

Service de prévention des risques et environnement
industriels
2 rue Juliette Dodu – CS 41009
Cedex 9
97743 SAINT-DENIS

SAINT-DENIS, le 07 NOV. 2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/09/2023

Contexte et constats

BPOUEST

48 CHE DU LOTISSEMENT MOUFIA
97490 Saint-Denis

Références : SPREI/PRAM/UM3S/AL/0100030593/2023-1627
Code AIOT : 0100030593

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/09/2023 dans l'établissement BPOUEST implanté 14 RUE DU GENERAL DE GAULLE 97438 SAINTE-MARIE.

Cette visite est réalisée dans le cadre de l'action nationale 2023 du ministère de la Transition écologique portant sur l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans la restauration.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- BPOUEST
- 14 RUE DU GENERAL DE GAULLE 97438 SAINTE-MARIE
- Code AIOT : 0100030593
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le restaurant contrôlé, exploité par la société BP OUEST est un restaurant de la chaîne PAUL. Il est situé au 14 rue Général de Gaulle - centre commercial de La Réserve, à Sainte-Marie.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- action nationale relative à l'interdiction d'utilisation de la vaisselle jetable dans les restaurants

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 sera 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 <u>précédente</u> 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

Le restaurant contrôlé a mis à disposition de la vaisselle réemployable pour les repas pris sur place, excepté pour les couverts qui sont en bois jetables. Il est attendu du restaurateur qu'il se mette en conformité sur ce point en distribuant aux clients des couverts réemployables.

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
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 : Le restaurant contrôlé propose un service de restauration rapide sur place et dispose de 60 places assises dans l'enceinte de son restaurant dont 40 places en extérieur. L'inspection a constaté les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none">- la gérante du restaurant n'a connaissance de la réglementation applicable en la matière,- des couverts jetables en bois sont distribués aux clients,- les repas sont servis dans de la vaisselle réemployable en céramiques (assiettes et tasses) ou en verre (verres),- un inventaire de la vaisselle est réalisé chaque jour, le restaurateur dispose de 20 assiettes, 20 tasses et 20 verres. Les verres sont distribués au client sur demande,- un lave-plateau est utilisé pour laver la vaisselle, puis la sécher. Le restaurant contrôlé a mis à disposition de la vaisselle réemployable pour les repas pris sur place, excepté pour les couverts qui sont en bois jetables. Il est attendu du restaurateur qu'il se mette en conformité sur ce point en distribuant aux clients des couverts réemployables.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale
Proposition de délais : 15 jours

