

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

Quimper, le 07/11/2024

## Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 06/11/2024

### Contexte et constats

Publié sur 

**SOCIETE DOARE GUILLAUME**

TERRE PLEIN DU PORT  
BP 321  
29173 Douarnenez

Références : -  
Code AIOT : 0052900724

### 1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 06/11/2024 dans l'établissement SOCIETE DOARE GUILLAUME implanté TERRE PLEIN DU PORT BP 321 29173 Douarnenez. L'inspection a été annoncée le 16/10/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SOCIETE DOARE GUILLAUME
- TERRE PLEIN DU PORT BP 321 29173 Douarnenez
- Code AIOT : 0052900724
- Régime : Enregistrement
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société DOARE GUILLAUME est spécialisée dans le secteur d'activité du commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques.

## **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 <u>présente</u> inspection <sup>(1)</sup>	Proposition de délais
3	Règles générales.	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 17 > I.	Demande de justificatif à l'exploitant	1 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
1	Situation administrative	Lettre du 29/03/1995	Sans objet
2	Dispositions constructives	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 14	Sans objet
4	Dispositif de rétention des pollutions accidentelles	Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 20 > I.	Sans objet
5	Registre des déchets	Autre du 01/04/2021, article R541-43	Sans objet
6	Gestion des déchets	Autre du 01/04/2021, article L541-2	Sans objet

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

L'Inspection constate qu'un point de contrôle est susceptible de suite à l'issue de cette visite. Il convient à l'exploitant de transmettre, dans les délais impartis, les justificatifs relatifs au point abordé.

### 2-4) Fiches de constats

**N° 1 : Situation administrative**

<b>Référence réglementaire :</b> Lettre du 29/03/1995
<b>Thème(s) :</b> Situation administrative, Situation administrative
<b>Prescription contrôlée :</b>  Suite à la parution du décret n°93-1412 du 29 décembre 1993 modifiant la nomenclature des installations classées et portant création de la rubrique 2221 et conformément à l'article L.513-1 du Code de l'Environnement, l'exploitant a réalisé une déclaration d'antériorité le 26 décembre 1994. Dans cette déclaration, l'exploitant fait part d'une activité relevant de la rubrique 2221 (préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale) pour un volume d'activité de 3 tonnes par jour de produits entrants. Par conséquent, en application de l'article L.513-1 du Code de l'Environnement, l'établissement peut fonctionner au bénéfice des droits acquis. Le fonctionnement de l'établissement n'est pas régi par un arrêté préfectoral.

**Constats :**

L'établissement est actuellement soumis au régime de l'enregistrement pour la rubrique ICPE 2221. L'exploitant déclare une quantité journalière de produits entrants inférieure à 3 tonnes, ce qui est inférieur au seuil de 4 tonnes requis sous ce régime.

L'établissement dispose de deux chambres froide positive et d'une machine à glace. L'exploitant indique que la société Thomas Froid assure l'entretien de la machine à glace. La quantité totale de fluide frigorigène de ces 3 équipements est de 30kg.

L'entretien des installations frigorifiques des chambres froides de l'établissement est réalisé par la CCI par l'intermédiaire de la société Guyader.

L'exploitant présente à l'Inspection des Installations Classées les fiches d'intervention CERFA15497-03 de la société Thomas Froid relative au contrôle d'étanchéité périodique et non périodique réalisé le 27/06/2024 sur les 3 équipements.

L'exploitant présente également à l'Inspection des Installations Classées les éléments relatifs aux constatations relevées lors de la précédente visite

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

L'inspection invite l'exploitant à réaliser une téléprocédure de déclaration, sous le numéro AIOT 0052900724, afin de mettre à jour sa situation administrative en fonction des quantités effectivement traitées quotidiennement. L'exploitant informera le service d'inspection une fois la téléprocédure effectuée afin de mettre à jour la situation administrative.

**Type de suites proposées :** Sans suite

**N° 2 : Dispositions constructives**

**Référence réglementaire :** Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 14

**Thème(s) :** Risques accidentels, Risque incendie

**Prescription contrôlée :**

L'installation est dotée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment :

- d'un moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours ;
- de plans des locaux facilitant l'intervention des services d'incendie et de secours avec une description des dangers pour chaque local, comme prévu à l'article 8 ;
- d'un ou plusieurs appareils d'incendie (prises d'eau, poteaux par exemple), d'un réseau public ou privé d'un diamètre nominal DN100 ou DN150 implantés de telle sorte que tout point de la limite de l'installation se trouve à moins de 100 mètres d'un appareil permettant de fournir un débit minimal de 60 mètres cubes par heure pendant une durée d'au moins deux heures et dont les prises de raccordement sont conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter sur ces appareils. Les appareils sont distants entre eux de 150 mètres maximum (les distances sont mesurées par les voies praticables aux engins d'incendie et de secours). A défaut, une réserve d'eau d'au moins 120 mètres cubes destinée à l'extinction est accessible en toutes circonstances et à une distance de l'installation ayant recueilli l'avis des services départementaux d'incendie et de secours. Cette réserve dispose des prises de raccordement conformes aux normes en vigueur pour permettre au service d'incendie et de secours de s'alimenter et doit permettre de fournir un débit de 60 m<sup>3</sup>/h. L'exploitant

<p>est en mesure de justifier au préfet la disponibilité effective des débits d'eau ainsi que le dimensionnement de l'éventuel bassin de stockage ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'extincteurs répartis à l'intérieur de l'installation lorsqu'elle est couverte, sur les aires extérieures et dans les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction sont appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les matières stockées ;</li> <li>• les moyens de lutte contre l'incendie sont capables de fonctionner efficacement quelle que soit la température de l'installation, et notamment en période de gel. L'exploitant s'assure de la vérification périodique et de la maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie conformément aux référentiels en vigueur.</li> </ul>
<p><b>Constats :</b></p> <p>L'Inspection constate la présence d'extincteurs répartis dans l'ensemble de l'établissement. L'exploitant indique qu'une vérification périodique de ceux-ci est réalisé conformément à la réglementation. Il présente à l'Inspection des Installations Classées la dernière fiche d'intervention de la société Bretagne incendie en date du 23 novembre 2023 qui indique la vérification des équipements et la mise en place de 3 extincteurs. La présence d'un ou plusieurs appareils d'incendie (prises d'eau, poteaux par exemple) n'a pas fait l'objet ce jour d'un contrôle de l'Inspection.</p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Sans suite</p>

**N° 3 : Règles générales.**

<p><b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 17 &gt; I.</p>
<p><b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Installations électriques</p>
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>L'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées les éléments justifiant que ses installations électriques sont réalisées conformément aux règles en vigueur, entretenues en bon état et vérifiées.</p>
<p><b>Constats :</b></p> <p>L'exploitant indique que la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), propriétaire du local, réalise annuellement une vérification des installations électriques. Ces rapports d'intervention ne sont pas transmis à l'exploitant qui ne peut donc les présenter.</p>
<p><b>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</b></p> <p>L'exploitant atteste de sa démarche auprès de la CCI en transmettant à l'Inspection des Installations Classées une copie de sa demande des rapports de vérification des installations électriques.</p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Avec suites</p>
<p><b>Proposition de suites :</b> Demande de justificatif à l'exploitant</p>
<p><b>Proposition de délais :</b> 1 mois</p>

**N° 4 : Dispositif de rétention des pollutions accidentelles**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 23/03/2012, article 20 > I.
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Dispositif de rétention
<b>Prescription contrôlée :</b>  I. - Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes : 100 % de la capacité du plus grand réservoir ; 50 % de la capacité totale des réservoirs associés. Cette disposition n'est pas applicable aux bassins de traitement des eaux résiduaires. Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à : - dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants, 50 % de la capacité totale des fûts ; - dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ; .../...
<b>Constats :</b>  L'exploitant indique que la société Littoral Service effectue chaque semaine des interventions de nettoyage et de désinfection des locaux et des équipements, en utilisant les produits qu'elle apporte pour ces prestations. Les seuls produits chimiques stockés sur le site sont des quantités limitées de savon, de gel hydroalcoolique, ainsi que de l'eau de javel conditionnée en bidons de 5 litres.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

**N° 5 : Registre des déchets**

<b>Référence réglementaire :</b> Autre du 01/04/2021, article R541-43
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Registre
<b>Prescription contrôlée :</b>  I.-Pour l'application du I de l'article L. 541-7, les exploitants des établissements produisant ou expédiant des déchets, les collecteurs, les transporteurs, les négociants, les courtiers, et les exploitants des installations de transit, de regroupement ou de traitement de déchets tiennent à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et du traitement de ces déchets et des produits et matières issus de la valorisation de ces déchets. Ce registre est conservé pendant au moins trois ans.
<b>Constats :</b>  L'exploitant a présenté à l'inspection des installations classées un registre consignait les volumes quotidiens de co-produits et de sous-produits collectés par la société SONEFA. Ce registre indique également le volume total collecté chaque mois. Chaque mois, la société SONEFA transmet à l'exploitant les quantités de sous-produits de catégorie 3 et de co-produits collectés. Les co-produits sont constitués de morceaux d'églefin provenant du filetage en atelier de mareyage, destinés à l'alimentation humaine ; leur nature et leurs spécifications sont définies dans un cahier des charges spécifique. Les sous-produits se composent de sous-produits de catégorie 3 issus de poissons blancs collectés dans l'établissement. La société Bioceval collecte également, en quantité limitée, d'autres sous-

produits de catégorie 3 non issus de poissons blancs.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

**N° 6 : Gestion des déchets**

<b>Référence réglementaire :</b> Autre du 01/04/2021, article L541-2
<b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Attestations
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>Tout producteur ou détenteur de déchets est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion, conformément aux dispositions du présent chapitre. Tout producteur ou détenteur de déchets est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers. Tout producteur ou détenteur de déchets s'assure que la personne à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge.</p>
<p><b>Constats :</b></p> <p>L'exploitant présente à l'inspection des installations classées un document confirmant l'agrément de la société SONEFA pour la collecte de têtes et arêtes de poissons pour l'industrie agroalimentaire et la collecte de co-produits de raies pour séparation du cartilage.</p>
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite