

Unité bidépartementale Calvados Manche
1 rue Recteur Daure
CS 6004
14000 Caen

Caen, le 10/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 05/04/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

MJO - McDonald's Caen centre

88 BD MARECHAL LECLERC
14000 Caen

Références : 2024.245
Code AIOT : 0100043994

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 05/04/2024 dans l'établissement MJO - McDonald's Caen centre implanté 88 BD MARECHAL LECLERC 14000 Caen. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite s'est déroulée dans le cadre d'une action nationale de contrôle. Durant la même matinée du 5 avril, 5 établissement de restauration du centre-ville de Caen ont été contrôlés.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- MJO - McDonald's Caen centre
- 88 BD MARECHAL LECLERC 14000 Caen
- Code AIOT : 0100043994

- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société MJO exploite sous franchise un restaurant de type fast-food sous l'enseigne McDonald's. Disposant de plus de 20 places assises, elle est soumise à l'interdiction de vaisselle à usage unique pour les repas pris en salle. Elle est également concernée par l'obligation de tri des déchets à la source.

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 inspection</u> ⁽¹⁾	Proposition de délais
4	Tenue et transmission des registres (optionnel)	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Demande d'action corrective	3 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
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	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

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

La direction de l'établissement est très bien informée de la réglementation qui lui est applicable, et des enjeux environnementaux et sociétaux qui y sont associés.

L'établissement est correctement gréé pour ne plus avoir à recourir de la vaisselle à usage unique en salle. Concernant le tri et la valorisation des différents déchets dont les biodéchets, les équipements en place répondent à la réglementation ; le bilan environnemental global pourrait être encore amélioré avec un sur-tri des déchets mal triés en salle, voire mieux, avec une sensibilisation des clients aux bons gestes de tri.

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 : La directrice du restaurant a indiqué qu'elle enregistre environ 1500 commandes par jour, dont 1/3 en vente à emporter. Ce sont donc environ 1000 commandes de repas sur place qui sont passées chaque jour en moyenne. Le restaurant est équipé de 121 places assises (les places en terrasse ne sont pas comptabilisées). Le restaurant dispose d'un stock de vaisselle lavable permettant de faire face à une panne du système de lavage des pièces de vaisselle pendant 36 heures, et dispose d'un stock complémentaire de 5000 à 10 000 unités de pièces de vaisselle diverses. Les différentes pièces sont : verres (3 tailles différentes), coupes à nuggets, coupes à dessert, cornets de frites (2 tailles). Chaque mois, un état des stocks est effectué et permet de renouveler les pièces cassées, dérobées, etc. Sur le premier trimestre 2024, ce ré-assort représente entre 800 et 1000 €/mois. Le restaurant dispose également du matériel et du stock de produits permettant le lavage régulier des pièces de vaisselle. Outre les constats concernant la vaisselle pour les repas pris en salle, il n'a pas été observé de sacs plastiques remis en caisse, de pailles en plastique à usage unique. Une discussion avec la directrice a même permis de relever que le restaurant n'offre plus de tige plastique en accompagnement de ballons de baudruche pour enfant.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : -
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 : Le restaurant est concerné par l'obligation de collecte séparée des biodéchets. Les clients disposent de poubelles de collecte sélective des différents types de déchets produits en salle. Les employés du restaurant pratiquent également le tri sélectif des déchets de cuisine. Les biodéchets font l'objet d'une valorisation selon deux filières : toutes les huiles de friture sont collectées par la société Quatra, tandis que les autres biodéchets (loupés de production, produits à DLC dépassée, etc.) sont collectés par la société Véolia. Une discussion avec la directrice a permis de comprendre que lors de l'évacuation des poubelles d'ordures ménagères de salle, l'employé peut être amené à pratiquer un sur-tri si des emballages sont détectés. Ce sur-tri n'est toutefois pas systématique et ne permet que rarement de récupérer les biodéchets placés par erreur avec les déchets ultimes.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Le restaurateur est invité à généraliser la pratique de sur-tri des déchets de salle. Il est également invité à renouveler son équipement de rétention des fûts d'huile, en vue de minimiser les écoulements huileux vers la fosse à graisse.
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 : Comme détaillé au point de contrôle n° 2, les biodéchets font bien l'objet d'une collecte spécifique, tant en salle qu'en cuisine, et sont ensuite valorisés dans des filières dédiées.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :
-
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 : La directrice de l'établissement a transmis l'extrait de son registre déchets correspondant au mois de mars 2024. Si le registre permet d'avoir une vue macroscopique des différents types de déchets, il ne répond pas stricto sensu à l'article 2 de l'arrêté ministériel du 31 mai 2021 (https://aida.ineris.fr/reglementation/arrete-310521-fixant-contenu-registres-dechets-terres-excavees-sediments-mentionnes).
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Le restaurateur doit adopter un format de registre de déchets répondant à l'arrêté ministériel du 31 mai 2021.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3mois