

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

Le Havre, le 01/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/06/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

MAGY

111 RUE VICTOR HUGO
111-113
76600 LE HAVRE

Références : -

Code AIOT : 0100050078

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement MAGY implanté 111 RUE VICTOR HUGO 111-113 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 à l enseigne O'TACOS 111 - 113 rue victor Hugo - 76 600 Le 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 :

- MAGY
- 111 RUE VICTOR HUGO 111-113 76600 LE HAVRE
- Code AIOT : 0100050078
- 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 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 ⁽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	Mise en demeure, respect de prescription	2 mois
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	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Demande d'action corrective	2 mois
5	Extincteurs	Arrêté Ministériel du 25/06/1980, article MS38	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

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

L'établissement ne respecte pas la réglementation en vigueur et utilise de la vaisselle non réutilisable dans son restaurant. De plus, le tri des biodéchets et des emballages n'est pas réalisé.

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 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 plus de 20 places assises en intérieur et un service de restauration sur place mais aussi à emporter. L'exploitant a indiqué disposer de 78 places à l'intérieur et de 40 places à l'extérieur. Le nombre de commande par jour est compris entre 200 et 250 (sur place et à emporter). L'inspection a constaté que les repas sont servis dans de la vaisselle jetable : coupelles en carton marron, gobelets en carton avec couvercles en plastique pour les glaces, cuillères en bois, gobelets en carton pour les boissons... L'exploitant explique qu'ils doivent changer le mobilier et faire un « remodeling » fin juillet 2024. Ces travaux permettront de mettre en place un lave-vaisselle dans la cuisine.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il est demandé au restaurateur de cesser de servir des repas et boissons dans l'enceinte de son établissement dans de la vaisselle non réemployable (article L.541-15-10 du code de l'environnement). L'exploitant devra transmettre, dès que possible, à l'inspection les bons de commande signés de la vaisselle réutilisable et du dispositif de lavage.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Mise en demeure, respect de prescription
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 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 : L'inspection a constaté qu'il n'existe pas de points de collecte séparée des biodéchets, emballages et ordures ménagères dans la salle de restauration et sur la terrasse. Les huiles de fritures sont collectés par Quatra. L'exploitant indique que ses poubelles sont collectées avec les poubelles de la co-propriété par la communauté de commune. Par courriel du 22 juin 2024, l'exploitant a fait parvenir à l'inspection le devis signé avec « bon pour accord » pour la commande de deux meubles de tri 4 flux.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il est demandé à l'exploitant de mettre en place le tri à la source des biodéchets et des emballages en cuisine, en salle et sur la terrasse. Il est rappelé qu'en application de l'article R. 541-78 point 11° du code de l'environnement, le non respect de cette disposition est passible de l'amende prévue pour les contraventions de la 4e classe.
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 : Voir le constat du point de contrôle N°2. Les biodéchets ne sont pas triés.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il est demandé à l'exploitant de mettre en place le tri des biodéchets en salle et en cuisine
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

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 : Le registre chronologique de suivi des déchets n'a pas été mis en place par l'exploitant.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit mettre en place un registre chronologique sur son site au sein duquel seront consignés pour chaque jour : le nombre de poubelles ou de sacs éliminés en fonction de leur nature (biodéchets, emballages, ordures ménagères résiduelles, huiles...).
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois

N° 5 : Extincteurs

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 25/06/1980, article MS38
Thème(s) : Risques accidentels, règlement de sécurité contre les risques incendie dans les ERP
Prescription contrôlée : [...] § 4. Un extincteur doit faire l'objet d'une vérification annuelle et d'une révision tous les dix ans par une personne ou un organisme compétent. Il doit être marqué d'une étiquette clairement identifiable apposée par la personne ou l'organisme ayant réalisé cette dernière. Les années et les mois des vérifications doivent apparaître sur l'étiquette. [...]
Constats : Le jour de la visite, l'inspection a constaté que la dernière vérification des extincteurs date de novembre 2022 (date indiquée sur les étiquettes apposées sur les extincteurs).
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il est demandé à l'exploitant de réaliser la vérification de ses extincteurs sous un délais de 2 mois.

Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois