

Unité départementale Rouen-Dieppe
1, rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 10/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/06/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

LIBERTY 07

**CENTRE COMMERCIAL DU MESNIL ROUX
LOTISSEMENT DU COQ
76360 BARENTIN**

Références : UDRD.2024.07.T.515
Code AIOT : 0100049835

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement LIBERTY 07 implanté CENTRE COMMERCIAL DU MESNIL ROUX LOTISSEMENT DU COQ 76360 BARENTIN. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La présente visite inopinée du restaurant de Barentin entre 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 :

- LIBERTY 07
- CENTRE COMMERCIAL DU MESNIL ROUX LOTISSEMENT DU COQ 76360 BARENTIN
- Code AIOT : 0100049835
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement contrôlé connu sous l'enseigne QUICK exerce à Barentin des activités de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter avec une capacité d'accueil nettement supérieure à 20 personnes simultanément.

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	30 jours
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	30 jours
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	30 jours
4	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Demande d'action corrective	30 jours

(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'inspection a constaté que :

- dans la salle de restauration, des repas et boissons consommés sur place étaient servis dans de la vaisselle lavable et avec des couverts réemployables excepté pour les contenants dédiés aux frites;
- l'établissement dispose en cuisine d'un stock de vaisselle réemployable et une installation de lavage;
- une gestion séparée des déchets (valorisables, non valorisables) est mise en place en salle et en cuisine pour les huiles ;
- l'absence d'un tri efficace et approprié à la source des biodéchets séparés des déchets de papier, carton, plastiques, bois, verre et métaux, générés en salle de restauration (déchets dits 5 flux des établissements recevant du public) conduisant à l'absence de valorisation des biodéchets ;
- les déchets collectés séparément en salle ne font pas l'objet d'un enlèvement séparé, excepté pour les huiles.

Les observations et demandes d'actions correctives faisant suite à des constats similaires au sein d'un autre établissement de la même enseigne et appartenant au même franchisé ayant déjà été formulées, lesquelles demandes font actuellement l'objet d'une résolution de la part du franchisé, il n'est pas proposé à ce stade de suites aux constats.

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 : 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 accompagnée de couverts lavables, y compris les petites cuillères. Un dispositif de lavage de la vaisselle et un stock sont également présents. Pas de remarque particulière à formuler sur les sacs de caisse, les gobelets et leurs couvercles. Les frites sont par contre toujours servies dans des contenants jetables en papier.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande au responsable du restaurant d'une part, de servir les frites dans des contenants réemployables et d'autre part, d'assurer au sein de son établissement le tri à la source des déchets (huile, biodéchets, déchets d'emballages valorisables et autres déchets) afin de favoriser leur valorisation ultérieure sous un délai de 1 mois.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 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 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 : La collecte séparée des matières fermentescibles n'est réalisée ni en salle, ni en cuisine. Seuls les déchets d'emballages et les autres déchets peuvent être triés par les clients. Aucune séparation des biodéchets n'a été constatée. Seules les huiles font l'objet d'un enlèvement spécifique.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande au responsable du restaurant d'assurer au sein de son établissement (en salle et en cuisine) le tri à la source des déchets (biodéchets, déchets d'emballages valorisables et les ordures ménagères) afin de favoriser leur valorisation ultérieure sous un délai d'1 mois.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours

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 : Aucun ramassage des biodéchets n'est réalisé pour cet établissement. Du fait de l'absence de tri à la source, aucune prestation privée n'est mise en place à ce jour. Les biodéchets restant mélangés aux autres déchets et sont collectés avec le flux des déchets de type "ordure ménagères".

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :
L'inspection demande au responsable de l'établissement d'établir un contrat de collecte avec soit la collectivité ou son délégataire, soit un prestataire privé, visant à valoriser les biodéchets triés séparément des autres déchets pour assurer une valorisation spécifique comme, par exemple, la méthanisation.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours

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 : Aucun registre visant la gestion des déchets n'a pu être présenté lors de la présente inspection.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :
L'inspection demande au responsable du restaurant de dresser un registre chronologique visant la gestion complète des déchets générés par les activités de l'établissement et de conserver l'ensemble des documents justifiant une bonne prise en charge et bon traitement de ceux-ci. Il s'assurera également, et sera en mesure de justifier, que l'ensemble des prestataires retenus sont bien autorisés à prendre en charge chacune des typologies de déchets confiés.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours