaux pluviales. Les résultats sont conformes sur les paramètres fixés dans l'arrête préfectoral.

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

L'exploitant devra mettre en place avant la fin de l'année 2027 un débourbeur/séparateur des hydrocarbures avant rejets des eaux pluviales dans milieu.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 12 mois

N° 5 **:** Moyen de lutte contre l'incendie

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 09/01/1998, article 7.2.3

Thème(s) : Risques accidentels, Moyen de lutte contre l'incendie

Prescription contrôlée :
L'établissement est pourvu, sous la responsabilité de l'exploitant, en accord avec le Service Départemental de Secours et de Lutte contre l'Incendie, des moyens d'intervention appropriés aux risques encourus. Ces moyens comportent au minimum :

- trois hydrants pouvant fournir en simultané 180 m^3/heure pendant 2 heures ;
- un réseau de robinets incendie armés susceptible de couvrir l'ensemble de l'établissement ;
- un réseau d'extincteurs appropriés aux risques encourus ;
- une détection incendie couvrant l'ensemble des locaux ;
- des exutoires de fumées, doublés de commandes manuelles, en partie haute de l'établissement.

Constats :

L'établissement dispose de 3 poteaux incendie communaux situés dans la zone industrielle. Ces poteaux ont été contrôlés le 10 juin 2025 par la SAUR.
Les besoins en eaux d'extinction de l'établissement ont été évaluées à partir du guide D9 du CNPP et ils sont de 120 m^3 pour 2 heures. Le poteau incendie le plus proche est en mesure de fournir ce volume d'eau et les 2 autres n'étant pas éloignés de l'établissement sont aussi utilisables.

L'exploitant a effectué un exercice d'évacuation en cas d'incendie en 2025.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 6 **:** Équipements sous pression

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 20/11/2017, article 3.1

Thème(s) : Risques accidentels, Contrôle des accessoires de sécurité

Prescription contrôlée :
I. - Lorsque dans des conditions raisonnablement prévisibles, les limites admissibles de pression prévues, à la fabrication, pour un ou plusieurs des équipements assemblés entre eux risquent d'être dépassées, ces derniers sont équipés d'un accessoire de sécurité qui est obligatoirement réglé au maximum à la pression maximale admissible (PS) complété si nécessaire par un dispositif de contrôle. À l'occasion du fonctionnement des accessoires de sécurité, un dépassement de courte durée de la pression maximale admissible, lorsque cela est approprié, est admis. La surpression momentanée est limitée à 10 % de la pression maximale admissible.

Constats :
Suite à un contrôle effectué par la DREAL le 4 décembre 2025, il avait été demandé à l'exploitant de se renseigner sur la pression de tarage réelle des soupapes SPIRAX SARCO installées sur l'autoclave Barriquand.

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

L'exploitant devra adresser au service d'inspection, le mail de confirmation de la conformité de l'équipement transmis par la DREAL.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant

Proposition de délais : 15 jours

N° 7 **:** Situation administrative (rubrique ICPE 1185)

Référence réglementaire : Décret du 22/10/2018

Thème(s) : Situation administrative, Nomenclature ICPE (décret créant la rubrique 1185)

Prescription contrôlée :

Gaz à effet de serre fluorés visés à l'annexe I du règlement (UE) n° 517/2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ou substances qui appauvrissent la couche d'ozone visées par le règlement (CE) n° 1005/2009 (fabrication, emploi, stockage)

1. Fabrication, conditionnement et emploi autres que ceux mentionnés au 2 et à l'exclusion du nettoyage à sec de produits textiles visé par la rubrique 2345, du nettoyage, dégraissage, décapage de surfaces visées par la rubrique 2564, de la fabrication en quantité industrielle par transformation chimique ou biologique d'hydrocarbures halogénés visée par la rubrique 3410-f et de l'emploi d'hexafluorure de soufre dans les appareillages de connexion à haute tension.

Le volume des équipements susceptibles de contenir des fluides étant :

a) Supérieure à 800 l (A)

b) Supérieure à 80 l, mais inférieure ou égale à 800 l (D)

2. Emploi dans des équipements clos en exploitation :

a) Équipements frigorifiques 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 (DC)

b) Équipements d'extinction, la quantité cumulée de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 200 kg (D)

3. Stockage de fluides vierges, recyclés ou régénérés, à l'exception du stockage temporaire :

1. Fluides autres que l'hexafluorure de soufre : la quantité de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant :

a) En récipient de capacité unitaire supérieure ou égale à 400 l (D)

b) Supérieure à 1 t et en récipients de capacité unitaire inférieure à 400 l (D)

2. Cas de l'hexafluorure de soufre : la quantité de fluide susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure à 150 kg quel que soit le conditionnement (D)

Constats :

L'établissement utilise 2 gaz frigorifiques :

- 60 kg de R 744 (CO_2) ;
- 100 kg de R1234 ZE : son PRG (pouvoir de réchauffement global) se situe entre 1 et 7

L'installation n'est pas classée à la rubrique 1185.

L'établissement est muni de détecteurs de fuite dans la salle des machines, dans la congélation et dans les combles.

Type de suites proposées : Sans suite