

Unité départementale Rouen-Dieppe  
1, rue Dufay  
76100 Rouen

Rouen, le 09/07/2024

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 19/06/2024

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### **SN2R**

16, rue de la Liberté  
76360 BARENTIN

Références : UDRD.2024.07.T.511  
Code AIOT : 0100050938

#### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement SN2R implanté 16, rue de la Liberté 76360 BARENTIN. 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 de Barentin situé 241, rue de la Liberté (zone commerciale) afin de vérifier son application.

Ce contrôle a été réalisé le 19 juin 2024, à partir de 13h50.

#### **Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- SN2R
- 16, rue de la Liberté 76360 BARENTIN
- Code AIOT : 0100050938
- 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.

#### **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 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 présente inspection <sup>(1)</sup>	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. 541-21-1-1	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**

Le tri des déchets et biodéchets est convenablement réalisé.

Si le tri des déchets est correctement réalisé sur site, il convient de s'assurer qu'ils sont traités convenablement dans les filières adaptées.

Le restaurant a mis en place le recours à la vaisselle réemployable. Quelques points d'améliorations ont été détectés (service des frites « classiques » et des menus enfants).

**2-4) Fiches de constats**

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

<b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
<b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2024, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place

<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>A compter du 1<sup>er</sup> 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.</p>
<p><b>Constats :</b></p> <p>L'établissement compte environ 200 places assises (terrasse comprise), ce qui le soumet à la réglementation relative à l'utilisation de la vaisselle réemployable pour les repas servis sur place. Il met à disposition des verres, bols, couverts réutilisables.</p> <p>Il a cependant été constaté la présence de papier autour des frites : seules les frites servies avec sauce le sont dans des bols réutilisables (de capacité différente). Le restaurant a présenté un courrier type de la franchise Burger King indiquant que pour ce type de contenants des moules avaient été commandés afin d'effectuer les derniers tests opérationnels en restaurant (lavage, entreposage, stabilité, sensibilité à la chaleur et simplicité opérationnelle) afin de s'assurer que les contenants fabriqués conviennent à leur utilisation. Ces tests sont actuellement en cours. -&gt; La problématique semble donc être prise en compte.</p> <p>Par ailleurs, les menus enfants sont servis dans des sachets en papier (qui paraissent inutiles).</p>
<p><b>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</b></p> <p>Il est demandé au restaurateur de s'assurer que tous les plats sont bien servis dans de la vaisselle réutilisable (cas des frites "nature") et de limiter le recours aux sachets papier pour les menus enfants.</p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Avec suites</p>
<p><b>Proposition de suites :</b> Demande d'action corrective</p>
<p><b>Proposition de délais :</b> 2 mois</p>

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

<p><b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2</p>
<p><b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2024, Tri et collecte séparée des biodéchets et emballages du public</p>
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>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.</p>

<p><b>Constats :</b></p> <p>En salle, le restaurant a mis en place le tri des déchets en séparant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les biodéchets (restes alimentaires) ;</li> <li>- les déchets recyclables (emballages vidés) ;</li> <li>- les autres déchets (types serviettes, emballages sauces...).</li> </ul> <p>La vaisselle réutilisable est regroupée pour être lavée puis réemployée.</p> <p>Ces déchets issus de la salle sont ensuite re-triés en arrière-cuisine pour séparer, notamment, les plastiques et les autres cartons.</p> <p>En cuisine, les déchets sont triés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les biodéchets (poubelles rouges) ;</li> <li>- les déchets recyclables (poubelles jaunes) ;</li> <li>- les autres déchets type serviettes (poubelles grises).</li> </ul>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Sans suite</p>

**N° 3 : Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur**

<p><b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I</p>
<p><b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2024, Tri et collecte séparée des biodéchets</p>
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>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.</p>
<p><b>Constats :</b></p> <p>Les biodéchets sont triés à la source aussi bien en salle qu'en cuisine.</p> <p>Ils sont stockés temporairement sur le site puis enlevés par la société SUEZ RV de Saint-Etienne-du-Rouvray et traités en méthanisation sur l'unité SCEA du Mont Roux à Cléville (76).</p>
<p><b>Type de suites proposées :</b> Sans suite</p>

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

<p><b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43</p>
<p><b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2024, Traçabilité des déchets</p>
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>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.</p>

**Constats :**

Le restaurant dispose d'un registre de déchets via son prestataire (SUEZ RV de Saint-Etienne-du-Rouvray) pour :

- les DAE (déchets d'activité économique assimilables aux ordures ménagères) qui sont envoyés en incinération sur l'unité de valorisation énergétique ;
- les cartons qui sont envoyés en valorisation matière ;
- les biodéchets qui sont traités en en méthanisation agricole.

Les emballages triés sont traités chez ELISE Normandie à Caudebec-lès-Elbeuf (papiers uniquement ?).

Le prestataire SUEZ RV ayant été contacté à la suite de la visite a indiqué que la collecte sélective des déchets (séparation déchets d'emballages triés et déchets assimilables aux ordures ménagères) serait mise en place à compter du 8 juillet 2024.

**Type de suites proposées :** Sans suite