

Unité départementale Le Havre
48 rue Denfert Rochereau
BP 59
76084 Le Havre

Le Havre, le 09/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/06/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

LH BURGER

98 RUE VICTOR HUGO
76600 LE HAVRE

Références : -
Code AIOT : 0100051236

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement LH BURGER implanté 98 RUE VICTOR HUGO 76600 LE HAVRE. L'inspection a été annoncée le 19/06/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant Les Burgers de Papa, 98 avenue Victor Hugo au Havre a été réalisée dans le cadre de l'action nationale 2024 de l'inspection des installations classées (Instruction du ministre de la Transition écologique et de la cohésion des territoires du 15 décembre 2023) relative à l'obligation de tri des déchets dans les enseignes de restauration, et d'utilisation de vaisselle réemployable.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- LH BURGER
- 98 RUE VICTOR HUGO 76600 LE HAVRE
- Code AIOT : 0100051236
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité de restauration sur place permettant la restauration simultanée d'au moins 20 personnes, assises ou non.

Thèmes de l'inspection :

- AN24 Vaisselle restauration et tri
- Déchets

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 conduisant 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
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 mois
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Demande d'action corrective	1 mois
4	Tenue et transmission des registres (optionnel)	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Demande d'action corrective	15 jours

(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
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	Sans objet

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

L'établissement utilise de la vaisselle réemployable. Le tri à la source des déchets d'emballage et des biodéchets doit être complété au niveau de l'espace de restauration en extérieur et les biodéchets doivent faire l'objet d'une collecte et d'une valorisation spécifiques.

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 un service de restauration sur place avec plus de 20 places assises (40 places en intérieur et 18 en extérieur) mais aussi à emporter. L'inspection a constaté la présence de vaisselle réutilisable sur les plateaux des clients ainsi que dans les bacs de récupération de la vaisselle présents en cuisine. L'exploitant dispose d'un lave-vaisselle permettant de réaliser des cycles de lavage à plus de 60°C.
Type de suites proposées : Sans suite

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 biodéchets et emballages 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 : Lors de la visite, il a été constaté qu'un dispositif de tri des déchets en salle est proposé au 1er étage permettant de trier : • la vaisselle réemployable • les restes des déchets alimentaires (biodéchets)

- les déchets d'emballages vidés

En revanche, ce dispositif ne permet pas de récupérer les restes de boissons et glaçons.

Par ailleurs, il a été constaté la présence de déchets d'emballage dans le bac dédié aux déchets alimentaires.

Il a également été constaté la présence d'une seule poubelle installée au niveau de l'espace de restauration en extérieur, ne permettant pas un tri des déchets d'emballages et des déchets alimentaires..

En cuisine, l'exploitant a mis à disposition de son personnel des bacs différenciés permettant la collecte des biodéchets, des déchets d'emballages recyclables.

Les déchets d'emballages sont ensuite amenés dans les grandes poubelles jaunes de la copropriété et le reste des déchets est amené dans les poubelles grises.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant doit mettre à disposition du public un dispositif de collecte séparée des déchets d'emballages et des biodéchets au niveau de l'espace de restauration en extérieur.

Il doit par ailleurs veiller à ce que les déchets d'emballages et les déchets alimentaires ne soient pas mélangés.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 mois

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 :

Les biodéchets font bien l'objet d'un tri à la source. En revanche, il n'existe pas de dispositif de collecte et de valorisation spécifique à ces biodéchets.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant doit veiller à ce que les biodéchets triés à la source ne soient pas remélangés à d'autres déchets et doit mettre en place un système de collecte et de valorisation spécifique à ces biodéchets.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 mois

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 ne dispose pas de registre chronologique de la production et de l'expédition de ces déchets.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'inspection demande au responsable du restaurant de dresser un registre chronologique visant la gestion complète des déchets générés par les activités de l'établissement et de conserver l'ensemble des documents justifiant une bonne prise en charge et bon traitement de ceux-ci. Il s'assurera également, et sera en mesure de justifier, que l'ensemble des prestataires retenus sont bien autorisés à prendre en charge chacune des typologies de déchets confiés.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective
--

Proposition de délais : 15 jours
