



**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction départementale de la protection des populations

Quimper, le 17 juin 2026

Service Alimentation

PIERRE-LUC DINAHET

Dossier n° : 26-071585

Votre réf. :

LD Trofalher

29650 GUERLESQUIN

Objet : inspection sanitaire du 10/06/26-
Fermeture administrative

Départ n° : 2026.2888

P.J. : - rapport d'inspection n°26-071585

- Arrêté Préfectoral de fermeture
administrative du 17/06/26

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire ;
- Code Rural et de la pêche maritime ;
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant.

NOTIFICATION DE MESURE ADMINISTRATIVE : ARRÊTE PRÉFECTORAL DE FERMETURE

Lettre en recommandé accusé de réception n° 88000074503785X

Monsieur,

Une visite d'inspection sanitaire de votre atelier de transformation laitière a été effectuée le 10 juin 2026 en votre présence. Vous trouverez ci-joint le rapport d'inspection n° 26-071585.

Cette inspection et les rapports d'analyses bactériologiques de vos produits finis et de l'eau utilisée dans la fromagerie ont mis en évidence des non-conformités majeures mettant en évidence une perte de maîtrise de l'hygiène des procédés de fabrication au lait cru de votre exploitation.

La nature des non-conformités relevées et leurs conséquences sur la santé publique m'ont conduit à proposer à Monsieur le Préfet du Finistère, en application de l'article L233-1 du Code rural et de la pêche maritime, la fermeture administrative d'urgence de votre atelier de fabrication de denrées alimentaires à la ferme.

Vous trouverez ci-joint l'arrêté préfectoral du 17 juin 2026 prononçant la fermeture administrative susvisée qui vous a été transmis par courriel ce 17 juin 2026 et qu'il vous appartient de mettre en application dès réception. Il en découle l'interdiction de mettre sur le marché tous les produits que vous avez pu fabriquer jusqu'à ce jour.

Ce rapport de contrôle officiel retranscrit l'ensemble des constats relevés le jour de l'inspection et a pu être orienté sur des points spécifiques. A ce titre, il ne constitue en aucun cas un rapport d'audit de votre établissement ou un certificat/une attestation de salubrité de votre établissement.

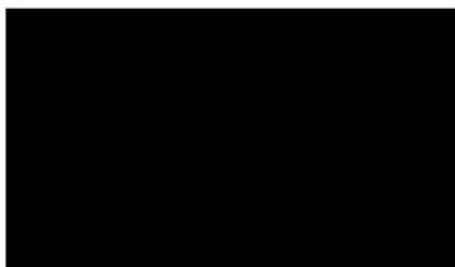
Le redémarrage éventuel de vos activités sera subordonné à la constatation sur site par les inspecteurs de la Direction Départementale de la Protection des Populations du Finistère de la mise en œuvre intégrale des mesures correctives nécessaires à la mise en conformité de votre exploitation.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, le résultat du niveau d'hygiène de votre atelier de fabrication à la ferme « A CORRIGER DE MANIERE URGENTE » va être publié sur le site internet « Alim'confiance » (<https://alimconfiance.agriculture.gouv.fr>) pour une durée d'un an.

À ce titre, vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites. À l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement s'affichera sur le site internet ci-dessus.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

**Pour la Directrice départementale de la protection des populations,
Pour la Cheffe du service Alimentation,
La responsable de la filière lait**



Préfecture de Finistère
Rapport d'inspection N°26-071585
Inspection du secteur des laits et produits laitiers
(SSA)



Date de l'inspection : du 10/06/2026 au 16/06/2026

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP du Finistère

Adresse

2 rue de kerivoal
CS 83038
29334 QUIMPER CEDEX

email ddpp@finistere.gouv.fr

Inspecteur(s) [REDACTED]

Contexte de l'inspection

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination DINAHET PIERRE LUC

Enseigne établissement/Dénomination DINAHET PIERRE LUC - LA FERME DE TROFALHER

N° SIRET / N° NUMAGRIT 80893020000015

Adresse postale LD TROFALHER
29650 GUERLESQUIN

Interlocuteur(s) DINAHET Pierre-Luc

N°ILU 29067090

N°PACAGE 029161395

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Producteur fermier

Identifiant de l'unité d'activité

Site d'intervention Producteur fermier-DINAHET PIERRE LUC - LA FERME DE TROFALHER

Méthode Grille : Inspection du secteur des laits et produits laitiers (SSA), Version 2

Référence(s) réglementaire(s) Vademecum : Vademecum lait et produits laitiers, Version 1
Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 5
REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des
REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Prélèvement(s)

Oui

N° prélèvement(s)

fromages de chèvre n=5

eau

Informations complémentaires :

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	C - Non conformité moyenne
	<i>Activités déclarées en 2016 à la DDPP29: fabrication de fromages au lait cru à base de lait de vache et de chèvres.</i> <i>Certification Agriculture Biologique</i> <i>Troupeau 24 caprins dont 18 chèvres à la traite et 1 vache adulte en lactation sur les 3 présentes.</i> <i>Chèvres poitevines et vaches jersiaises.</i> <i>La traite est exclusivement manuelle.</i> <i>Transformation de mars à octobre.</i> <i>Pratique de la monotraite selon le stade de lactation.</i> <i>Fabrication de fromages lactiques frais et affinés jusqu'à 15 jours. Les plus secs sont pour la consommation familiale.</i> <i>Remise directe au consommateur final sur les marchés de Guerlesquin, Scrignac, Plestin-les-Grèves.</i> <i>Non conforme:</i> <i>Dérogation à l'agrément sanitaire non déclarée (cerfa 13982) pour la vente à un restaurant (Camping La paillote à Locquirec)</i> <i>Inspection réalisée en présence de la gendarmerie de Plouigneau, de la DDTM29-SEB, d'un agent de l'OFB, d'un agent de l'Urbanisme.</i>	
B	Locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>cf sous-items</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	B - Non conformité mineure
	<i>Abords de la ferme stabilisés et propres.</i> <i>Stabulation des chèvres dans une longère sur aire paillée. Aire paillée agrandie par un auvent atenant au bâtiment. Les chèvres ont accès à l'extérieur en journée.</i> <i>Vaches en pâture traites au comadis sur une aire paillée sous un hangar.</i> <i>Atelier de transformation aménagé dans une partie de l'ancienne maison d'habitation depuis 2021.</i> <i>Un petit sas d'entrée derrière la porte d'entrée en bois permet de changer de chaussures et de passer une blouse propre avant l'accès à l'atelier de transformation.</i> <i>Les locaux sont composés d'une salle de fabrication d'environ 10m² et d'une cave d'environ</i>	

4m².

Une VMC permet le renouvellement d'air dans la salle de fabrication et la cave.

Non conforme:

La gaine de VMC au plafond de la salle de fabrication sort directement dans la pièce et n'est pas protégée par une bouche d'aération.

L'extrémité de la gaine se trouve en surplomb d'un bac de caillé alors que des toiles d'araignées couvertes de poussières sont visibles à l'entrée de cette gaine.

B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
<i>Equipements en matériaux imputrescibles et facilement lavables: table inox, récipients inox ou plastique, moules en plastique.</i> <i>Transfert du lait après la traite dans des bidons inox.</i> <i>Matériau dérogatoire:</i> <i>Affinage sur claies inox posées sur une échelle en bois.</i>		
B03	Lutte contre les nuisibles	B - Non conformité mineure
<i>Présence d'un chien et 2 chats sur la ferme.</i> <i>M. Dinahet déclare poser des appâts rodenticides en cas de détection de rongeurs.</i> <i>Absence de dispositif préventif contre les insectes volants. M. Dinahet déclare poser un ruban de glu en cas de présence manifeste d'insectes.</i>		
B04	Maintenance des locaux et équipements	Pas observé
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Locaux de transformation et surfaces de travail visuellement propres.</i> <i>Produits d'entretien:</i> <i>Liquide vaisselle,</i> <i>Lave-vaisselle avec pastilles de détergent pour le petit matériel,</i> <i>Savon noir pour les surfaces,</i> <i>Javel pour surfaces inox et les carreaux (3-4 fois/saison)</i> <i>Désinfection au peroxyde d'hydrogène avant reprise des lactations</i> <i>Non conforme:</i> <i>Utilisation de produits ménagers non homologués pour l'usage alimentaire.</i> <i>Présence de toiles d'araignée et d'araignées dans la cave autour de l'étagère à fromages.</i>		
C	Maîtrise de la chaîne de production	D - Non conformité majeure
<i>cf sous-items</i>		
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	Pas observé
C02	Identification des points déterminants	Pas observé
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	D - Non conformité majeure
<i>Absence d'autocontrôles bactériologiques du lait cru.</i> <i>Il n'est pas vérifié que le lait est conforme au prescriptions du règlement 853/2004: critère "germes" inférieur ou égal à 500 000 germes/ml.</i>		
C04	Mesures de maîtrise de la production	D - Non conformité majeure
<i>cf sous-items</i>		

C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires <i>Pas d'enceinte réfrigérée.</i> <i>Fromage conservés en cave d'affinage entre 11 et 18°C selon la saison.</i>	A - Conforme
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	Pas observé
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	C - Non conformité moyenne
	<i>Traite:</i> <i>Traite des chèvres dans la stabulation.</i> <i>Traite des vaches au cornadis à l'abri d'un hangar sur un litière sèche.</i> <i>Élimination des premiers jets et séchage des trayons avant la traite.</i> <i>Non conforme:</i> <i>Le lactosérum est conservé pour le repiquage dans des bocaux en verre ouverts et à température ambiante. Il n'est pas protégé des contaminations extérieures.</i> <i>Bac de lait caillé posé à même le sol.</i>	
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	D - Non conformité majeure
	<i>Eau approvisionnant la fromagerie issue de forages privés qui ne sont pas considérés comme des ressources d'eau potable: absence d'autorisation préfectorale.</i> <i>Absence de suivi de la qualité bactériologique de l'eau.</i> <i>Prélèvement officiel réalisé sur l'eau du robinet de la fromagerie sur lequel est branché un tuyau souple pour le lavage des locaux:</i> <i>Résultat:</i> <i>microorganismes revivifiables à 22°C: 57 ufc/ml</i> <i>microorganismes revivifiables à 36°C: 9 ufc/ml</i> <i>coliformes: 12 ufc/100ml : non conforme</i> <i>entérocoques: 0</i> <i>E.Coli: 0</i> <i>ASR: 0</i> <i>Cette eau n'est pas conforme aux limites de qualité de l'eau destinée à la consommation humaine.</i>	
C06	Conformité des produits finis	D - Non conformité majeure
	<i>Absence d'autocontrôle bactériologique des produits finis.</i> <i>Contrôle officiel n=5 réalisé sur un lot de fromage de chèvre au lait cru fabriqué le 08/06/26:</i> <i>résultats:</i> <i>listeria monocytogenes et salmonelles: non détecté</i> <i>staphylocoques de 590 à 4300 ufc/g: conforme</i> <i>E.Coli: 12000, 15000, 17000, 21000, 25000 ufc/g > 10 000 ufc/g critères FCD</i> <i>Ce résultat en E.Coli révèle un défaut de maîtrise de l'hygiène lors de manipulations et /ou une insuffisance du nettoyage.</i>	
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	Pas observé
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	D - Non conformité majeure
	<i>cf sous-items</i>	

D01	Système de traçabilité et archivage des documents	D - Non conformité majeure
<i>Cahier de fromagerie avec enregistrement des quantités vendues au marché.</i> <i>Absence d'enregistrement des quantités de fromages fabriquées, absence d'enregistrement de données liées à la fabrication ou des éventuelles non-conformités rencontrées, absence d'information sur les dates de traites.</i> <i>Les fromages en cave ne sont pas identifiés par un numéro de lot ou une date de fabrication. M. Dinahet explique qu'ils sont rangés par date de fabrication, les plus anciens étant en haut de l'étagère.</i> <i>Les fromages de chèvres et de vache sont différenciés par leur forme, rectangulaire pour les fromages de vache et rond pour les fromages de chèvre.</i>		
D02	Réactivité	C - Non conformité moyenne
<i>L'exploitation a été mise en demeure suite à l'inspection du 12/01/2016 de corriger plusieurs non-conformités dont l'absence d'autocontrôles bactériologiques et l'absence d'approvisionnement de la fromagerie en eau potable.</i> <i>Ces mêmes non conformités sont relevées lors de l'inspection du 10/06/26.</i>		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
<i>cf sous-items</i>		
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
<i>Pas d'anomalie observée.</i>		
E02	Gestion des sous-produits animaux	Pas observé
F	Gestion du personnel	B - Non conformité mineure
<i>cf sous-items</i>		
F01	Hygiène et équipements du personnel	B - Non conformité mineure
<i>Chaussures réservées aux activités de transformation.</i> <i>Présence d'une blouse.</i> <i>M. Dinahet ne portait pas de coiffe et de tenue propre adaptée aux activités de transformation pendant l'inspection de la fromagerie. Il a toutefois expliqué changer de tenue après la traite qui n'avait pas encore eu lieu au moment de l'inspection.</i>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	Pas observé
G	Élevage	A - Conforme
<i>cf sous-items</i>		
G01	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	B - Non conformité mineure
<i>Animaux en extérieur ou en stabulation.</i> <i>Vaches et chèvres en bon état d'engraissement.</i> <i>Les vaches en pâture sont propres.</i> <i>Les chèvres sur aire paillée sont propres. La litière est paillée avec des refus de foin ou des restes des années précédentes.</i> <i>Élevage officiellement indemne de brucellose.</i> <i>Non conforme:</i> <i>Litière des chèvres assez humide et plus particulièrement au niveau du logement des chevrettes.</i>		

G02	Alimentation animale	A - Conforme
	<i>Herbe au pâturage, foin, céréales. Pas d'anomalie observée.</i>	
G03	Gestion de la pharmacie vétérinaire	Pas observé

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Perte de maîtrise des risques (urgence)

Commentaire : Des non-conformités sont majeures décrites dans le présent rapport à savoir:

- item C05: absence d'approvisionnement de la fromagerie en eau potable
- item C03: absence d'autocontrôles bactériologiques du lait cru,
- item C06: absence d'autocontrôles bactériologiques des produits finis,
- item D01: absence de système de traçabilité.

Par conséquent, la fermeture d'urgence de l'atelier de transformation est prononcée par arrêté préfectoral du 17 juin 2026.

Signature

Le 17/06/2026

Inspecteur(s)





**PRÉFET
DU FINISTÈRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale
de la protection des populations
Service Alimentation**

**ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 17 JUIN 2026
PRONONÇANT LA FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT PIERRE LUC DINAHET
LA FERME DE TROFALHER - ATELIER DE FABRICATION A LA FERME
LIEU DIT TROFALHER - 29 650 GUERLESQUIN
SIRET 808 930 200 00015**

EXPLOITÉ PAR PIERRE LUC DINAHET

LE PREFET DU FINISTERE
Officier de la Légion d'honneur
Officier de l'Ordre National du Mérite

VU le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;

VU le règlement européen (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale;

VU le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

VU le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

VU le règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire;

VU le Code de la consommation et notamment l'article L 521-5 ;

VU le Code rural et de la pêche maritime et notamment l'article L.233-1 qui autorise le préfet en cas de d'urgence, et pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique, à fermer tout ou partie de l'établissement ou l'arrêt immédiat d'une ou plusieurs de ses activités ;

VU le Code des relations entre le public et l'administration et notamment les articles L.121-1 et L.122-1;

VU le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et les départements;

VU le décret du 28 avril 2025 portant nomination de Monsieur Louis LEFRANC en qualité de préfet du Finistère;

VU l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant;

VU l'arrêté préfectoral n° 29-2026-05-06-00004 du 6 mai 2026 donnant délégation de signature à Mme Estelle NEAU, directrice départementale de la protection des populations du Finistère ;

VU le rapport d'inspection n° 26-071585 établi par le service Alimentation de la Direction départementale de protection des populations du Finistère, à la suite de l'inspection de l'atelier de fabrication à la ferme de l'établissement PIERRE LUC DINAHET - FERME DE TROFALHER, lieu-dit Trofalher - 29 650 GUERLESQUIN, réalisée le 10 juin 2026 et les constats de non-conformités relevés ;

VU le rapport d'essai n°26061106972402, validé par le laboratoire LABOCEA le 15 juin 2026, mettant en évidence des résultats non conformes aux limites et références de qualité des eaux destinées à la consommation humaine sur le prélèvement d'eau issu de l'atelier de fabrication de l'établissement PIERRE LUC DINAHET - FERME DE TROFALHER ;

VU le rapport d'essai n°26061106965901, validé par le laboratoire LABOCEA le 16 juin 2026, et mettant en évidence la présence d'*Escherichia coli* en quantité importante dans les fromages lactiques fabriqués par l'établissement PIERRE LUC DINAHET - FERME DE TROFALHER ;

CONSIDÉRANT que les non-conformités majeures relevées sont de nature à générer des contaminations des denrées entreposées, manipulées et servies aux consommateurs et démontrent l'absence de garanties apportées à la sécurité sanitaire des denrées ;

CONSIDÉRANT en particulier les constats suivants :

- l'absence d'alimentation en eau potable de l'atelier de fabrication à la ferme et l'absence de suivi de la qualité de l'eau utilisée ;
- les résultats non conformes aux limites et références de qualité des eaux destinées à la consommation humaine sur le prélèvement d'eau issu de l'atelier de fabrication ;
- l'absence de système de traçabilité des denrées ;
- la présence en quantité importante d'*Escherichia Coli* dans les fromages lactiques fabriqués à la ferme, témoignant d'un défaut de maîtrise de l'hygiène du procédé de fabrication ;
- l'absence d'autocontrôles réalisés sur le lait matière première et sur les produits finis ;

CONSIDÉRANT que l'ensemble de ces constats permet de conclure à l'absence de maîtrise sanitaire qui conduit à un risque grave avéré pour la santé des consommateurs ;

CONSIDÉRANT le risque de contamination des produits par des souches d'*Escherichia coli* entérohémorragiques hautement pathogènes, pouvant occasionner de graves complications, notamment chez les enfants (syndrome hémolytique et urémique) ;

CONSIDÉRANT qu'il y a urgence à ce que des mesures soient prises pour préserver la santé publique ;

CONSIDÉRANT qu'il n'y a pas lieu, dans ces conditions d'urgence, de faire application de la procédure contradictoire prévue à l'article L 233-1 du Code rural et de la pêche maritime ;

SUR la proposition de Madame la Directrice départementale de la protection des populations ;

ARRÊTE

ARTICLE 1^{ER} :

L'atelier de fabrication de denrées alimentaires à la ferme de l'établissement PIERRE LUC DINAHET - FERME DE TROFALHER, lieu-dit Trofalher - 29 650 GUERLESQUIN, identifié sous le n° SIRET 808 930 200 00015 et exploité par M. Pierre Luc DINAHET, est fermé à compter de la présente notification pour des raisons sanitaires.

ARTICLE 2:

L'abrogation du présent arrêté est subordonnée à la constatation sur place par les agents de la DDPP de la mise en œuvre intégrale des mesures correctives nécessaires à la rectification des non-conformités relevées dans le rapport d'inspection n° 26-071585.

ARTICLE 3:

Le non-respect du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L.237-2 du Code rural et la pêche maritime prévoyant deux ans d'emprisonnement et 30 000 euros d'amende.

ARTICLE 4: Délai et voie de recours

La présente décision est susceptible de recours auprès du Tribunal Administratif de RENNES dans un délai de 2 mois à compter de sa notification à M. Pierre Luc DINAHET, gérant de l'établissement, par voie postale ou par l'application télérecours citoyens accessible par le site internet <https://www.telerecours.fr>.

Le recours éventuel ne peut avoir d'effet suspensif sur l'exécution de la présente décision.

ARTICLE 5:

Le niveau d'hygiène de l'établissement, classé en «perte de maîtrise», sera publié sur le site internet interministériel Alim'confiance, avec le commentaire «A corriger de manière urgente» et ce, jusqu'au prochain contrôle favorable ou pour une durée maximale d'un an.

ARTICLE 6: Exécution

Le secrétaire général de la préfecture du Finistère, la sous-préfète de MORLAIX, le directeur départemental de la protection des populations du Finistère, le maire de la commune de GUERLESQUIN, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant.

Fait à Quimper, le 17 juin 2026

