

Projet FAURE Plouédern

Réunion clôture enquête publique

28/10/2026





Sommaire

Organisation / Intervenants

Le groupe Goûters Magiques et le site Faure

Le projet FAURE

Contexte réglementaire

Enjeux environnementaux et Risques industriels

Vos questions

A photograph of a modern park with a stream, trees, and a covered picnic area. The scene is bright and sunny, with a clear blue sky and scattered clouds. The park features a winding stream with a small waterfall, surrounded by lush greenery and tall grasses. In the background, there is a covered picnic area with several wooden tables and benches. The overall atmosphere is peaceful and inviting.

Organisation / Intervenants



Organisation / intervenants



AREA
Architecte



INGEA
Bureau d'études ICPE



PORTEUR DU PROJET



Le Groupe Goûters Magiques et la société FAURE



Notre identité

Nous sommes une entreprise familiale à taille humaine, labellisée Engagé RSE, indépendante, qui valorise le savoir-faire artisanal de Bretagne.



Nous sommes un collectif de marques engagées pour une pâtisserie responsable et innovante.



Notre implantation



Des sites
de production
français



Notre histoire, l'union de savoir-faire

1965 - 1989

La naissance d'entreprises
familiales

1965

Biscuiterie Le Ster
par M. et Mme le Ster

1972

Société Gaillard Pâtissier par
Joël Gaillard

1981

Société Faure
par Christian Faure

1989

Société Armor Délices par
M. et Mme
Le Nevez

1993

Création d'une
filière pâtisserie industrielle

Norac regroupant les
activités pâtisseries
Le Ster et Faure

2008

Création du Groupe Goûters
Magiques

Alliance des activités
pâtisseries des Groupes
Norac et Galapagos :
Le Ster, Faure et Gaillard
Pâtissier

2011

Acquisition
de la société
Armor Délices

Par le Groupe Goûters
Magiques

2016

Reprise
par Norac Foods

De la majorité des parts de
Goûters Magiques

2018

Création
du siège Goûters Magiques

Création du siège Goûters
Magiques
à Plumelin et labellisation
Engagé RSE



gouters-magiques.com



Notre activité



Le marché
de la pâtisserie industrielle



1 siège social
Gouters Magiques



1 plateforme
logistique



3 sites
de production



680
femmes et hommes au service de la
gourmandise
(hors interim)



3 réseaux
de distribution
GMS
RHD
Export



212 M€
chiffre d'affaires 2025

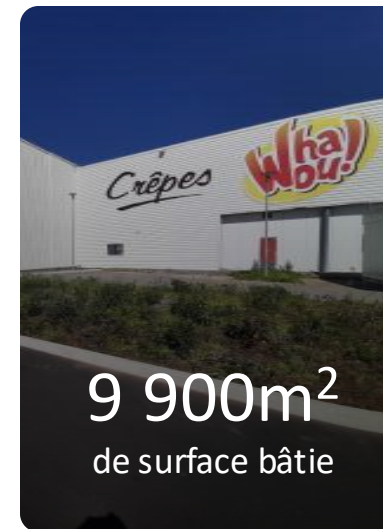


41 000 T
de pâtisseries
produites en 2025

Le site Faure



18 700 T
en 2025



9 900m²
de surface bâtie



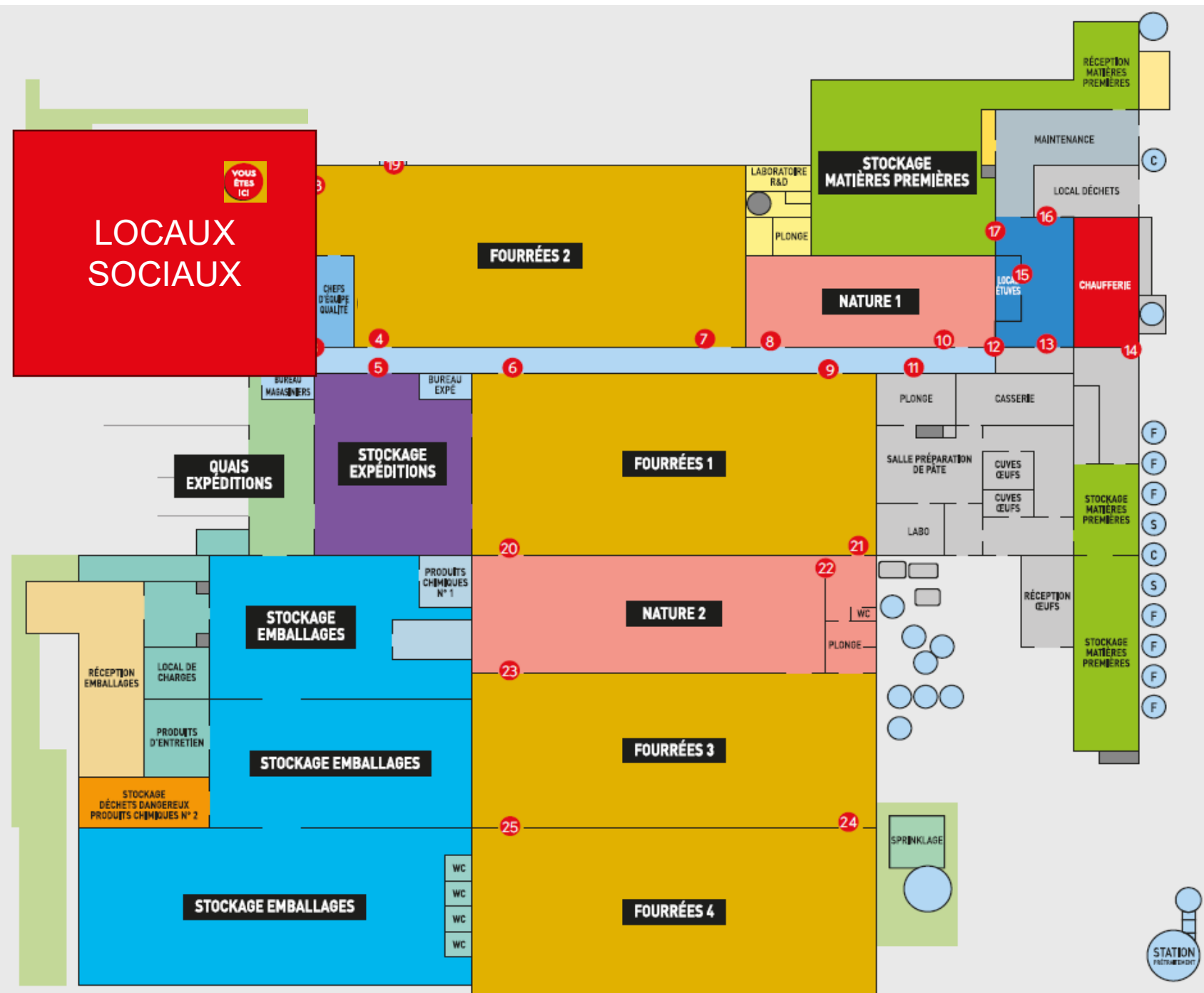
185
collaborateurs



33 lignes de fabrication :

- 9 lignes pour les crêpes nature
- 23 lignes pour les crêpes fourrées
- 1 ligne polyvalente nature / fourrée (Essai R&D et production)





Organisation de la production

- Production du dimanche soir 22h au vendredi soir 20h
 - Nuit : 22h/6h
 - Matin : 6h/14h
 - Après-Midi : 14h/22h
- Travail le samedi sur 3 équipes (nuit/matin/après-midi) quand nécessaire
- Travail les jours fériés si besoin
 - Jeudi de l'ascension systématiquement



LE SOURCING LOCAL

Les œufs coquilles

25 millions d'œufs cassés par an

2 fournisseurs basés à 40 km du site

Le lait

8 millions de litres de lait collectés /an

8 fournisseurs partenaires dont 3 exclusifs, basés à moins de 30km du site



La farine

Farine origine France

NOS MARQUES



Depuis 50 ans, Le Ster met en œuvre toute sa créativité et son savoir-faire pour vous proposer chaque jour une large gamme de produits aux goûts et au moelleux incomparable

!

Entre gourmands... ON SE COMPREND!

lesterlepatissier.com





Gamme madeleines longues



Quatre-quarts & gâteaux à partager



Crêpes nature & madeleines coquilles



Gamme pancakes



NOS MARQUES



Whaou!, la marque qui accompagne les enfants partout à chaque instant de vie, pour vivre des moments Whaou!

Libère ton Whaou!

whaou.com





37 ans de moments WHAOU!



1988

Un crêpier Breton, **Christian Faure**, crée la **1^{ère} crêpe fourrée** et emballée dans un sachet individuel, **la crêpe Whaou! est née !**



1998

Whaou! s'agrandit et déménage à Plouédern, son usine actuelle. La crêpe fourrée Whaou!, leader sur son segment, se décline alors en six parfums.



2004

La crêpe **Whaou!** innove à nouveau, grâce à ses célèbres billettes de céréales croustillantes : **la crêpe Whaou! Cracky** arrive dans les foyers Français !



2014

Whaou! développe de nouvelles gammes avec les muffins Break'Up et s'impose désormais comme une **marque incontournable du goûter**.



2021

Whaou! lance le 1^{er} pancake fourré pour régaler petits et grands gourmands.



2025

Lancement d'une nouvelle gamme : **la gamme CRAZY !** **Whaou! innove** sur le segment des crêpes fourrées avec des recettes funs, originales et multisensoriels pour séduire les pré-ados.





1ère marque du gouter enfant en Pâtisserie industrielle



Icône du goûter...



1^{ère} crêpe fourrée lancée sur le marché en
1988 par Christian Faure !

N°1 du goûter enfant
en pâtisserie industrielle

7 crêpes Whaou! consommées
chaque seconde en France !

... audacieuse...

Whaou!, c'est la marque fun, rock'n'roll et plein d'audace qui
accompagne les enfants dans **les moments les plus Whaou!**
de leur vie. Whaou! c'est un max d'énergie et de fun,
partout et à tout moment!



... et engagée !

Fabriqué en Bretagne, avec :

- Des œufs issus de poules élevées en plein air Français
- De la farine de blé et du lait frais Français

FABRIQUÉ
EN BRETAGNE

ŒUFS PLEIN AIR
FRANÇAIS

LAIT FRAIS
FRANÇAIS

FARINE DE BLÉ
FRANÇAIS

SANS CONSERVATEUR - SANS HUILE DE PALME





Crêpes fourrées



Crêpes CRAZY



Crêpes CRACKY



GOÛTERS
MAGIQUES



Projet FAURE



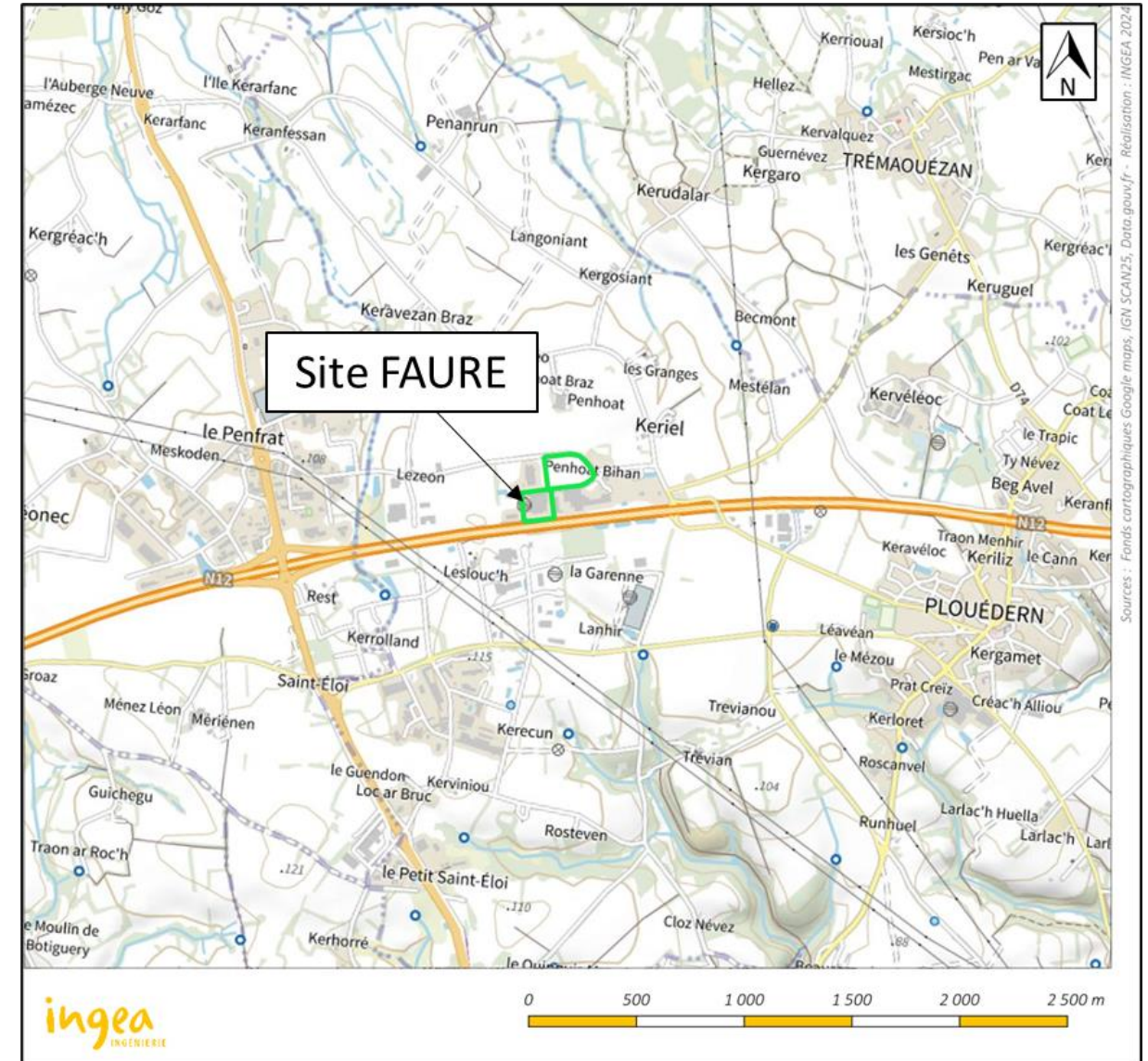
Localisation du site

Le site

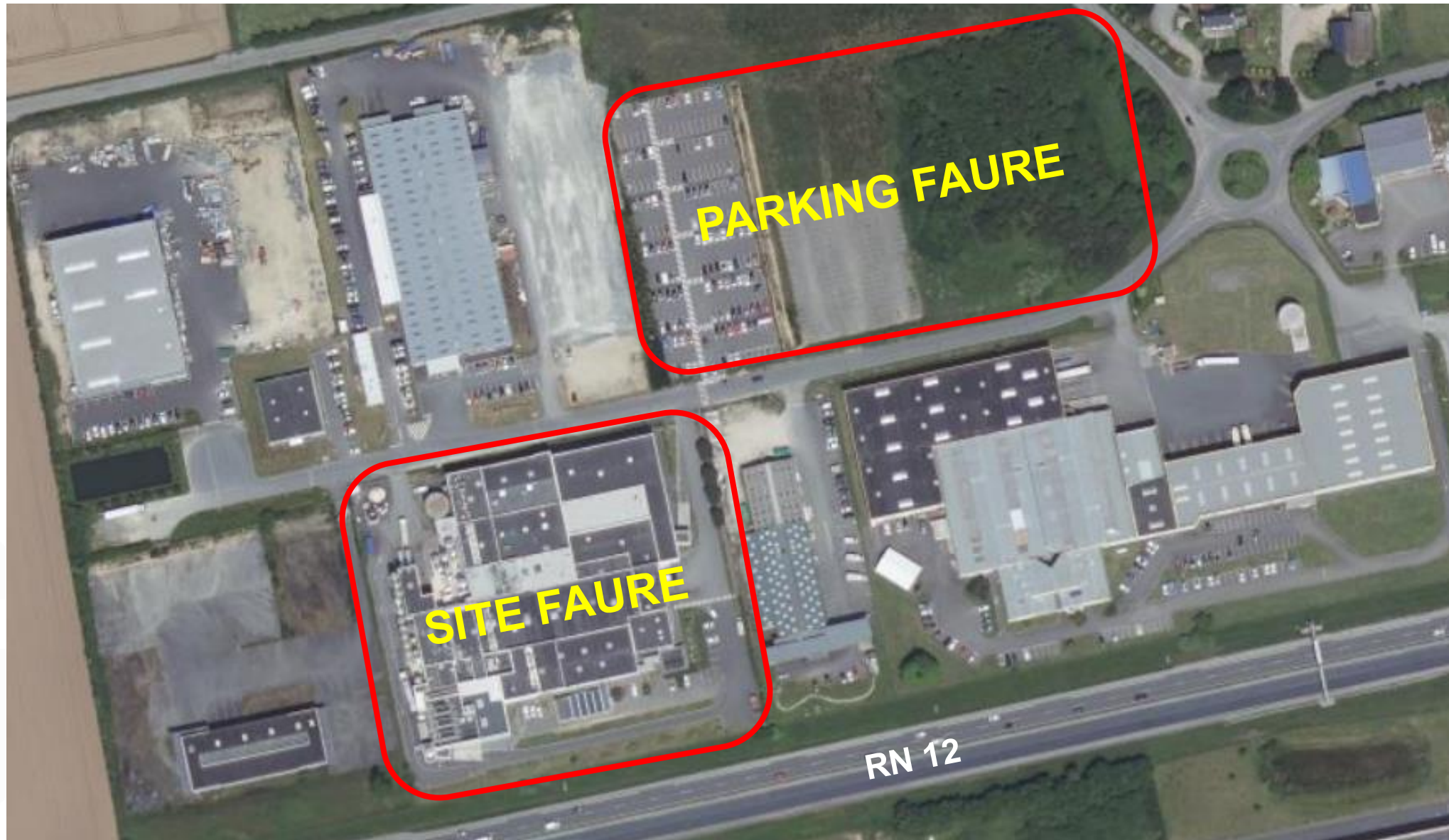
- Commune : Plouédern
- Surface totale des terrains : 46 802 m²
- Le site se trouve à l'ouest de la commune, sur la Zone Industrielle de Kériel, dédiée notamment à des activités industrielles et logistiques,
- Il est bordé :
 - À l'ouest par des parcelles occupées par un entrepôt de stockage ;
 - Au nord de l'usine, par la voie d'accès de la ZI de Kériel et d'autres entreprises (CEVA Santé Animale, AGRI INDUSTRIES / GALVELPOR...), le parking et des parcelles agricoles ;
 - À l'est par des entreprises (Quali-confort isolation, ALCYN France...) ;
 - Au sud : par la RN 12 (E50 2x2 voies).

Urbanisme

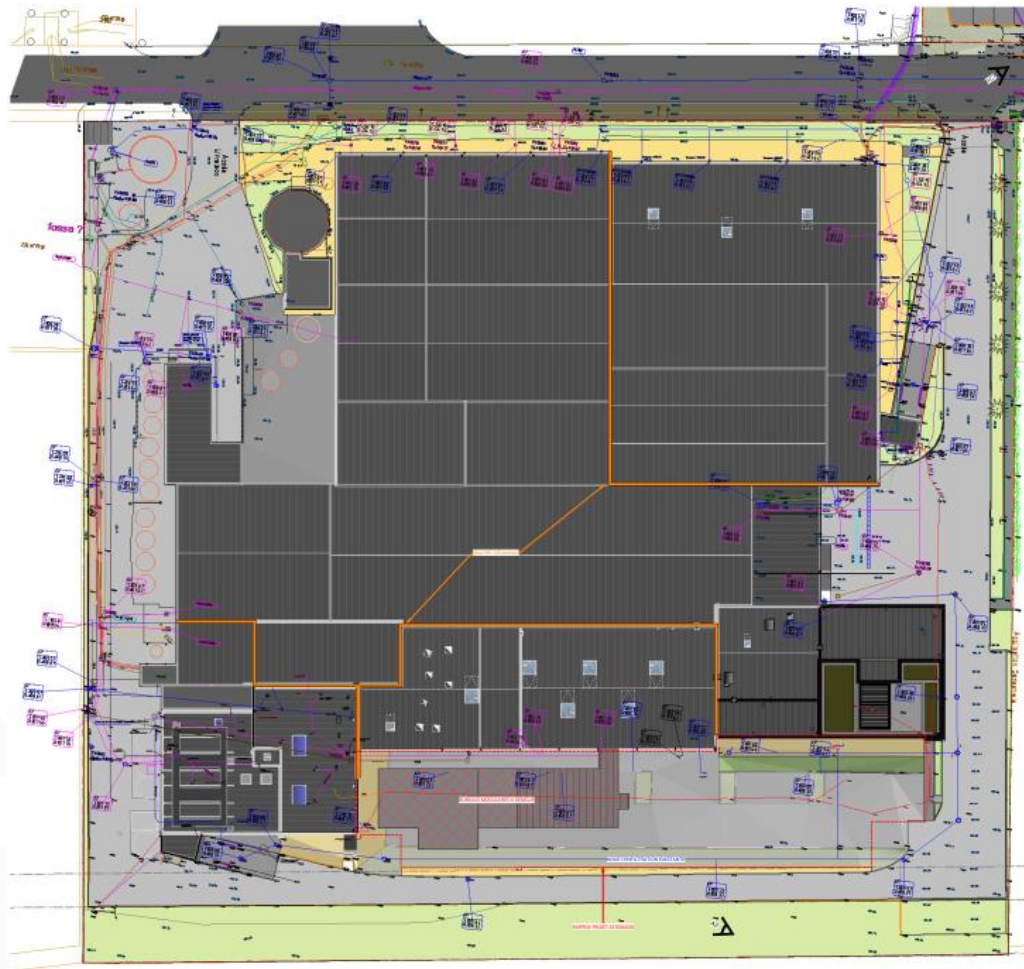
- Zone Industrielle de Kériel
- Zone UI du PLUi
- Activités économiques « mixtes » autorisées, incluant les activités industrielles



Vue aérienne



Plan de masse avant et après projet – Partie Usine

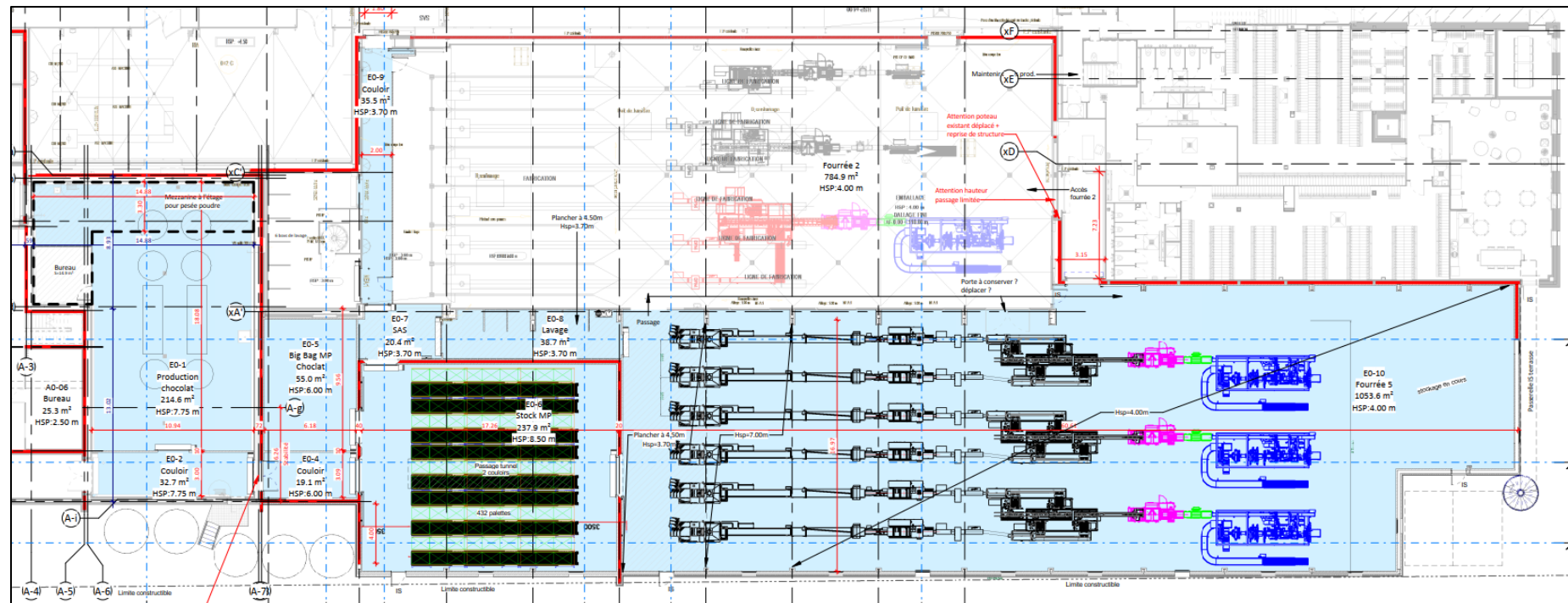


Le projet

Augmenter la capacité de production du site pour poursuivre sa croissance

-> Comment ?

En créant une extension qui accueillera 6 nouvelles lignes de production de crêpes.



Plan de masse global après projet



Insertion





Contexte réglementaire - Procédures applicables au projet



Cadrage réglementaire : ICPE

Rubrique	Rayon d'affichage	Régime nomenclature des IC	Désignation de l'activité	Capacité réelle maximale
Nomenclature ICPE				
1530	-	DC	Dépôts de papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues. 2. Supérieur à 1 000 m³ mais inférieur ou égal à 20 000 m³.	1 500 m³
2220	-	E	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, comportant en particulier des opérations de cuisson. La quantité de produits entrants étant : 2. Autres installations : a) Supérieure à 10 t/j	33,7 t/jour
2221	-	E	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, comportant en particulier des opérations de cuisson. La quantité de produits entrant étant : - supérieure à 4 t/j	46,8 t/jour
4735	-	DC	Emploi de l'ammoniac. 1.) Pour les récipients de capacité unitaire supérieure à 50 kg. b) La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieur ou égale à 150 kg mais inférieur à 1,5t.	250 kg

Classement ICPE actuel

Rubriques supprimées : pas de double classement possible avec la 3642

Classement ICPE futur

Nouvelle rubrique

Site soumis à Autorisation IED
Rubrique 3642

Rubrique	Rayon d'affichage	Régime nomenclature des IC	Désignation de l'activité	Capacité réelle maximale
Nomenclature ICPE				
1530	-	DC	Dépôts de papiers, cartons ou matériaux combustibles analogues. 2. Supérieur à 1 000 m³ mais inférieur ou égal à 20 000 m³.	1 500 m³
3642	3	A	Traitement et transformation, à l'exclusion du seul conditionnement, des matières premières ci-après, qu'elles aient été ou non préalablement transformées, en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux issus : 3. Matières premières animales et végétales, aussi bien en produits combinés qu'en produits séparés, avec une capacité de production, exprimée en tonnes de produits finis par jour : a) Supérieure à 75 si A est égal ou supérieur à 10.	A = 37% minimum sur les 6 dernières années Capacité de production : 140 tonnes/jour
4735	-	DC	Emploi de l'ammoniac. 1.) Pour les récipients de capacité unitaire supérieure à 50 kg. b) La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieur ou égale à 150 kg mais inférieur à 1,5t.	250 kg

Cadrage réglementaire : R 122

Dossier de Demande d'Autorisation Environnementale avec étude d'impact :

- Installation nouvellement classée en Autorisation IED
- Etude d'impact systématique

Catégorie de projet	Projets soumis à Évaluation environnementale	Projets soumis à Examen au cas par cas
1. Installations classées pour la protection de l'environnement	1. Installations classées pour la protection de l'environnement a) Installations mentionnées à l'article L. 515-28 du code de l'environnement, à l'exception des élevages intensifs de volailles ou de porcs mentionnés par la rubrique 3660 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.	/
39. Travaux, constructions et opérations d'aménagement.	/	a) Travaux et constructions qui créent une surface de plancher au sens de l'article R. 111-22 du code de l'urbanisme ou une emprise au sol au sens de l'article R. * 420-1 du même code supérieure ou égale à 10 000 m ² ;



Dossier de Demande d'Autorisation avec étude d'impact



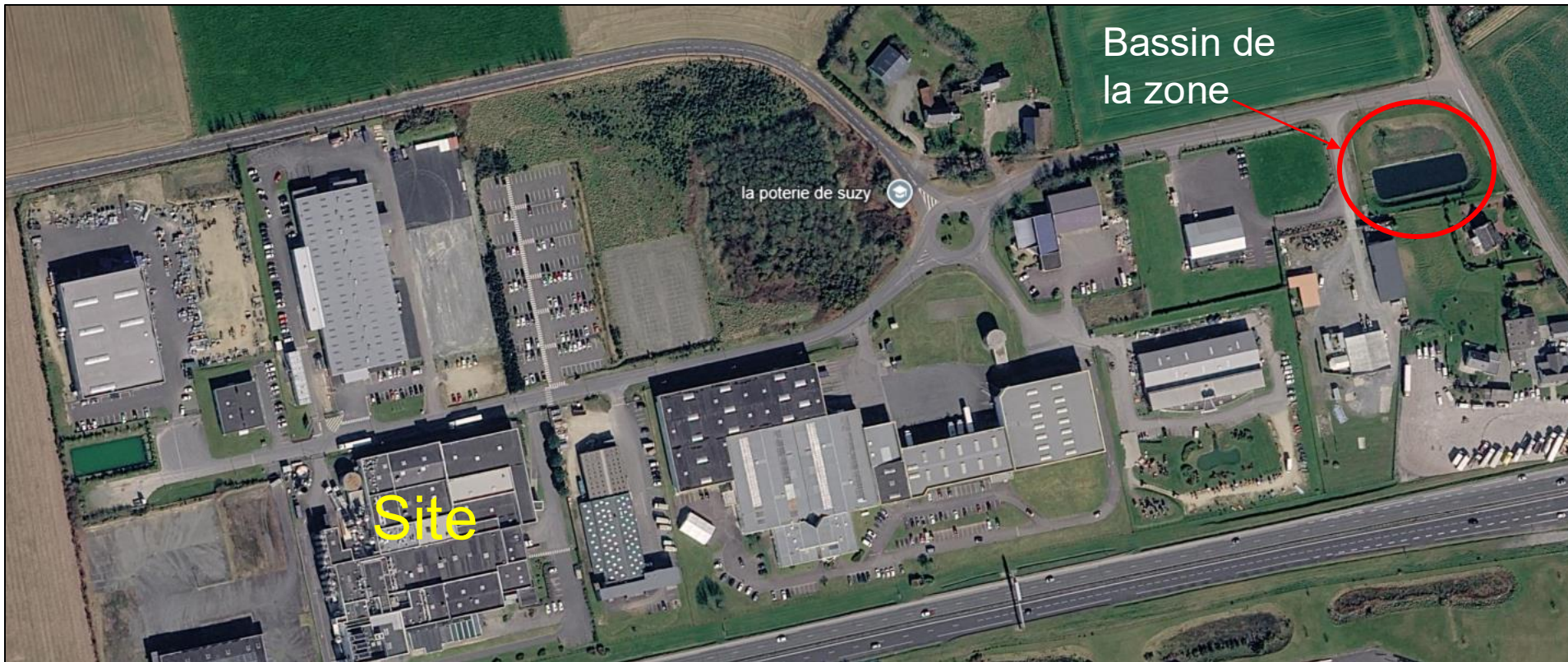
Enjeux environnementaux et risques industriels



Enjeux environnementaux

L'enjeu principal identifié sera de retenir toutes les eaux polluées ou effluents déversés en cas d'incendie ou d'accident survenant sur le site.

La ZI de Kériel possède un bassin de gestion des eaux pluviales par infiltration. N'étant pas étanche, aucune rétention d'eaux polluées ne peut s'envisager via ce bassin. Il est nécessaire de mettre en place une autre solution tel qu'un nouveau bassin de rétention.



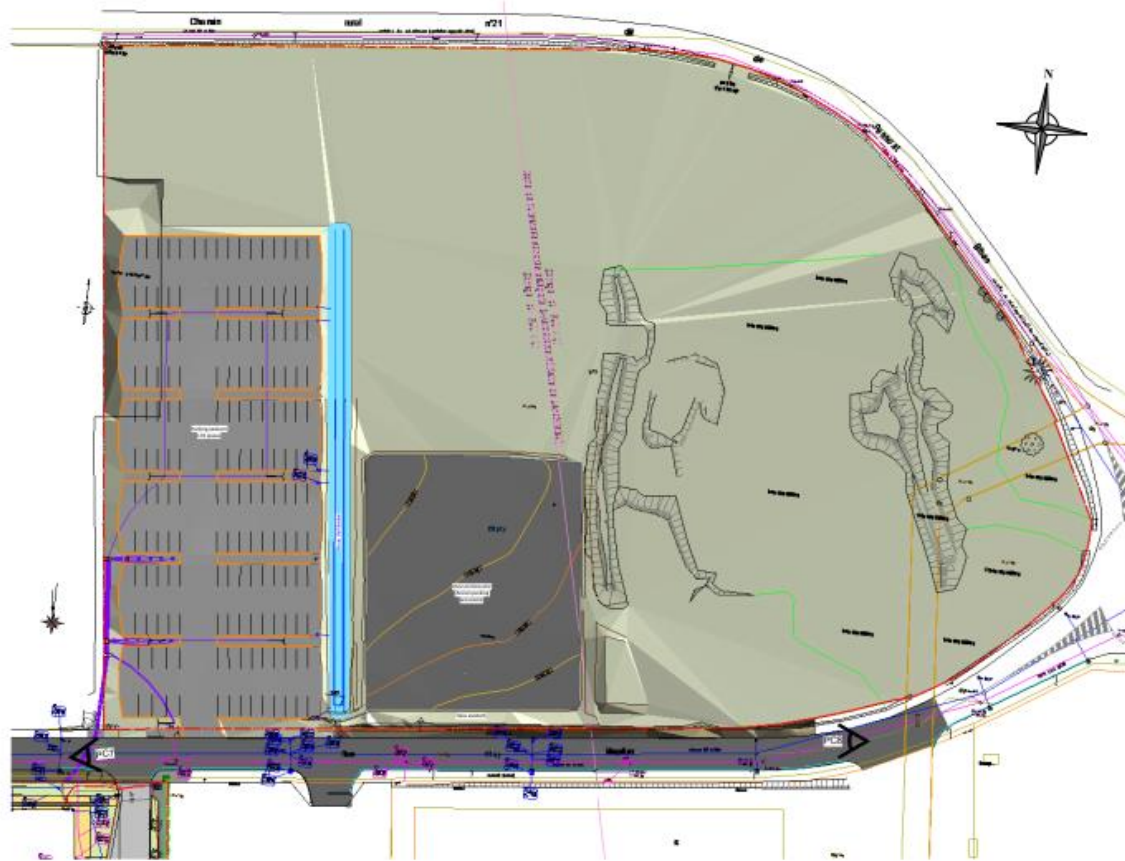
→ Bassin de rétention à créer

Enjeux environnementaux : rétention des effluents

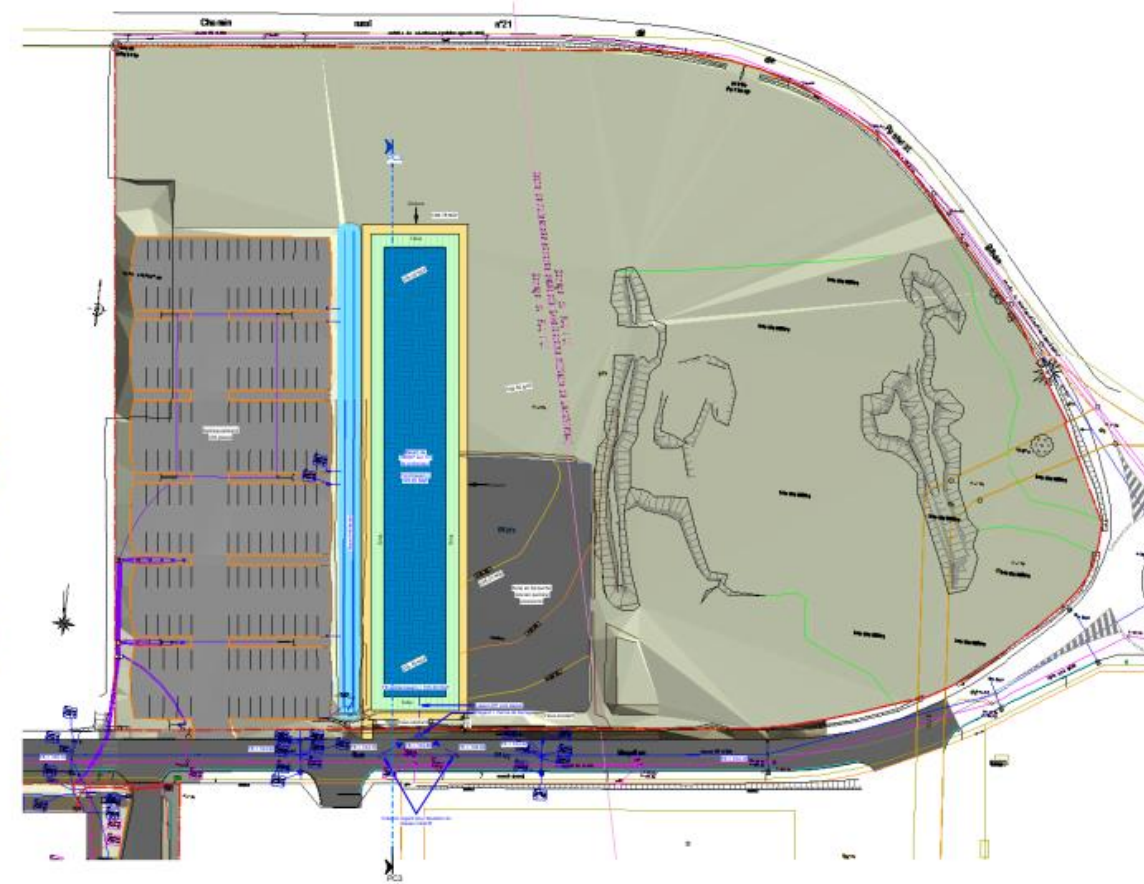
<div>  Document technique D9A - Défense extérieure contre l'incendie et rétention </div>							
Calcul du volume à mettre en rétention							
24-056 FAURE PLOUEDERN							
							Commentaires
Besoins pour la lutte extérieure				Résultat D9 (m³)		240	
						+	
Moyens de lutte intérieure contre l'incendie		Sprinkleurs		Volume de la réserve (m³)		423	Réserve de sprinklage
						+	
		Rideau d'eau		besoins * 90min (m³)		0	Pas de rideaux d'eau
						+	
		RIA		à négliger		0	À négliger
						+	
		Mousse HF et MF		Débit de solution * temps de noyage (m³)		0	Pas de système mousse
						+	
		Brouillard d'eau		Débit * temps de fonctionnement requis (m³)		0	Pas de brouillard d'eau
						+	
		Colonne humide		Débit * temps de fonctionnement requis (m³)		0	Pas de colonne humide
						+	
Volumes d'eau liés aux intempéries		52 316 m²		10L/m² de surface (m³)		523	15 316 m² de surface imperméabilisée FAURE + 37 000 m² pour les sites de la ZI
Présence de stocks liquides				20% du volume contenu dans le local contenant le plus grand volume (m³)		9	Environ 45 m³ maximum dans la zone considérée
						=	
Volume à mettre en rétention (m³)						1 195	

Plan de masse avant et après projet – Partie Parking

Création d'un bassin de
confinement de 1200 m³

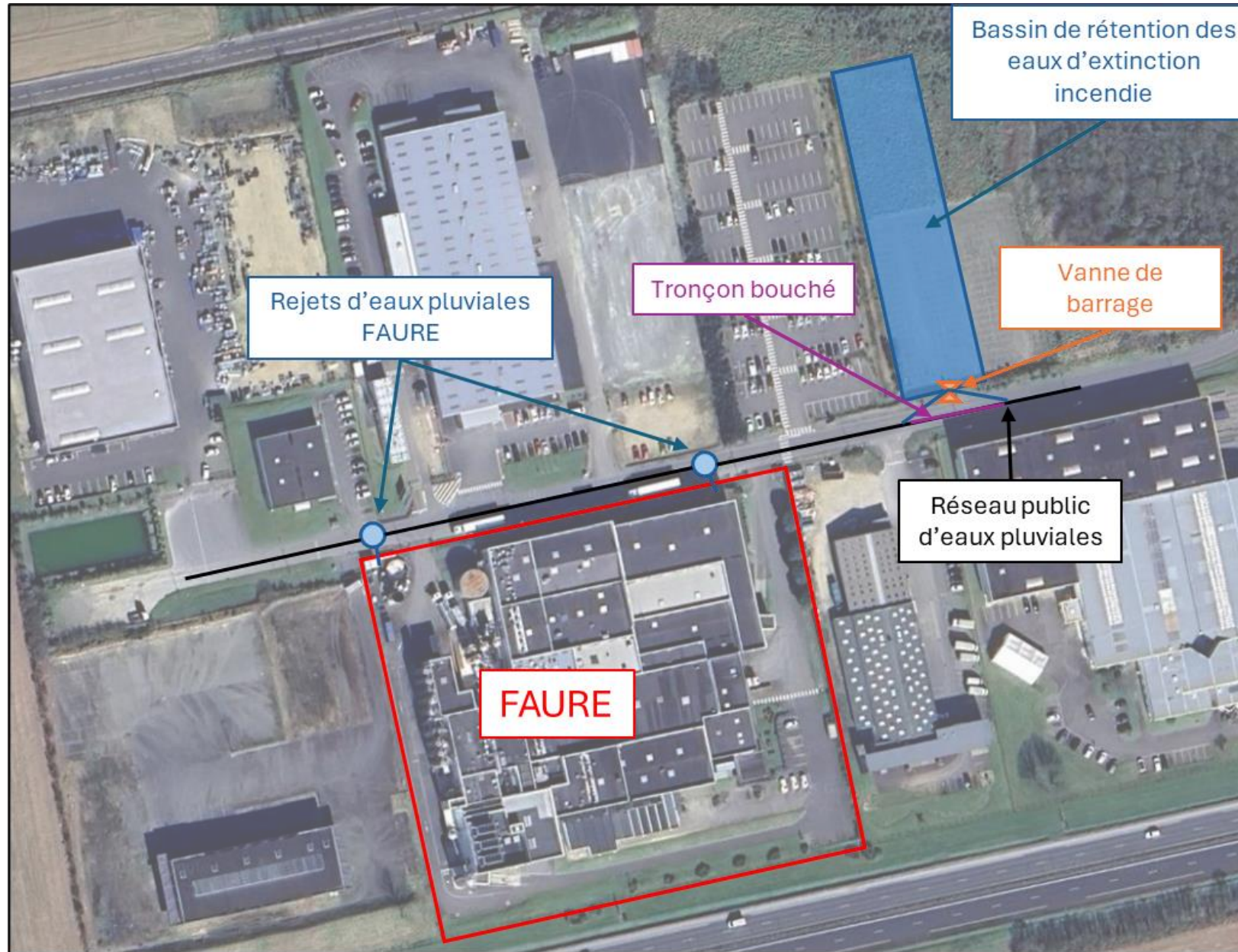


2 PLAN MASSE PROJET - Ech: 1 : 500



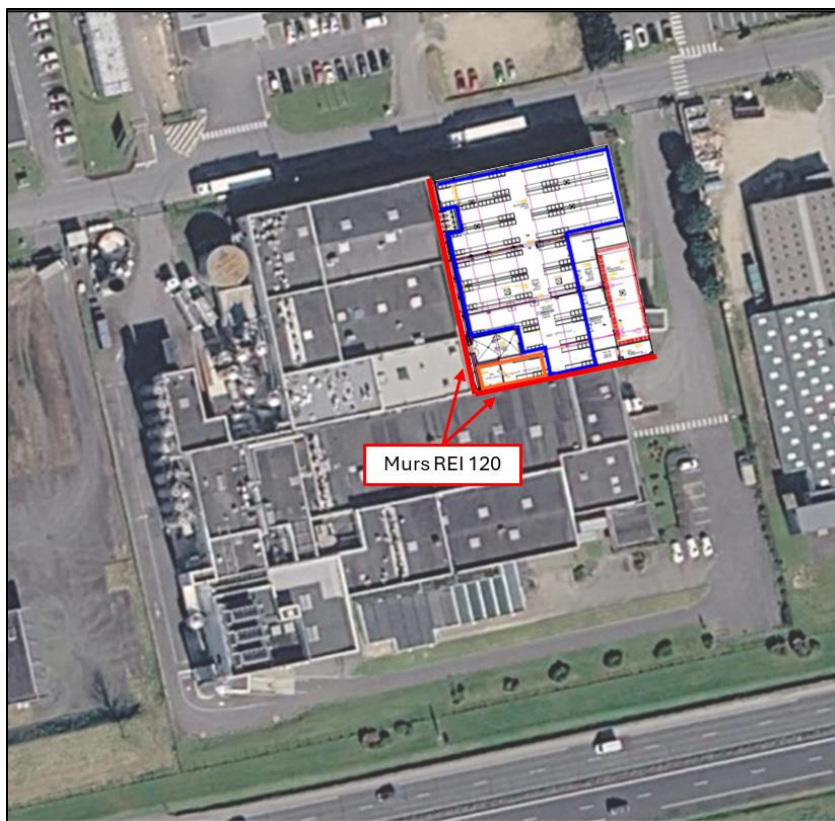
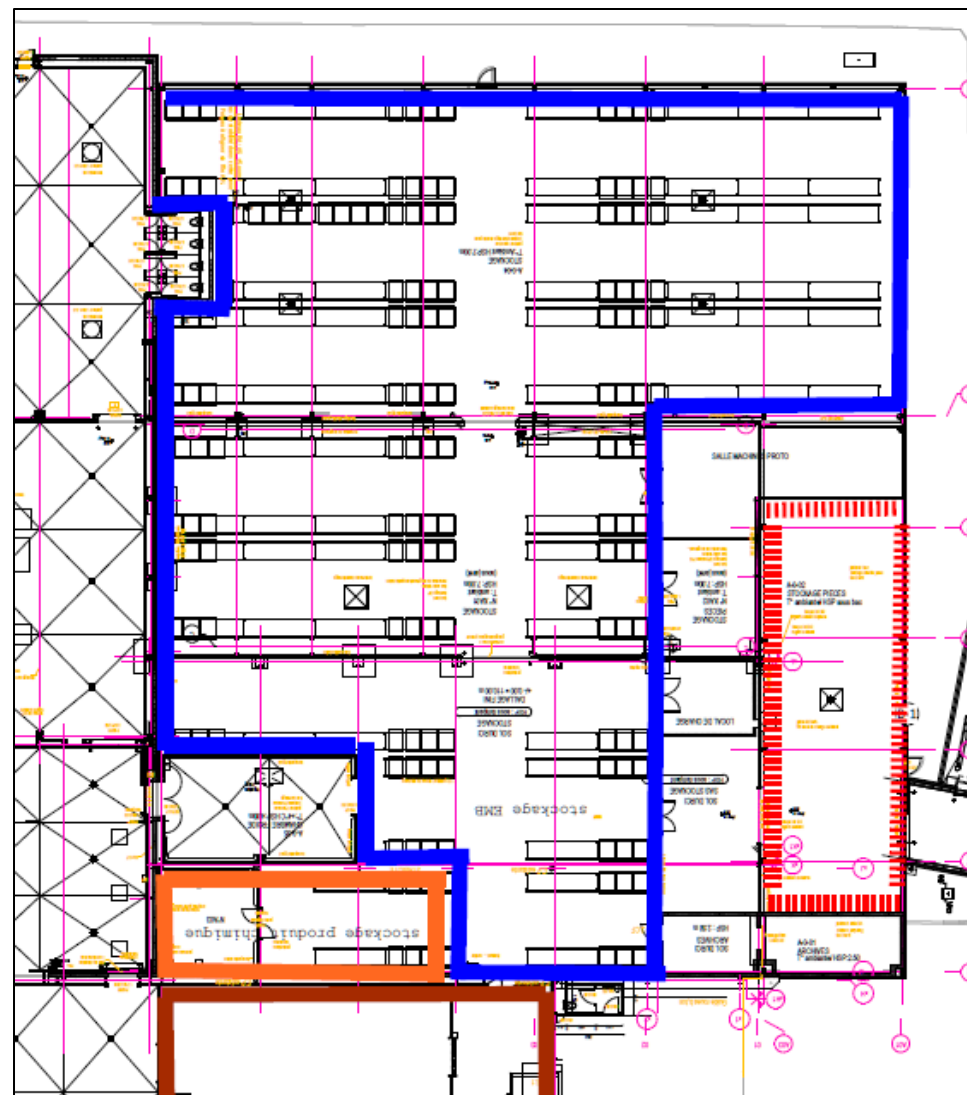
1 PLAN MASSE PROJET - Ech: 1 : 500

Enjeux environnementaux : rétention des effluents



Risques industriels

Le risque principal concerne un incendie de la zone de stockage d'emballages. Les autres zones de stockage ont fait l'objet de modélisations et les résultats ne démontrent pas de risques importants pour le site et ses alentours.



Risques industriels : incendie

Modélisations de flux thermiques : mélange de matières combustibles

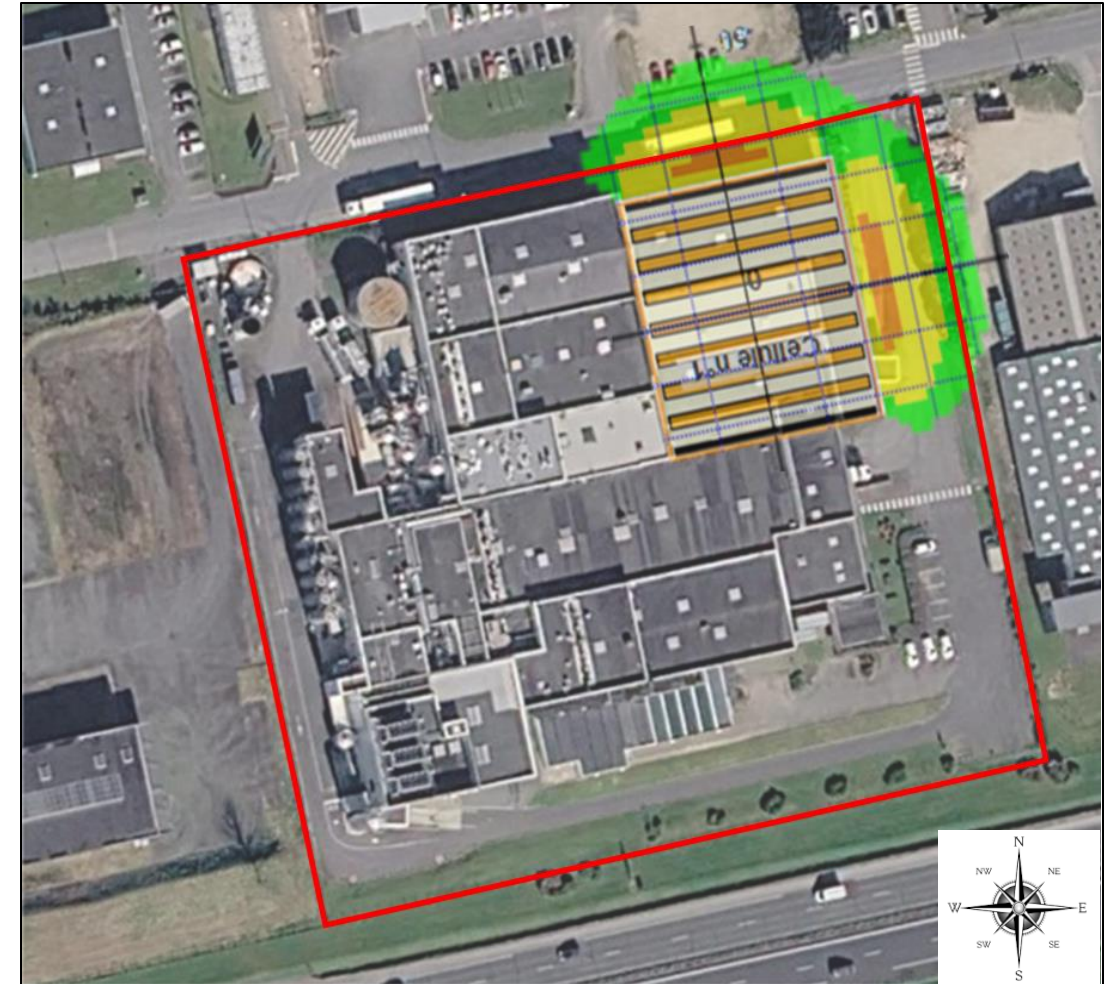
Modélisation en scénario majorant :

- Un bâtiment rectangulaire disposant de racks de stockage sur toute la largeur de la cellule
- Murs extérieurs REI 15 minutes

Les résultats sont les suivants :

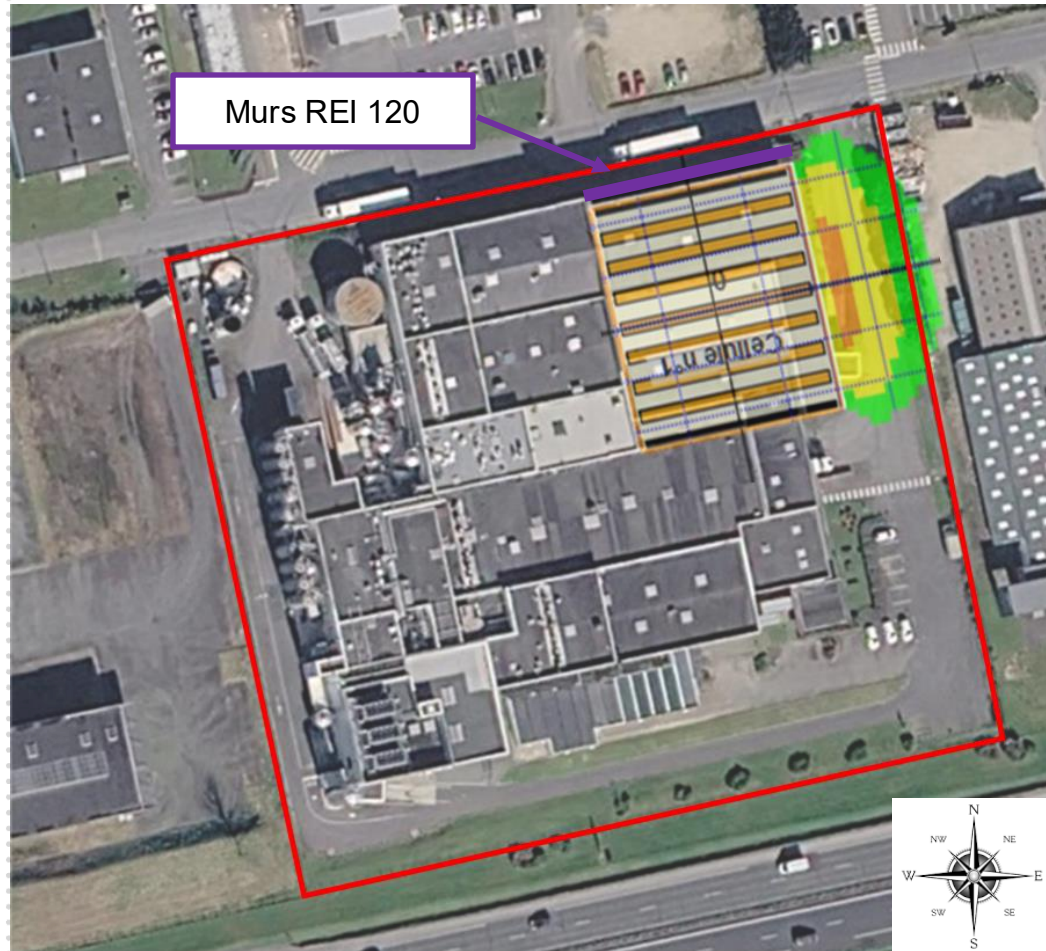
- Flux supérieur à 8 kW/m^2 sortant des limites de propriété au nord ;
- Les flux irréversibles générés vers l'est sortent des limites de site.

Une solution est à proposer pour le mur nord du stockage pour permettre de retenir les flux létaux sur le site et permettre le passage des secours.



Risques industriels : incendie

Modélisations de flux thermiques : mélange de matières combustibles



Implantation d'un mur REI 120 en extérieur de la paroi Nord du bâtiment.

La paroi côté Est a été modélisée en REI 1 minute (cas majorant).

La nouvelle modélisation donne les résultats suivants :

- L'ensemble des effets thermiques létaux et effets dominos, respectivement supérieurs à 5 et 8 kW/m², sont maintenus dans les limites de propriété ;
- Des effets thermiques irréversibles, supérieurs ou égaux à 3 kW/m² et inférieurs à 5 kW/m², sont susceptibles de sortir des limites de propriété à l'est du site, sur 5 m de distance maximale ;
- Le feu dure 89 minutes maximum ;
- Les murs coupe-feu REI 120 ont une garantie de résistance au feu de 120 minutes.

Même si la modélisation est majorante, le voisin sera prévenu afin d'avoir une coordination commune en cas d'incendie.

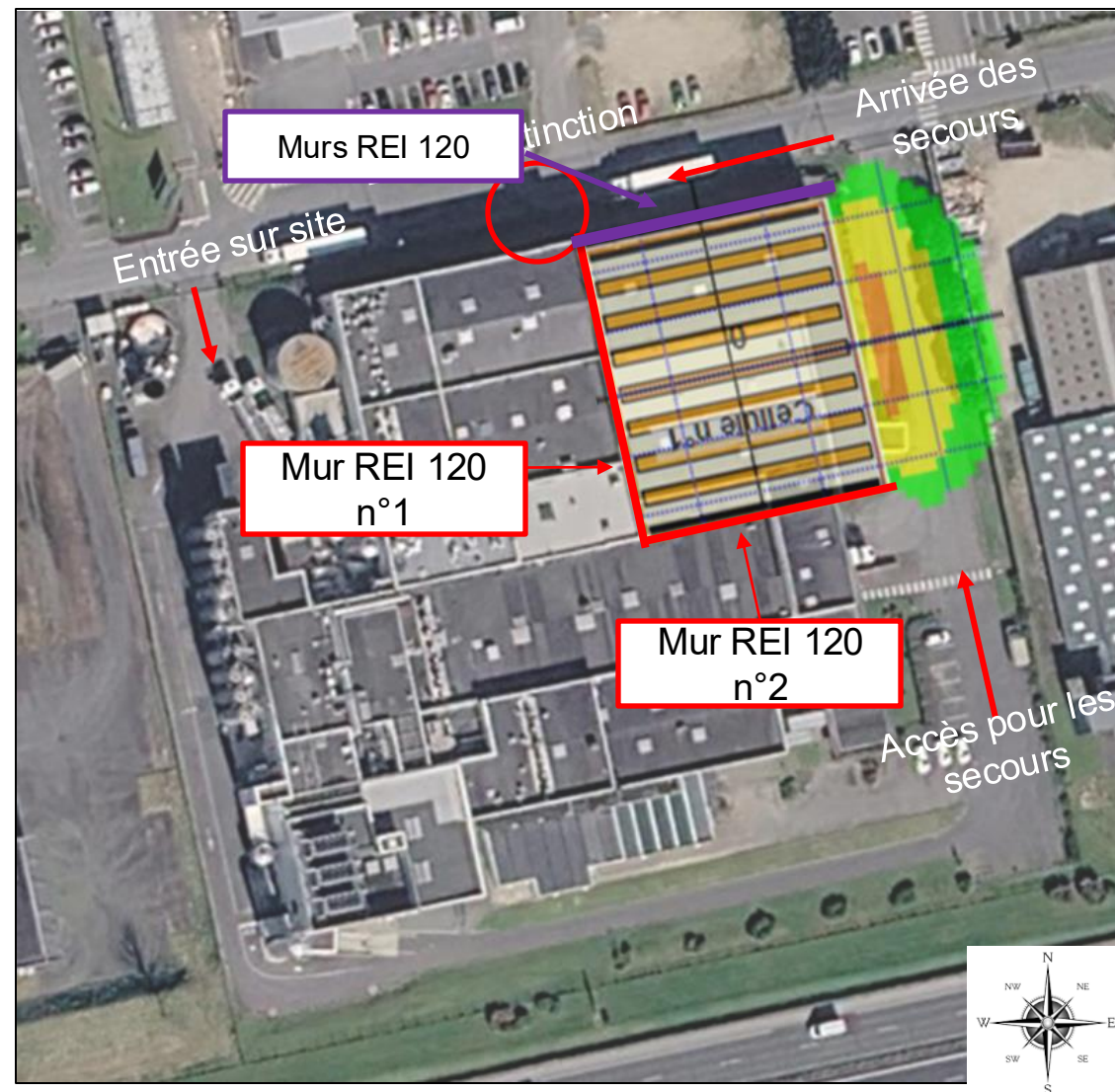
Risques industriels : incendie

Accès des secours sur site

L'accès doit permettre aux secours de s'approcher au nord et à l'est, afin de défendre les 2 murs coupe-feu séparatifs.

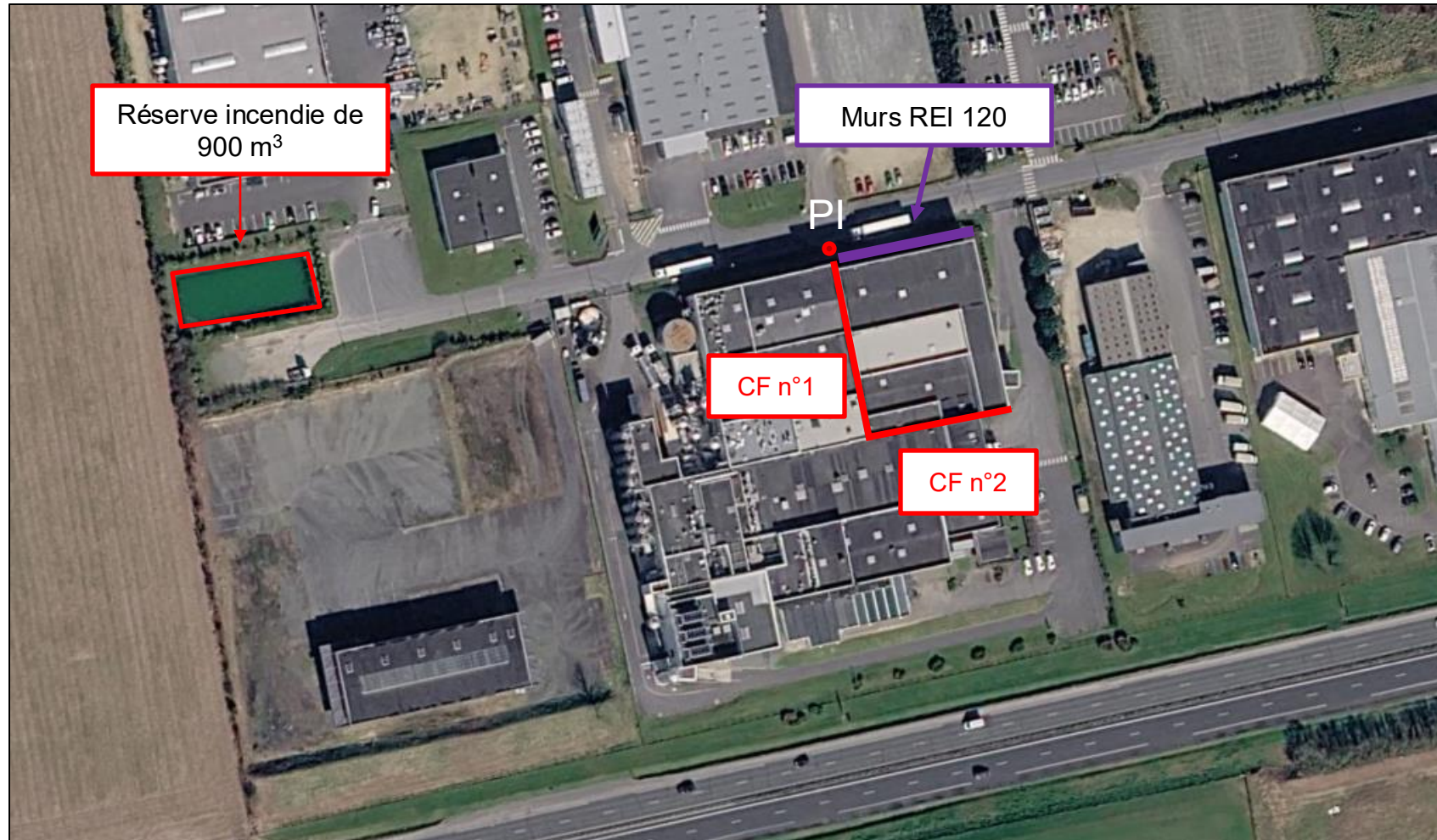
Au nord, cela pourra se faire depuis la voie de desserte de la ZI de Kériel située à 5 m du mur coupe-feu séparatif (n°1).

À l'est, le mur séparatif n°2 est accessible depuis la voirie du site en contournant les bâtiments.



Risques industriels : incendie

Défense incendie



Risques industriels : explosion

Le risque explosion concerne les silos de sucre et farine extérieurs au bâtiment.

Les premières modélisations donnent des effets contenus dans l'emprise du site.

En cas d'accident sur site, l'analyse et les calculs réalisés afin d'étudier les projections d'effets et les répercussions sur le reste du site n'ont pas démontré de risque important pour le site et ses alentours.



Autres sujets étudiés et mesures prévues

Ces sujets ont été étudiés et ne représentent pas ou peu de risques pour l'environnement. Quelques mesures ont été prévues lorsque cela s'est avéré nécessaire.

- Meilleures Techniques Disponibles (MTD) : mise en place d'actions pour le respect des MTD (Système de Management, maîtrise et réduction des consommations...) ; Les MTD visent, dans le cadre de la directive IED, à prévenir et réduire les émissions et les impacts environnementaux des installations industrielles en imposant l'utilisation des techniques les plus performantes et économiquement viables.
- Eaux pluviales : traitement des rejets d'eaux pluviales;
- Effluents : autorisation de déversement signée par la mairie de Plouédern le 21 mai 2026
- Rejets atmosphériques : campagne de mesures sur site et en dehors afin de démontrer la compatibilité du projet et l'absence de risques pour les personnes ;
- Bruit : mesures acoustiques réalisées sur site. Des actions physiques ont été réalisées afin d'abaisser le bruit en limite ouest. Le niveau maximal observé est désormais principalement dû à la RN 12 ;
- Foudre : Etude réalisée -> pas besoin de protection extérieure, simplement intérieure (parafoudres).

Fréquentation du registre dématérialisé

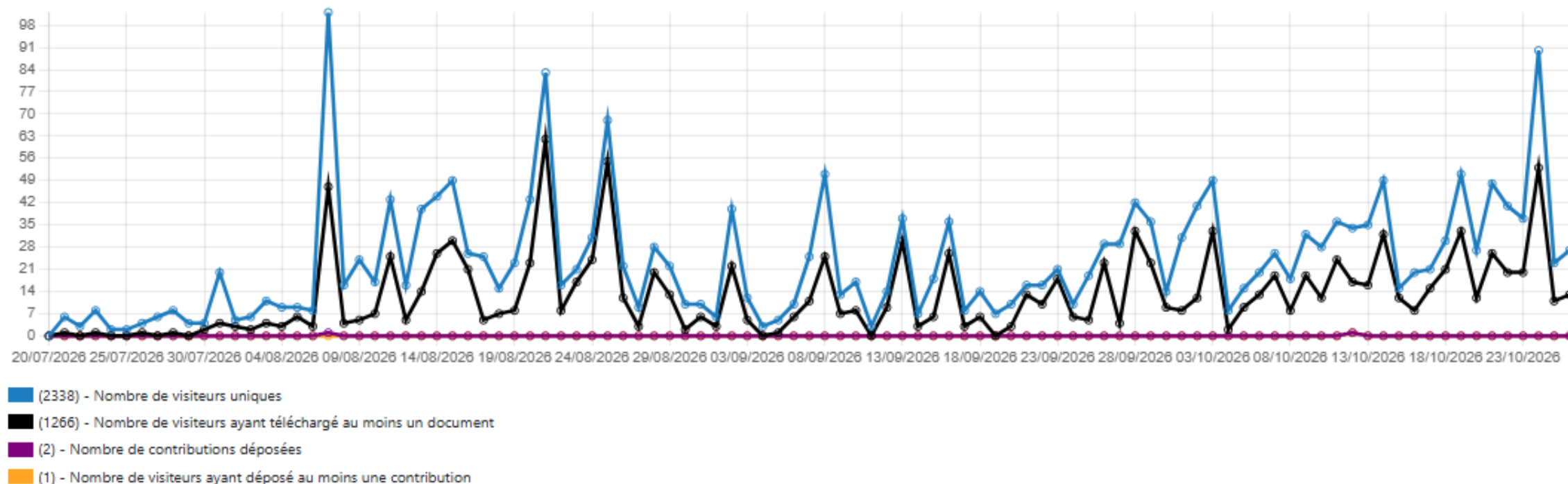
Du 07/08/2026 au 26/10/2026

Fréquentation

2 338 visiteurs uniques ont consulté le site web

1 266 visiteurs ont téléchargé au moins un des documents de présentation
Soit 54.19% des visiteurs

1 visiteur a déposé au moins une contribution
Soit 0% des visiteurs



Téléchargements

Du 07/08/2026 au 26/10/2026

Téléchargements

1 592

téléchargements
réalisés

Les 5 documents les plus téléchargés

	Nombre de téléchargement
Avis de consultation du public	232
24-056_FAURE_PJ001_Presentation_Site_Et_Demandeur_Avec_Annexes	111
FAURE_NOTICE DE PRESENTATION PROJET	105
24-056_FAURE_PJ009_Resume_Non_Technique_Etude_Impacts	94
24-056_FAURE_PJ011_Capacites_Techniques_Financieres	90

Contribution

Du 07/08/2026 au 26/10/2026

👤 Proposée par FAUDET JEAN-PAUL (jpf.faudet@orange.fr)

🏠 29 rue Danielle Casanova

👤 29480 LE RELECQ-KERHUON

✉️ Accepte de recevoir les e-mails d'information

🕒 Déposée le lundi 12 octobre 2026 à 11h25



Le dossier soumis à consultation comporte des imprécisions ainsi des compléments seront à apporter et présenter lors du Coderst :

- sur le plan acoustique : impact réel de l'usine,
- sécurité incendie : l'étude des scénarios devra être détaillée (simulations, mesures de protection, conclusions...)

Jean-Paul FAUDET

Association consommation, logement, cadre de vie

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

