

Vannes, le 17/07/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 15/05/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

LES TERRES DE NATAE

Kerruisseau

56620 PONT SCORFF

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 15/05/2025 dans l'établissement LES TERRES DE NATAE implanté Kerruisseau 56620 PONT-SCORFF. L'inspection a été annoncée le 17/03/2025. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Contrôle annuel de l'installation et contrôle des loups et de leurs parcs en présence d'un agent de l'OFB.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- LES TERRES DE NATAE
- Kerruisseau 56620 PONT-SCORFF
- Code AIOT : 0055614907
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Établissement de présentation au public d'animaux d'espèces non domestiques.
Inspection d'enclos, de clôtures et de locaux de préparation et stockage d'aliments.

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

Etablissement bien tenu mais présentant quelques non-conformités.

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 <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
1	Dispositions générales	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 2	Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	3 mois
4	Locaux de stockage aliments	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 20	Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	3 mois

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
5	conditions stockage aliments	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 21	Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	3 mois
6	eaux résiduaires	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 48	Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	3 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

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
2	entretien général de l'établissement	AP Complémentaire du 09/06/2022, article 15	Sans objet
3	Programme nutrition	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 19	Sans objet
7	tenue de travail	Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 51	Sans objet

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

La clôture d'enceinte est à consolider sur certains poteaux de soutien.

Les eaux de lavage des cuisines doivent être collectées en vue de leur traitement.

Les locaux et matériels des cuisines doivent faire l'objet d'un entretien régulier.

Une lutte contre les insectes dans les cuisines est à mettre en place.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Dispositions générales

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 2
Thème(s) : Risques accidentels, clôtures
Prescription contrôlée : Les limites des établissements sont matérialisées par une enceinte extérieure, différente des enclos, faisant obstacle au passage des personnes et des animaux et dont les caractéristiques doivent permettre de prévenir les perturbations causées aux animaux par des personnes se trouvant à l'extérieur de l'établissement et garantir la sécurité des personnes. Toutefois l'enceinte extérieure peut ne pas être différente de celles des enclos, notamment dans le cas des enclos d'une surface supérieure à deux hectares, si ses caractéristiques lui permettent de prévenir les évasions des animaux hébergés, les pénétrations non contrôlées de personnes ou d'animaux étrangers à l'établissement, les perturbations des animaux du fait de personnes se trouvant à l'extérieur de l'établissement et qu'elles garantissent la sécurité des personnes. La hauteur de cette enceinte est au minimum de 1,80 mètre.
Constats : Quelques poteaux soutenant la clôture d'enceinte ne sont pas solidement ancrés au sol
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Revoir l'ancrage des poteaux mal fixés au sol
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 mois

N° 2 : entretien général de l'établissement

Référence réglementaire : AP Complémentaire du 09/06/2022, article 15
Thème(s) : Risques chroniques, propreté
Prescription contrôlée : l'ensemble du site est maintenu propre et les bâtiments et les installations entretenus en permanence
Constats : Bonne tenue générale de la propreté dans l'établissement
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : programme nutrition

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 19
Thème(s) : Élevage, Des conduites d'élevage des animaux.
Prescription contrôlée : Des programmes étendus de nutrition pour chaque espèce ou groupe d'espèces sont mis en œuvre dans le but de fournir une alimentation suffisamment abondante, saine, équilibrée et de qualité répondant aux besoins de chaque espèce.
Constats : Ration alimentaire établie par espèce, voire par individu. Les rations /espèces ou individus sont affichées dans les cuisines des carnivores et "poissons".
Type de suites proposées : sans suite

N° 4 : Locaux de stockage aliments

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 20
Thème(s) : Élevage, Des conduites d'élevage des animaux.
Prescription contrôlée : Les établissements disposent de locaux réservés au stockage des aliments et à la préparation de la nourriture. Les déchets issus de la préparation des aliments sont stockés de manière nettement séparée des lieux où sont stockés ou préparés les aliments. La conservation des aliments réfrigérés, congelés ou surgelés est effectuée dans des enceintes prévues à cet effet. Leur température est régulièrement contrôlée. Tous ces locaux et enceintes sont maintenus en permanence en bon état de propreté et d'entretien. Les cuisines sont nettoyées au minimum quotidiennement. Les matériels utilisés pour la préparation et la distribution des aliments et de l'eau doivent pouvoir être facilement nettoyés et sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien.
Constats : Locaux contrôlés : locaux de préparation et stockage des aliments carnés et des poissons. Ces locaux disposent d'un stockage distinct des aliments carnés et des poissons. Chaque catégorie dispose de deux chambres froides, l'une à température négative pour les denrées congelées, l'autre à température positives (+4°C) pour la décongélation et le maintien à 4°C des rations du jour. Les deux cuisines disposent d'un espace pour le lavage du matériel. Non-conformités relevées: - stockage des issues de préparation: le seau contenant les déchets de préparation des aliments du jour, est stocké dans la chambre froide des aliments à température positive (+4°C). - concernant l'état d'entretien et de propreté des locaux et du matériel: * le carrelage du sol de la cuisine « poissons » est abîmé (carreaux cassés), les murs sont en bois; * Présence de morceaux de poissons au sol et traces de salissures sur des palettes dans la chambre froide à T° négative poissons; * la surface de la planche à découper de la cuisine des aliments carnés est abîmée.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Assurer le bon entretien de ces locaux et matériels Le stockage des déchets de préparation doit être séparé des lieux de stockage des aliments
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 mois

N° 5 : conditions stockage aliments

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 21
Thème(s) : Élevage, Des conduites d'élevage des animaux.
Prescription contrôlée : Lors de leur stockage et de leur préparation, les aliments sont protégés de l'humidité, des moisissures et des contaminations indésirables. Ils sont tenus à l'abri des dégradations pouvant être provoquées par les animaux, tels notamment, les insectes, les rongeurs et les oiseaux. La décongélation lente des aliments à l'air libre, à température ambiante supérieure à 4 degrés Celsius et la recongélation de produits décongelés sont interdites. La préparation des repas doit préserver la qualité hygiénique et sanitaire des aliments, en évitant notamment les contaminations croisées de ceux-ci. A cet effet, le personnel chargé de la préparation de l'alimentation observe des règles d'hygiène adaptées.
Constats : - décongélation: la décongélation et la conservation des préparations se fait en chambre froide à +4°C. La protection des aliments est insuffisante contre la présence de mouches, dans la cuisine "carnivores".
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Mettre en place un dispositif de lutte contre les mouches dans les cuisines
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 mois

N° 6 : eaux résiduaires

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 48
Thème(s) : Élevage, De la surveillance sanitaire des animaux, de la prévention et des ...
Prescription contrôlée : Les locaux, les enclos où sont hébergés les animaux, leurs équipements, les bassins et les autres dispositifs contenant de l'eau à la disposition des animaux sont maintenus dans un état d'hygiène permettant de prévenir l'apparition de risques sanitaires pour les animaux et les personnes. Toutes les eaux résiduaires issues des bâtiments d'élevage des animaux et de leurs annexes (cuisines, infirmerie,...) sont collectées par un réseau d'égout étanche et acheminées vers des installations d'assainissement.
Constats : Les eaux résiduaires de lavage des sols et des murs des deux cuisines contrôlées ne sont pas collectées en vue d'être traitées.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Mettre en place un système de récupération des eaux de lavage des sols et murs des cuisines
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 mois

N° 7 : tenue de travail

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/03/2004, article 51
Thème(s) : Élevage, De la surveillance sanitaire des animaux, de la prévention et des ...
Prescription contrôlée : Les personnels sont tenus de respecter les règles d'hygiène propres à prévenir l'introduction par leur fait de maladies au sein de l'établissement. Pendant leur travail, les personnels en charge de l'entretien des animaux et de la préparation de l'alimentation portent des vêtements ainsi que des chaussures utilisées seulement à l'intérieur de l'établissement. Des vestiaires permettent au personnel de se changer, de se laver les mains et, le cas échéant, en fonction des risques d'introduction de maladies au sein de l'établissement, de prendre une douche.
Constats : Les employés de l'établissement portent des tenues spécifiques au parc conforme
Type de suites proposées : Sans suite