

IAA  
Service Protection Environnement Nature - IAA  
15 Avenue de Cucillé CS 90000  
35919 Rennes

Rennes, le 02/09/2026

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

Visite d'inspection du 25/08/2026

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

**WHAT'S COOKING**

**ZI BOUT DE LANDE**  
35890 Laille

Références : -  
Code AIOT : 0053501402

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 25/08/2026 dans l'établissement WHAT'S COOKING implanté ZI BOUT DE LANDE 35890 Laille. L'inspection a été annoncée le 17/08/2026. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite d'inspection est diligentée dans le cadre de l'Action Régionale Sécheresse afin de vérifier le respect des dispositions de l'arrêté ministériel du 30 juin 2023 relatif aux mesures de restriction, en période de sécheresse, portant sur le prélèvement d'eau et la consommation d'eau des installations classées pour la protection de l'environnement.

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

- WHAT'S COOKING

- ZI BOUT DE LANDE 35890 Laillé
- Code AIOT : 0053501402
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

La société WHAT'S COOKING basée à Laillé est une usine de production spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés élaborés par transformation de matières premières d'origine animale et végétale.

Elle est classée sous le régime de l'Autorisation par arrêté préfectoral du 22 septembre 2023 au titre de la rubrique IED 3642 de la nomenclature des ICPE.

#### Thèmes de l'inspection :

- AR - 5
- Eau de surface

## 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 Madame la Préfète ; 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 Madame la Préfète, 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  | Volume maximal d'eau prélevée autorisé                    | Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 2  | Sans objet        |
| 2  | Données de prélèvement (REGISTRE)                         | Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 15 | Sans objet        |
| 3  | Installations exemptées par l'AM du 30 juin 2023          | 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

La visite a permis de constater le respect des dispositions de l'arrêté du 30 juin 2023 sur les mesures de réduction des prélèvements et consommations d'eau dans les installations classées pour la protection de l'environnement en période de sécheresse. Une demande d'exemption aux dispositions de l'article 2 du présent arrêté a été transmise par l'exploitant en Préfecture le 25 août 2026 pour instruction.

## 2-4) Fiches de constats

**N° 1 : Volume maximal d'eau prélevée autorisé**

|                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 02/02/1998, article 2                        |
| <b>Thème(s) :</b> Actions régionales, Stratégie de sobriété - gestion de l'eau dans l'établissement |
| <b>Prescription contrôlée :</b>                                                                     |

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 ; [...]

AP du 22 septembre 2023 article 4.1 :

L'approvisionnement en eau de l'établissement est assuré par le réseau d'adduction d'eau publique et par 2 forages privés autorisés en 1998 pour une capacité maximale de 15 m<sup>3</sup>/h. Le prélèvement sur ces 2 forages est inférieur à 130 000 m<sup>3</sup> [par an].

Concernant le réseau d'adduction d'eau publique, l'exploitant devra disposer d'une autorisation de la collectivité responsable, mentionnant les quantités et conditions et datant de moins de 5 ans.

**Constats :**

WHAT'S COOKING est approvisionné en eau potable par le réseau public pour 60 % de ses consommations, et par deux forages privés pour 40 % (après potabilisation dans un local dédié). L'établissement n'est pas soumis à une prescription fixant un volume maximal d'eau prélevable sur le réseau d'alimentation public. Mais l'arrêté préfectoral en vigueur fixe un seuil de 130 000 m<sup>3</sup> par an pour les prélèvements autorisés sur les deux forages.

Selon les données des déclarations GEREPE, le volume d'eau prélevé en 2025 sur les forages a été de 40 459 m<sup>3</sup>, soit inférieur au seuil autorisé. Les volumes sont également inférieurs en 2024 (38 114 m<sup>3</sup>), en 2023 (29 670 m<sup>3</sup>) et en 2022 (32 017 m<sup>3</sup>). Les volumes de prélèvement sur forage sont en augmentation progressive chaque année, alors que les volumes d'eau du réseau public diminuent en parallèle.

L'exploitant précise que le fonctionnement des forages est à débit constant de 5 m<sup>3</sup>/h, ce qui le contraint dans ses prélèvements quotidiens. De plus, le stockage tampon en cuve avant utilisation empêche une consommation en continu, ce qui entraîne une alternance plusieurs fois par jour entre l'utilisation de l'eau du réseau et celle des forages.

A la demande de l'inspection, l'exploitant ajoute qu'il ne dispose pas d'une convention de fourniture d'eau potable par le syndicat compétent, mais que des échanges sont en cours sur ce sujet, avec projet d'un volume maximum prélevable par an et d'un objectif de réduction des consommations à l'horizon 2030.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 2 : Données de prélèvement (REGISTRE)**

**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 m<sup>3</sup>/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 :**

Lors de la visite, l'exploitant présente le schéma des circuits d'eau dans l'usine, qui montre que l'eau prélevée quotidiennement (ville + forages) est utilisée à 73% pour la production (eau de process, eau de fabrication produit...), à 26% pour les installations techniques (chaudières, TARs...) et à 1% pour les installations sanitaires.

Le site dispose d'un compteur totalisateur d'entrée pour l'eau de ville, d'un compteur totalisateur pour les forages, et de multiples sous-compteurs. Tous sont relevés automatiquement en continu, et un rendu quotidien permet de connaître le volume d'eau prélevé par jour au niveau de chaque sous-compteur. Les données sont enregistrées sur support informatique, et accessibles à l'inspection. Un seuil de consommation est fixé par l'exploitant sur certains équipements, et en cas de dépassement de ce seuil, une alerte est remontée sur le logiciel que consulte quotidiennement le responsable technique, ce qui permet de repérer rapidement une dérive et/ou une fuite éventuelle pour y remédier.

L'exploitant présente le tableau d'enregistrement des volumes d'eau consommés par an entre 2009 et début 2026 (janvier-juillet) pour l'eau de ville et l'eau de forages. L'inspection constate que les volumes consommés sont globalement en diminution depuis 2009 en lien avec une diminution du volume d'activité. Le volume d'eau total prélevé en 2025 était de 91 079 m<sup>3</sup>. L'exploitant ajoute que le groupe What's Cooking est très impliqué dans le suivi des consommations d'eau et les mesures de réduction. Il a fixé pour le site de Laillé un ratio-cible de 7.5 m<sup>3</sup> d'eau consommée par tonne de produits finis en 2025 et 2026. Le tableau présenté lors de la visite sur la correspondance entre les volumes de production et les consommations d'eau totales montre que le ratio a baissé depuis janvier 2026 avec des valeurs allant de 6.4 à 7.19 m<sup>3</sup>/t, contre 7.5 à 7.71 m<sup>3</sup>/t en 2025.

Concernant le suivi des consommations d'eau, l'exploitant informe que des points quotidiens sont effectués avec le personnel pour l'informer de toute dérive potentielle et en rechercher la source. De plus, des points mensuels sont faits lors du comité de Direction.

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

L'exploitant devra s'assurer de la suppléance effective du responsable technique en cas d'absence, afin que la gestion des relevés de compteurs d'eau et l'alerte en cas de dépassement puissent faire l'objet d'un suivi en tout temps.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 3 : Installations exemptées par l'AM du 30 juin 2023**

**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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>respect des règles sanitaires liées aux animaux ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 ;</li> <li>- production, distribution et cogénération d'électricité ;</li> <li>- production et distribution d'énergie produite à partir de sources renouvelables mentionnées à l'article L. 211-2 du code de l'énergie ;</li> <li>- 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 ;</li> <li>- collecte, tri, transit, regroupement et traitement de déchets dangereux et non dangereux ;</li> <li>- nettoyage des textiles utilisés au sein d'établissements de santé ;</li> </ul> <p>2° Les exploitants des établissements ayant réduit leur prélèvement d'eau d'au moins 20 % depuis le 1er janvier 2018 ;</p> <p>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 ;</p> <p>4° Les exploitants des établissements nouvellement autorisés ou enregistrés depuis le 1er janvier 2023.</p>                                                     |
| <p><b>Constats :</b></p> <p>Le site WHAT'S COOKING est un établissement classé sous le régime de l'Autorisation au titre de la nomenclature des ICPE, et il prélève plus de 10 000 m<sup>3</sup> d'eau par an (91 079 m<sup>3</sup> en 2025 - source GEREPE). L'arrêté du 30 juin 2023 lui est donc applicable.</p> <p>Lors de la visite, l'exploitant informe l'inspection qu'il pense répondre au critère de l'article 3.3 de l'arrêté du 30 juin 2023 qui stipule que <i>"ne sont pas soumis aux dispositions de l'article 2 [...] les exploitants des établissements utilisant au moins 20 % d'eaux réutilisées par rapport à leur prélèvement d'eau"</i>.</p> <p>L'inspection constate, d'après les éléments fournis pour l'année 2025, qu'au moins 50% du volume d'eau prélevé chaque jour pour le refroidissement des cuves de cuisson et de pasteurisation est réutilisé pour le nettoyage quotidien des lignes de production (via stockage en ballon d'eau chaude), dans le respect des exigences sanitaires de process.</p> <p>Le volume d'eau réutilisé par rapport au volume prélevé est supérieur au seuil de 20% prévu à l'article 3.3 de l'arrêté du 30 juin 2023. L'établissement semble donc répondre aux dispositions de l'article 2 du présent arrêté puisqu'il remplit un des critères d'exemption prévus à son article 3.</p> <p><u>Observation post inspection</u></p> <p>L'exploitant a transmis en Préfecture une demande d'exemption aux dispositions de l'article 2 de l'arrêté du 30 juin 2023. Cette demande est en cours d'instruction.</p> |
| <p><b>Type de suites proposées :</b> Sans suite</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p><b>N° 4 :</b> Liste des documents à tenir à disposition de l'inspection</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 30/06/2023, article 4</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p><b>Thème(s) :</b> Actions régionales, Sobriété en sécheresse - Documents à tenir à disposition de</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

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 ;

2° Le volume de référence mentionné au II de l'article 2 et les éléments permettant de le calculer et de le justifier ;

3° Le cas échéant, le volume d'eau moyen journalier, détaillé par type d'usages, nécessaires à la sécurité et à l'intégrité des installations, à la protection et à la défense contre l'incendie, ainsi qu'aux usages permettant de satisfaire les exigences de protection de l'environnement, de santé publique et animale, de salubrité publique, de protection des biens et des personnes et l'alimentation en eau potable de la population ;

4° Le cas échéant, la procédure de sensibilisation accrue du personnel aux règles de bon usage et d'économie d'eau mentionnée à l'article 2 ;

5° Le cas échéant, les justificatifs attestant des réductions du prélèvement d'eau d'au moins 20 % depuis le 1er janvier 2018, ou d'utilisation d'au moins 20 % d'eaux réutilisées mentionnées à l'article 3 ;

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 :**

Les documents mis à disposition et présentés lors de la visite sont :

- le tableau des volumes annuels d'eau prélevés entre 2009 et début 2026 (ville + forages) ;
- les registres de relevés des consommations d'eau ;
- le milieu de prélèvement des forages, à savoir la masse d'eau souterraine rattachée au bassin versant de la Vilaine ;
- les mesures de sensibilisation du personnel aux économies d'eau par des points d'information quotidiens, et un point mensuel lors du Comité de Direction ;
- les enregistrements attestant de la réutilisation, pour l'année 2025, d'au moins 50% des volumes d'eau prélevés sur le forage pour le refroidissement des cuves de cuisson et de pasteurisation, à des fins de nettoyage quotidien des lignes de production ;
- l'information sur la réalisation d'un diagnostic Ecod'O en 2022 qui a abouti à des améliorations organisationnelles ou techniques ayant permis de réduire les consommations d'eau ;
- les réflexions en cours pour la réutilisation d'eaux usées traitées issues de la station d'épuration autonome du site, pour un usage à définir (TARs ?) avec une réduction

potentielle de prélèvement d'eau estimée à 16 000 m<sup>3</sup> par an (15%). Dans cette optique, une canalisation a déjà été installée pour assurer le retour des eaux traitées vers l'usine.

**Type de suites proposées :** Sans suite