

Service PRE
Pôle Industries Agroalimentaires
9, rue du sabot
22440 Ploufragan

Ploufragan, le 31/12/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 28/11/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

SOLANE

Parc d'activités de la Ferrere
22120 YFFINIAC

Code AIOT : 0100300064

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 28/11/2025 dans l'établissement SOLANE implanté Parc d'activités de la Ferrere 22120 Yffiniac. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

L'incendie est le phénomène dangereux impactant des installations classées pour l'environnement (ICPE) le plus répertorié dans la base de données des événements de la DGPR (Direction Générale de la Prévention des Risques au sein du Ministère en charge de l'écologie)..

Ainsi, pour l'année 2025, cette thématique a été retenue dans le cadre des actions nationales de l'inspection des installations classées.

Dans ce contexte, le service environnement de la DDPP 22 a réalisé le vendredi 28 novembre, conjointement avec le SDIS22, une action de contrôles « coup de poing » de certaines installations classées industrielles

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SOLANE
- Parc d'activités de la Ferrere 22120 Yffiniac
- Code AIOT : 0100300064
- Régime : Déclaration avec contrôle
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La Société est implantée sur la zone d'activité de la Ferrere à Yffiniac et fabrique des plats cuisinés à destination des GMS, RHF et Freezer Center.
Elle emploie une trentaine de personnes.

Thèmes de l'inspection :

- AN25 Agroalimentaire Incendie
- Risque incendie
- Stratégie de défense 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 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 présente inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
1	Situation administrative	Décret du 09/12/2015, article 1	Demande de justificatif à l'exploitant	1 mois
3	Lutte contre incendie	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1	Demande de justificatif à l'exploitant	1 mois
4	Lutte contre incendie	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.7	Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	6 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	Lutte contre incendie	Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 2.5	Sans objet

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

L'inspection a consisté, par un contrôle documentaire et un contrôle visuel des abords, à vérifier si l'établissement disposait de moyen d'extinction d'incendie, de rétention des eaux polluées et de procédures de sécurité en cas d'incendie.

L'intérieur des bâtiments n'a pas été contrôlé et l'inspection ne peut pas préjuger de la conformité des locaux.

Les abords sont correctement entretenus et le site est entièrement clos et fermé par 2 portails.

Deux poteaux incendie publics reliés à un réseau d'eau sont implantés à moins de 200 mètres du site. L'exploitant devra justifier qu'ils disposent d'un débit suffisant.

L'exploitant devra également justifier qu'il dispose d'une rétention suffisamment dimensionnée pour contenir les eaux d'extinction.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Situation administrative

Référence réglementaire : Décret du 09/12/2015, article 1
Thème(s) : Situation administrative, Rubriques ICPE
Prescription contrôlée : Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale Télécharger au format PDF 2.2 Agro-alimentaire (Rubrique modifiée par le Décret n° 2012-384 du 20 mars 2012 et le Décret n°2017-1595 du 21 novembre 2017) Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson,

appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras et des activités classées par ailleurs.

La quantité de produits entrant étant :

- supérieure à 4 t/j
- supérieure à 500 kg/j, mais inférieure ou égale à 4 t/j

Constats :

L'établissement a connu un changement d'activité suite à la reprise de la SARL Marée Gwen Morgan par la société Solane.

La SARL Marée Gwen Morgan était autorisée au titre de la rubrique 2221 de la nomenclature des installations classée par l'arrêté préfectoral du 6 avril 2007 pour traiter 5200 tonnes de produits entrants par an et 50 tonnes par jour en pointe.

La Société Solane souhaitant baisser la production a déposé un dossier de déclaration au titre de la rubrique 2221 le 28 septembre 2010 pour traiter 1,8 tonnes de matière première végétale par jour et 1,1 tonne de matière première animale par jour. La production annuelle totale prévue était de 400 tonnes de produits finis.

La société Solane fabrique actuellement plusieurs plats préparés (50 références) pour le compte des GMS, RHF et de freezer Center.

Entre 30 et 35 personnes travaillent sur le site.

Lors de l'inspection l'exploitant n'a pas été en mesure de fournir la quantité journalière de matière première traitée qui permet de déterminer le régime aux rubriques 2220 et 2221 de l'installation classée.

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

L'exploitant devra fournir à l'inspection la quantité journalière de produits entrants d'origine animale et la quantité journalière de produits entrants d'origine végétale pour l'année 2024 et l'année 2025.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant

Proposition de délais : 1 mois

N° 2 : Lutte contre incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 2.5

Thème(s) : Risques accidentels, Accessibilité

Prescription contrôlée :

L'installation est accessible pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours. Elle est desservie, sur au moins une face, par une voie-engin ou par une voie-échelle si le plancher haut de cette installation est à une hauteur supérieure à 8 mètres par rapport à cette voie. Une des façades est équipée d'ouvrant permettant le passage de sauveteurs équipés.

Constats :

Le site dispose de 2 entrées équipées de portail et accessibles aux véhicules de secours.
Le périmètre du site est entièrement clôturé.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Lutte contre incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 4.1
Thème(s) : Risques accidentels, Moyens de lutte contre l'incendie
Prescription contrôlée : L'installation doit être équipée de moyens de lutte contre l'incendie appropriés aux risques, notamment : <ul style="list-style-type: none">• d'un ou de plusieurs appareils d'incendie (bouches, poteaux, ...) publics ou privés dont un implanté à 200 mètres au plus du risque, ou de points d'eau, bassins, citernes, etc., d'une capacité en rapport avec le danger à combattre ;• d'extincteurs répartis à l'intérieur des locaux, sur les aires extérieures et les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction doivent être appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés ;• 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. <p>Ces matériels doivent être maintenus en bon état et vérifiés périodiquement et au moins selon les indications du constructeur du matériel.</p>
Constats : Le site ne dispose pas de poteaux incendie en interne mais deux poteaux incendie publics sont disponibles et accessibles à moins de 200 mètres. L'établissement dispose de système d'alarme en cas d'incendie. Les pompiers sont appelés par le personnel encadrant. Il n'y a pas de centrale de report d'alarme. L'établissement dispose d'un parc de 25 extincteurs contrôlés par l'ASI (Agence sécurité incendie). Un extincteur extérieur est situé à proximité de la benne des cartons usagés. L'établissement est fourni en gaz de ville et la distribution est équipée d'une vanne de barrage. Des plans des locaux et des dangers sont affichés à chaque accès. L'établissement a mis en place une procédure incendie et évacuation. L'exploitant a fourni le rapport du dernier exercice d'évacuation qui date de novembre 2024.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant devra prendre l'attache de Saint-Brieuc Armor Agglomération pour attester que les poteaux incendie sont en mesure d'assurer un débit unitaire de 60 m ³ /h sous une pression d'un bar. L'attestation devra être transmise à l'inspection.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant
Proposition de délais : 1 mois

N° 4 : Lutte contre incendie

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 09/08/2007, article 5.7
Thème(s) : Risques accidentels, Prévention des pollutions accidentelles
Prescription contrôlée : Des dispositions doivent être prises pour qu'il ne puisse pas y avoir en cas d'accident (rupture de récipient, cuvette, etc.), déversement de matières dangereuses dans les égouts publics ou le milieu naturel.
Constats : L'exploitant n'a pas été en mesure de justifier s'il disposait de capacités de rétention des eaux d'extinction.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant devra justifier qu'il est en mesure d'éviter que les eaux d'extinction soient évacuées vers le réseau des eaux pluviales, soit en ayant un dispositif d'obturation du réseau des eaux pluviales, soit en mettant en place un bassin de rétention individuel ou un bassin de rétention collectif au niveau de la zone d'activité.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 6 mois