

Unité départementale de Rouen-Dieppe
1 rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 31/05/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 23/04/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

KB GROS HORLOGE

84 rue du Gros Horloge
76000 Rouen

Références : UDRD-2024_05-T-400
Code AIOT : 0100046976

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 23/04/2024 dans l'établissement KB GROS HORLOGE implanté 84 rue du Gros Horloge 76000 Rouen. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Dans le cadre de l'action nationale 2024 relative à l'obligation de tri des déchets dans les enseignes de restauration, et d'utilisation de vaisselle réemployable, l'inspection des installations classée s'est rendue de façon inopinée dans le restaurant Burger King Gros Horloge de Rouen afin de vérifier son application.

Ce contrôle a été réalisé à partir de 14h00, à la fin du service du déjeuner, et ce restaurant dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- KB GROS HORLOGE
- 84 rue du Gros Horloge 76000 Rouen
- Code AIOT : 0100046976
- Régime : Néant

- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité professionnelle proposant un service de restauration rapide sur place et vente de plats à emporter

Thèmes de l'inspection :

- AN24 Vaisselle restauration et tri

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 <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
1	Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342	Demande d'action corrective	1 jour
2	Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2	Demande d'action corrective	1 jour

(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
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Sans objet
4	Tenue et transmission des registres (optionnel)	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Sans objet

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

L'établissement respecte l'obligation de servir des repas et boissons en utilisant de la vaisselle réemployable et de collecter séparément les déchets d'emballages ménagers et des biodéchets ayant installé des dispositifs de tri des déchets en salle comme en cuisine au sein de son restaurant.

Concernant la collecte séparée des déchets alimentaires (biodéchets) du restaurant, l'inspection considère que le dispositif de collecte est désormais opérationnel depuis le 29 avril 2024 (date de réception du bac spécifique biodéchets).

Enfin, l'exploitant doit dès à présent proscrire l'usage de sachets de thé ou tisane en plastique non biodégradable en salle.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Actions nationales 2024, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Prescription contrôlée : A compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret.
Constats : L'exploitant a bien connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir des repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables. Dans le cadre de son activité, l'établissement est soumis à cette obligation, car il propose plus de 20 places assises en intérieur et un service de restauration sur place mais aussi à emporter. Selon le restaurateur, un gros service représente environ 152 couverts correspondant au nombre de places assises disponibles dans le restaurant. L'exploitant a indiqué que la vaisselle réemployable concerne dans son restaurant: les verres, de différentes tailles, les gobelets pour le café et le thé, les bols pour les salades, les contenants pour les frites seules ou avec fromages fondus et autres sauces, les couverts en plastique (couteaux, fourchettes et cuillères), les contenants pour les glaces et milk-shakes. L'inspection n'a pas constaté la présence de vaisselle jetable sur les plateaux servis en salle et de sacs de caisse en plastique, de boîtes en polystyrène, de pailles, de touillettes et de tiges de ballon de baudruche en plastique. Par contre certains sachets de thé ou tisane sont encore en plastique. L'exploitant a précisé que la vaisselle est entièrement lavée sur place. L'inspection a constaté la présence sur place des installations utilisées pour réaliser le nettoyage de la vaisselle réemployable. Selon l'exploitant, un cycle de lavage à 60°C dure environ 3 minutes, la vaisselle pouvant être réutilisée ensuite. Enfin, l'exploitant a indiqué qu'un inventaire manuel est réalisé tous les 15 jours afin de renouveler si nécessaire les stocks de vaisselle réemployable.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Demande n°1: L'exploitant doit désormais proscrire les sachets de thé ou tisane en plastique.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 jour

N° 2 : Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2
Thème(s) : Actions nationales 2024, Tri et collecte séparée des emballages et biodéchets du public
Prescription contrôlée : Les exploitants des établissements recevant du public, au sens de l'article L. 123-1 du code de la construction et de l'habitation, organisent la collecte séparée des déchets du public reçu dans leurs établissements ainsi que des déchets générés par leur personnel. Pour cela, ils mettent à la disposition du public des dispositifs de collecte séparée des déchets d'emballages ménagers constitués majoritairement de plastique, acier, aluminium, papier ou carton ainsi que des déchets d'imprimés papiers et de papiers à usage graphique, d'une part, et des biodéchets, d'autre part. Sont soumis à cette obligation (prévue à l'article L. 541-21-2-2) les établissements recevant du public produisant plus de 1 100 litres de déchets, tous déchets confondus, par semaine.
Constats : L'inspection a constaté la présence d'un espace de tri des déchets en salle. Ainsi, il est mis à disposition du public, des dispositifs de collecte séparée de déchets suivants : - un évier pour le reste des boissons connecté au réseau d'assainissement collectif ; - un petit bac dédié exclusivement aux déchets alimentaires (biodéchets) ; - un bac jaune pour les déchets d'emballages non souillés destiné au recyclage; - un bac gris pour les autres déchets destinés à l'élimination en tant qu'ordures ménagères (serviettes et emballages souillés). La vaisselle réemployable est quant à elle récupérée dans un bac dédié. En cuisine, l'exploitant a mis à disposition de son personnel des bacs différenciés permettant la collecte des biodéchets (bac rouge), des déchets d'emballage recyclable (bac jaune) et les déchets souillés non recyclables (bac gris). Il dispose également dans son local poubelle d'une presse pour les cartons propres ainsi que des bacs pour la collecte des huiles usagées. L'exploitant précise qu'un employé peut être dédié au tri des déchets, notamment pour déconditionner des aliments (salade...) de leur emballage devenus des déchets faute d'avoir été consommés ou périmés.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Demande n°2 : L'exploitant doit désormais mettre les emballages souillés aussi dans le bac jaune (avec les emballages non souillés) et non plus dans le bac gris destiné aux ordures ménagères.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 jour

N° 3 : Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I
Thème(s) : Actions nationales 2024, Tri et collecte séparée des biodéchets

Prescription contrôlée : Au plus tard le 31 décembre 2023, cette obligation [de tri à la source des biodéchets] s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets. Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets.
Constats : L'inspection a constaté que les restes alimentaires (biodéchets) sont triés à la source en salle et en cuisine. Toutefois, l'exploitant déclare que ces biodéchets sont mélangés avec les bacs destinés à l'élimination des ordures ménagères résiduelles faute d'avoir le service (mise à disposition de bac, collecte et évacuation vers une filière dédiée) demandé depuis plusieurs mois auprès de son prestataire de gestion des déchets du restaurant (preuve à l'appui les échanges de courriel). L'inspection a constaté la présence de 5 bacs de déchets du restaurant dont leur contenu n'a pas pu être vérifié, car déjà collectés et vidés le matin de la visite. Selon les dires de l'exploitant, les emballages sont stockés dans un bac de 360 litres et les autres déchets (papier de burger, serviette...) dans les 4 autres bacs de 360 litres. Il n'y a donc pas de bac pour les biodéchets. Parallèlement, l'inspection a constaté que les huiles de fritures issues des cuisines sont collectées dans des bacs de 200 litres, pour être récupérées par un prestataire dédié et que les cartons propres sont pressés et stockés en balle avant leur évacuation. Après la visite, l'exploitant a indiqué par courriel du 29 avril 2024 la réception d'un bac spécifique pour la collecte des biodéchets, photographie à l'appui. De plus, par courriel du 29 avril 2024, le prestataire de gestion des déchets du restaurant a confirmé la livraison du bac de 240 litres pour une collecte hebdomadaire et le retard qui serait lié à un manque de place sur site. Les biodéchets sont désormais collectés séparément des autres déchets et évacués vers une filière de méthanisation locale.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Tenue et transmission des registres (optionnel)

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43
Thème(s) : Actions nationales 2024, Traçabilité des déchets
Prescription contrôlée : I.-Pour l'application du I de l'article L. 541-7, les exploitants des établissements produisant ou expédiant des déchets, les collecteurs, les transporteurs, les négociants, les courtiers, et les exploitants des installations de transit, de regroupement ou de traitement de déchets tiennent à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et du traitement de ces déchets et des produits et matières issus de la valorisation de ces déchets. Ce registre est conservé pendant au moins trois ans.
Constats :

L'exploitant du restaurant via son prestataire de gestion de déchets dispose d'un accès à un registre chronologique dématérialisé des déchets générés par le fonctionnement de son établissement. Ce registre mentionne les dates de prise en charge, le transporteur, la filière d'évacuation et le mode de traitement.

Type de suites proposées : Sans suite