



**PRÉFET
DU CALVADOS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
Normandie**

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

Caen, le 24/01/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 30/12/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

CATALINA

297 route de Lisieux
14130 Pont-L'évêque

Références : 14 / 2025 - 056

Code AIOT : 0100283573

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 30/12/2024 dans l'établissement CATALINA implanté 297 route de Lisieux 14130 Pont-L'Évêque. 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 MC DONALDS de PONT L'EVEQUE situé 297 route de Lisieux afin de vérifier son application.

Ce contrôle a été réalisé le 30 décembre 2024, à partir de 14h.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- CATALINA
- 297 route de Lisieux 14130 Pont-l'Évêque
- Code AIOT : 0100283573
- 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 :

- AN25 Vaisselle restauration et tri déchet

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	15 jours
4	Tenue et transmission des registres (optionnel)	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Demande d'action corrective	1 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

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

Cette inspection a permis de constater les éléments suivants :

- le restaurant dispose de vaisselle lavable pour servir les repas consommés sur place, mais en fin de service une partie des frites ont été servies dans des emballages jetables ;
- l'établissement dispose en cuisine d'un stock de vaisselle réemployable et d'une installation de lavage ;
- une gestion séparée des déchets (valorisables, non valorisables et biodéchets) est mise en place

en salle et en cuisine ;

- chaque type de déchets fait l'objet d'une collecte séparée par une entreprise spécialisée ;
- les bons d'enlèvement des différents déchets, notamment les biodéchets ne permettent pas d'identifier leur destination et le type de traitement réalisé.

Il est constaté une organisation satisfaisante en matière de gestion des déchets. Le restaurateur doit veiller à ne plus utiliser de vaisselle jetable en fin de service et doit mettre en place un registre des enlèvements de déchets.

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 2025, 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'établissement dispose d'un nombre de places assises permettant de servir simultanément sur place un nombre de personnes significativement supérieur à 20 personnes. Les repas pris sur place sont servis dans de la vaisselle réemployable. Un dispositif de lavage de la vaisselle et un stock de vaisselle réutilisable sont également présents. Il a été constaté en fin de service qu'une partie des frites étaient servies dans des emballages jetables.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il est demandé au restaurateur d'utiliser uniquement la vaisselle réutilisable.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 15 jours

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 2025, Tri et collecte séparée des biodéchets et emballages du

public
<p>Prescription contrôlée :</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>Constats :</p> <p>En salle, le restaurant a mis en place le tri des déchets en séparant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les biodéchets (restes alimentaires) ; - les déchets recyclables (emballages vidés) ; - les autres déchets (types serviettes, emballages sauces...). <p>Un emplacement est également prévu pour la vaisselle réutilisable. Le tri en salle est réalisé par les clients.</p> <p>En cuisine, le restaurant a également mis en place un tri des déchets, en séparant les biodéchets issus de la préparation des plats, les déchets recyclables et les autres déchets.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 3 : Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur

<p>Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I</p>
<p>Thème(s) : Actions nationales 2025, Tri et collecte séparée des biodéchets</p>
<p>Prescription contrôlée :</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>Constats :</p> <p>Les différents flux de déchets sont stockés dans un local spécifique dans des bacs dédiés, ils sont enlevés par l'entreprise PAPREC. Un contrat entre la société PAPREC et le restaurant stipule bien les différents flux de déchets (biodéchets, déchets recyclés et déchets en mélange).</p> <p>Les biodéchets sont triés à la source aussi bien en salle qu'en cuisine. Ils sont stockés sur site dans une poubelle spécifique puis enlevés par la société PAPREC.</p> <p>Il a été constaté la présence dans le bac de biodéchets des déchets provenant de la partie cuisine et de la partie restaurant.</p>

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 2025, 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 déchets, cependant l'ensemble des bons d'enlèvement sont classés par type de déchets dans un classeur réservé pour cet objet. Les bons d'enlèvements ne comprennent pas l'information sur la destination et le type de traitement des différents types de déchets produits.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Le restaurateur doit mettre en place un registre, à partir des bons d'enlèvements de déchets à partir de janvier 2025. Ce registre devra indiquer pour chaque enlèvement la destination de traitement et le type de traitement.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 mois