



**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 24/10/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 06/10/2025

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

ÉTABLISSEMENTS LE STER

ZI du Pigeon Blanc
BP 60356
56500 Locminé

Références : MB/FD/E/2025
Code AIOT : 0005501791

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 06/10/2025 dans des ÉTABLISSEMENTS LE STER implantés Zone industrielle Pigeon Blanc - 56500 LOCMINE. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette inspection s'inscrit dans le cadre d'une action coup de poing visant à s'assurer que l'exploitant qui détient des produits dangereux tient à jour un état indiquant la nature et la quantité des produits dangereux présents avec un plan général des stockages (éléments qui seront utiles notamment pour le SDIS (Service départemental d'incendie et de secours) en cas d'accident/incendie).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- ÉTABLISSEMENTS LE STER
- Zone industrielle Pigeon Blanc - 56500 LOCMINE
- Code AIOT : 0005501791
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'entreprise LE STER, intégrée au groupe Goûters Magiques, est spécialisée dans la fabrication industrielle de gâteaux. Elle dispose pour ce faire d'un arrêté préfectoral d'autorisation en date du 30 mai 1996.

Thèmes de l'inspection :

- 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 ci-dessous.

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 inspection</u> ⁽¹⁾ | Proposition de délais |
|----|---------------------------------|---|--|-----------------------|
| 1 | Registre des produits dangereux | Arrêté Ministériel du 12/02/0013, article 9 | Demande d'action corrective | 2 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

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

L'inspection a constaté que l'exploitant dispose des informations liées au registre des produits dangereux, qu'il convient cependant de rendre plus accessible. Des rappels ont été effectués sur les conditions de stockage de ces produits (étiquetage et rétentions).

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Registre des produits dangereux

| |
|--|
| Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 12/02/0013, article 9 |
| Thème(s) : Risques accidentels, État des stocks de produits dangereux |
| Prescription contrôlée : L'exploitant tient à jour un registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus, auquel est annexé un plan général des stockages. Ce registre est tenu à la disposition des services d'incendie et de secours. |
| Constats : L'exploitant dispose d'un registre de produits dangereux. Il a également établi un plan général des stockages ainsi que des plans plus détaillés de certains secteurs précisant les quantités stockées. L'inspection constate néanmoins que l'accès à ces documents n'est pas aisé. L'établissement comporte deux zones de stockage principales : <ul style="list-style-type: none"> - la zone de stockage des produits lessiviels (la plus importante) ; - la zone de stockage des arômes. L'inspection a effectué la visite du local de stockage des arômes. Cette visite a permis de constater l'absence de rétention pour des produits qui sont pourtant classés dangereux (inflammables). Par ailleurs, un étiquetage réalisé en interne vient masquer les étiquettes réglementaires indiquant la nature et les caractéristiques des produits au niveau des contenants. |
| Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit ajouter au registre des produits les quantités maximales pouvant être stockées. Il doit également disposer d'un plan simplifié montrant les zones principales de stockage (renvoyant éventuellement vers des informations plus complètes). Il doit veiller à ce que ces documents soient tenus à disposition des services de secours en toutes circonstances. |

Il doit également s'assurer que les étiquetages liés à l'application du règlement CLP soient toujours visibles.

Faisant suite à la visite l'exploitant a transmis à l'inspection les documents suivants :

- plan de localisation général simplifié indiquant les principales zones de stockage de produits dangereux ;
- photos montrant les rétentions mises en place dans le local de stockage des arômes.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 2 mois