

Unité départementale Rouen-Dieppe
1, rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 29/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 24/04/2024

Contexte et constats

Publié sur 

KB TOURVILLE

Centre commercial Carrefour - Le Clos aux Antes
76410 Tourville-la-Rivière

Références : UDRD-2024-04-T-313
Code AIOT : 0100045587

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 24/04/2024 dans l'établissement KB TOURVILLE implanté Centre commercial Carrefour - Le Clos aux Antes 76410 Tourville-la-Rivière. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant Burger King de Tourville la Rivière a été programmée dans le cadre de l'action nationale 2024 de l'inspection des installations classée 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 :

- KB TOURVILLE
- Centre commercial Carrefour - Le Clos aux Antes 76410 Tourville-la-Rivière
- Code AIOT : 0100045587
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, permettant la restauration simultanée d'au moins 20 personnes, assises ou non. Le restaurant a une capacité d'accueil de plus de 100 places en simultané.

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
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	2 mois

(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
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	Sans objet
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 s'est organisé en matière d'utilisation de vaisselle réemployable au sein de son restaurant pour la plupart des produits servis aux clients, à l'exception des contenants pour frites et snacks qui continuent d'être emballés dans des sachets en papier kraft à usage unique. L'exploitant a toutefois entrepris des démarches pour la conception et le déploiement de contenants pour y remédier avec un déploiement prochain dans les restaurants de la chaîne (1^{er} semestre 2024). Aussi, il justifiera de la mise en œuvre effective d'ici 2 mois. Concernant le tri des déchets, les constats sont satisfaisants. Une marge de progrès est cependant identifiée pour prévenir le suremballage des menus enfants pris en salle (emploi d'un sachet kraft) et pour la diminution de la part de déchets recyclables qui est adressée à l'incinération en tant qu'ordures ménagères.

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 1 ^{er} 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 : Le restaurant, qui peut servir jusqu'à plus de 100 couverts en simultané, met à disposition des clients qui consomment sur place de la vaisselle non jetable. Ainsi, on peut noter que de la vaisselle réemployable est utilisée pour servir les boissons froides et chaudes, les glaces, les nuggets, les frites au fromage dénommées "king fries", les salades. Des couverts lavables et réutilisables sont également servis aux clients en salle. Lors de la visite, il a été constaté la présence de ce type de vaisselle sur les plateaux des clients ainsi que dans les bacs de récupération de la vaisselle disséminés dans la salle de restauration. Le restaurant dispose de stocks suffisants pour renouveler la vaisselle qui manquerait. L'arrière-cuisine dispose d'un poste de lavage de cette vaisselle (machines à laver). En revanche, les frites et autres produits snackés (oignons rings par ex.) continuent d'être servis dans des sachets en papier kraft à usage unique. La directrice a indiqué que des travaux sont en cours pour la conception de contenants dont les derniers tests opérationnels sont en cours pour un déploiement des contenants dans les restaurants de la chaîne au 1 ^{er} semestre 2024. Enfin, notons qu'il n'est pas fait usage dans le restaurant de sacs en plastique, ni de boîtes en polystyrène expansé, ni de pailles en plastique à usage unique, ni de touillettes pour boissons à usage unique, ni de ballons de baudruche en plastique.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Demande n° 1: il n'est pas proposé de suite à l'encontre de l'exploitant à ce stade dans la mesure où il a initié une démarche pour compléter l'offre de vaisselle réemployable aux clients (frites et snacks). L'exploitant devra justifier sous un délai de 2 mois de la bonne mise en œuvre des contenants réutilisables des frites et des snacks lorsqu'ils sont consommés sur place.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois

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 : Lors de la visite, il a été constaté que des dispositifs de tri des déchets en salle sont proposés au client. Ainsi, il est mis à sa disposition un moyen assez pédagogique de discriminer les différentes catégories de déchets suivantes: - le reste des boissons qui est réceptionné dans un bidon ; - le reste des déchets alimentaires (biodéchets) qui est réceptionné dans un bac dédié ; - les déchets d'emballages non souillés destiné au recyclage, et - les autres déchets banals 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 de bennes pour la collecte des graisses animales et des huiles et de cartons propres.
Type de suites proposées : Sans suite

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'exploitant du restaurant assure le tri des biodéchets en salle comme en cuisine. Ces déchets sont adressés en méthanisation à la SCEA du Mont aux Roux via l'organisme BinHappy. Pour la gestion de ces déchets, l'exploitant s'appuie sur le prestataire Hubency qui organise la collecte et l'évacuation vers les filières dédiées des différentes catégories de déchets.

Ainsi: - les biodéchets partent en méthanisation comme indiqué précédemment (1.5 bennes de 200L/sem), - les cartons partent en valorisation matière chez SUEZ ; - les graisses animales et huiles sont adressées à QUATRA ; - les déchets d'emballages recyclables sont adressés à Elise Normandie à Caudebec-lès-Elbeuf (environ 1 benne de 770L/sem); - les DIB sont éliminés en incinération à l'UVE de Guichainville (7 bennes de 770L, 2 fois/sem). Il est à noter qu'une part non négligeable de déchets d'emballages recyclables est contenue dans des sacs destinés à l'incinération en tant qu'ordures ménagères. L'exploitante indique que malgré le tri opéré par un agent de l'enseigne lors de l'évacuation des sacs vers le local poubelle, certains déchets souillés présents dans ces sacs rendent impropres au recyclage lesdits déchets. Il est rappelé à l'exploitant que l'obligation de collecte séparée en vue d'une valorisation s'adresse à tous les emballages (y compris souillés). L'exploitant est invité à améliorer ses pratiques pour diminuer la part de déchets d'emballages qui est adressée en incinération en tant qu'ordures ménagères.
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 Hubency 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