

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**

FRDI FOOD

ZAC du Belvédère
76200 DIEPPE

Références : UDRD.2024.07.T.512
Code AIOT : 0100050200

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement FRDI FOOD implanté ZAC du Belvédère 76200 DIEPPE. 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 DIEPPE situé ZAC du Belvédère (centre commercial Auchan) afin de vérifier son application.
Ce contrôle a été réalisé le 19 juin 2024, à partir de 12h.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- FRDI FOOD
- ZAC du Belvédère 76200 DIEPPE
- Code AIOT : 0100050200
- 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 <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	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	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
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	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 biodéchets est convenablement réalisé en salle de restaurant ainsi qu'en cuisine et ces biodéchets sont traités dans une installation dûment autorisée.

Si le tri des autres déchets est convenablement réalisé en salle et en cuisine, leur traitement n'est pas fait convenablement (remélange à l'issue du tri). Il s'agit là d'une non-conformité qui doit être corrigée sous 2 mois (modification du contrat avec le prestataire).

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

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'une centaine de places assises, 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. 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). De même, les menus enfants sont servis dans des sachets en papier (qui paraissent inutiles).
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : 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.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
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 : En salle, le restaurant a mis en place le tri des déchets en séparant : - les biodéchets (restes alimentaires) ; - les déchets recyclables (emballages vidés) ;

- les autres déchets (types serviettes, emballages sauces...). La vaisselle réutilisable est regroupée pour être lavée puis réemployée. En cuisine, les déchets sont triés : - les biodéchets (poubelles rouges) ; - les déchets recyclables (poubelles jaunes et grises, car certains déchets d'emballages doivent être conservés pour des raisons de traçabilité sanitaire). Les déchets recyclables + « autres » sont finalement mélangés et compactés sur site (location d'un compacteur auprès de l'entreprise IKOS Environnement - groupe PAPREC). Ce prestataire privé a été contacté à la suite de l'inspection et a fourni les bordereaux d'enlèvement de ces déchets. Ils sont envoyés au quai de transfert de déchets de Dieppe par l'entreprise IKOS Environnement : case ordures ménagères de Dieppe pour, certainement, une incinération à l'usine d'incinération d'ordures ménagère du SMEDAR au Grand-Quevilly (via la société d'économie mixte SEM Valenseine). Il s'agit là d'une non-conformité car si le tri est fait en amont, les déchets sont finalement mélangés avant leur expédition et traitement. Le restaurant est responsable de ses déchets, en tant que producteur, jusqu'à leur élimination. Ces pratiques doivent donc évoluer pour que les déchets triés soient réellement recyclés. Il convient de faire évoluer le contrat avec le prestataire privé.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant s'assurera de la séparation des flux des déchets recyclables, biodéchets et ordures ménagères jusqu'à leur traitement final. L'exploitant transmettra à l'inspection une attestation de valorisation auprès du prestataire en ce qui concerne les déchets recyclables et les biodéchets. L'exploitant transmettra deux bilans hebdomadaires indiquant des quantités de déchets selon chaque flux (recyclés, biodéchets, ordures ménagères) une fois les actions correctives mises en place.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 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
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 :

Les biodéchets sont triés à la source aussi bien en salle qu'en cuisine.

Ils sont stockés temporairement sur le site puis enlevés par la société IKOS Environnement à destination de son unité de méthanisation CAPIK de Fresnoy-Folny (environ 1 bac de 660 litres évacué par semaine).

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 :

Il a pu être consulté les destinations des différents types de déchets sans que le site ne dispose d'un registre formel de déchets tel que demandé par la réglementation.

Il a été constaté que :

- les biodéchets sont traités en méthanisation (IKOS Fresnoy Folny) ;
- les huiles usagées sont collectées par QUATRA France ;
- les autres déchets (recyclables + autres) sont compactés sur place, envoyés sur le quai de transfert de Rouxmesnil-Bouteilles, case ordures ménagères et pris en charge par la SEM VALENSEINE pour, sans doute, une incinération sur l'UVE VESTA du Grand-Quevilly (bordereaux demandés au prestataire à la suite de la visite).

Type de suites proposées : Sans suite