

Unité départementale du Morbihan  
34, rue Jules Legrand  
56100 Lorient

Lorient, le 13/02/2025

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

Visite d'inspection du 10/02/2025

### **Contexte et constats**

Publié sur **GÉORISQUES**

#### **DÉLICES SAINT-LÉONARD**

ZA Saint-Léonard Nord

56450 Theix-Noyal

Références : JPLP/FD/E/2025

Code AIOT : 0005502091

#### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 10/02/2025 dans l'établissement DÉLICES SAINT-LÉONARD implanté ZA Saint-Léonard Nord - 56450 Theix-Noyal. 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 :**

- DÉLICES SAINT-LÉONARD
- ZA Saint-Léonard Nord - 56450 Theix-Noyal
- Code AIOT : 0005502091
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Les Délices de Saint-Léonard est une usine de production de plats préparés à base de pâte, du groupe Agromousquetaires (Intermarché).

Cette usine, mise en fonction en 1993, produit des plats (pizzas) en frais et en surgelés répartis sur 7 lignes de production. La production annuelle est d'environ 13 000 tonnes par an. L'activité n'est pas saisonnière, hormis pour la gamme sandwich. L'effectif sur site est de 300 personnes environ.

L'entreprise dispose d'un arrêté préfectoral initial en date du 03 avril 1992, qui fut délivré au nom de la société Cofipar. Une déclaration de succession du 19 janvier 1993 a été faite au profit de la société Délices de Saint-Léonard.

## Thème de l'inspection :

- AN25 Agroalimentaire 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 ci-dessous.

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 et modification	Arrêté Préfectoral du 03/04/1992, article 1er et 2	Sans objet
2	Isolement du réseau de collecte	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 14	Sans objet
3	Lutte contre incendie	Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 10	Sans objet

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

L'exploitant est conforme aux dispositions des articles 10 et 14 de l'arrêté ministériel de 30 avril 2004.

### 2-4) Fiches de constats

N° 1 : Situation administrative et modification

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Préfectoral du 03/04/1992, article 1er et 2
<b>Thème(s) :</b> Situation administrative, Mise à jour APA
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p><u>Article 1<sup>er</sup></u>  Tableau de classement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rubrique 202, conservation des produits alimentaire (autorisation)</li> <li>• rubrique 361, installation de réfrigération à l'ammoniac (autorisation)</li> <li>• rubrique 367, salaison et transformation de produits carnés (autorisation)</li> </ul> <p><u>Article 2</u>  Tout projet de modification des installations, de leur mode d'utilisation ou de leur voisinage de nature à entraîner un changement notable de la situation existante devra être porté, à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation.</p>
<p><b>Constats :</b></p> <p>Lors de la visite, l'exploitant a déclaré vouloir mettre à jour sa situation administrative, mais également prendre en compte certains éléments qui sont intervenus depuis l'arrêté préfectoral du 3 avril 1992 ainsi que des modifications à venir.</p> <p><u>Concernant le tableau de classement</u>  Depuis la publication de l'arrêté préfectoral du 3 avril 1992, de multiples modifications de la nomenclature sont intervenues. Pour exemple, la rubrique 202 a été supprimée en 1993 et a été remplacée par la rubrique 2220, le régime de l'enregistrement a également été introduit. De même, la rubrique 361 a été supprimée en 1996 et a été remplacée par la rubrique 4735.  Au regard de ces constats, l'inspection rejoint le souhait de l'exploitant, une mise à jour de la situation administrative de l'exploitant est nécessaire.</p>

### Modifications

Depuis la publication de l'arrêté préfectoral du 3 avril 1992, l'exploitant a mis en place des tours aэрoréfrigérantes sur son site, qui a fait l'objet d'une prise d'acte par le Préfet, en date du 20 septembre 2005.

À la demande du gestionnaire de la station d'épuration de la commune de THEIX, la convention de rejet des eaux résiduaires va être mise à jour, ce qui a pour conséquence la modification de l'article 5 de l'arrêté préfectoral.

Enfin et suivant les préconisations de son assureur, l'exploitant va mettre en place un sprinklage sur la totalité de son établissement en complément des équipements prescrits dans l'arrêté préfectoral. L'exploitant déclare vouloir que cet équipement apparaisse à l'article 9.17 de l'arrêté préfectoral.

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

Compte-tenu de ce qui précède, l'exploitant déclare procéder à l'élaboration d'un porteur à connaissance (PAC), afin que soit pris en compte la mise à jour de sa situation administrative et les modifications intervenues ou à venir sur le site, par le biais d'un arrêté préfectoral complémentaire.

**Type de suites proposées : Sans suite**

### **N° 2 : Isolement du réseau de collecte**

**Référence réglementaire :** Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 14

**Thème(s) :** Risques accidentels, Pollution

### **Prescription contrôlée :**

Le réseau de collecte est de type séparatif permettant d'isoler les eaux résiduaires polluées des eaux pluviales non susceptibles d'être polluées.

Des dispositifs permettent d'isoler les eaux susceptibles d'être polluées lors d'un accident ou d'un incendie, y compris les eaux utilisées pour l'extinction d'un sinistre, des réseaux d'évacuation des eaux de ruissellement. Une consigne définit les modalités de mise en œuvre de ces dispositifs et de traitement de ces eaux polluées.

### **Constats :**

Les eaux résiduaires du site sont dirigées vers la station d'épuration communale de Theix après prétraitement. Les eaux pluviales font l'objet d'un réseau séparé. En cas de sinistre, le rejet vers la station d'épuration est isolé automatiquement. Les eaux d'extinction incendie sont dirigées vers le bassin de confinement des eaux pluviales, un dispositif d'obturation automatique vers le milieu naturel, est en place.

L'exploitant a établi une consigne définissant les modalités de mise en œuvre de ces dispositifs et de traitement de ces eaux polluées.

**Type de suites proposées : Sans suite**

**N° 3 : Lutte contre incendie**

<b>Référence réglementaire :</b> Arrêté Ministériel du 30/04/2004, article 10
<b>Thème(s) :</b> Risques accidentels, Sécurité – incendie
<b>Prescription contrôlée :</b>  Sans préjudice des dispositions du code du travail, les bâtiments et annexes sont conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie, à permettre l'évacuation des personnes et l'intervention rapide des services de secours.  L'établissement est pourvu en moyens de lutte contre l'incendie adaptés aux risques encourus. Une attention particulière est portée aux locaux abritant les installations frigorifiques. En nombre suffisant, ces moyens sont correctement répartis sur la superficie à protéger. Les moyens de lutte et de prévention contre l'incendie sont fixés par l'arrêté préfectoral.  Les bâtiments et les annexes sont maintenus propres et régulièrement nettoyés de manière à éviter les amas de matières combustibles et de poussières.  Les locaux sont équipés en partie haute de dispositifs permettant l'évacuation des fumées et gaz de combustion dégagés en cas d'incendie. Les commandes d'ouverture manuelle sont placées à proximité des accès. Le système de désenfumage est adapté aux risques particuliers de l'installation.
<b>Constats :</b>  Le site est équipé de 3 poteaux incendie dont le débit en simultané correspond à 60 m <sup>3</sup> /h. Des extincteurs sont placés aux endroits stratégiques, ainsi que des robinets incendie armés (RIA). Des trappes de désenfumage, au nombre de 85, sont en place avec commande manuelle au niveau des accès.  Le contrôle périodique de ces installations est réalisé par la société CHUBB.  L'exploitant déclare que suite aux préconisations de son assureur un réseau sprinklé sera mis en place dans l'ensemble des installations d'ici 2027, en complément des moyens déjà en place.  Deux exercices par an sont réalisés avec le personnel. L'exploitant projette un exercice avec les services d'incendie et de secours.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite

