PRÉFET
DU DOUBS
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement de
Bourgogne Franche-Comté

Unité Interdépartementale 25-70-90
5 Voie Gisèle Halimi
BP 31269
25000 BESANÇON

BESANÇON, le 04/08/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 12/07/2023

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

PRONOIA CENTRE-EST

8 RUE RENE CHAR
ZAC DE CHATEAUFARINE
25000 BESANCON

Références : UID257090/SPR/VG/AR 2023 - 0804D
Code AIOT : 0100027738

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 12/07/2023 dans l'établissement PRONOIA CENTRE-EST implanté 8 RUE RENE CHAR ZAC DE CHATEAUFARINE 25000 BESANCON.
Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (https://www.georisques.gouv.fr/).

Cette visite s'inscrit dans le cadre de l'action nationale 2023 de contrôle de la prescription relative à l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans la restauration.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- PRONOIA CENTRE-EST
- 8 RUE RENE CHAR ZAC DE CHATEAUFARINE 25000 BESANCON
- Code AIOT : 0100027738
- Régime : Néant

- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La visite a concerné les lieux de restauration (intérieurs extérieurs), le comptoir et le point de lavage de la vaisselle.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans la restauration

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 :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées ;
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il pourra être proposé à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives ;
- « sans suite administrative ».

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 sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342	/	Sans objet

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

L'établissement était non conforme le jour de la visite. Néanmoins, l'exploitant a annoncé avoir commandé la vaisselle adéquate et déclaré qu'il transmettrait les bons de commandes correspondants à l'inspection. Un délai de 21 jours est alloué pour permettre à l'exploitant de transmettre les documents annoncés et se mettre en conformité.

2-4) Fiches de constats

N° 1 **:** Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Actions nationales 2023, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Sont soumises à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables, conformément au dix-huitième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes.
Constats : L'exploitant a connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables (cf. loi AGEC du 10 février 2020, articles L. 541-15-10 et D. 541-342 du code de l'environnement) Dans le cadre de son activité, le restaurateur propose un service de restauration sur place et à emporter. L'établissement a près de 195 places (assis, debout, en intérieur, en extérieur...). Des couverts jetables sont proposés lors de la consommation de repas sur place. (bambou) Les repas servis sur place sont dans de la vaisselle à usage unique L'exploitant a déclaré effectuer les démarches pour mettre en œuvre cette disposition mais elles ne sont pas encore en place.

L'exploitant a déclaré avoir commandé la vaisselle et a déclaré envoyer les bons de commande à l'inspection (mail). En parallèle, dans les locaux ont été observées des échelles et des plateaux pour le futur lavage des verres et un lave vaisselle , lesquels ne sont pas encore en service.
Observations : L'exploitant a déclaré que la chaîne KFC avait bénéficié d'un report de délai au 30 juillet pour la mise en oeuvre de cette règlementation. L'exploitant a déclaré envoyer à l'inspection copie de l'accord signé.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet