



**PRÉFET
DE L'ARIÈGE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

Unité inter-départementale de la Haute-Garonne
et de l'Ariège
Pôle Environnement Industriel, Mines, Après-Mines Env3
10 rue des Salenques - BP 102
09007 FOIX Cédex

Foix, le 10 février 2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 7 février 2025

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

HENRI

PEYSALES D'EN HAUT
09000 Foix

Références : 2025/36-38
Code AIOT : 0100285415

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 7 février 2025 du restaurant MC DONALD exploité par la société HENRI au lieu-dit PEYSALES D'EN HAUT 09000 FOIX. Cette partie "Contexte et constats" est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La présente visite est réalisée dans le cadre de l'action nationale de contrôle relative à l'obligation de tri des déchets et d'utilisation de vaisselle réemployable dans les enseignes de restauration.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- HENRI
- PEYSALES D'EN HAUT 09000 FOIX
- Code AIOT : 0100285415
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société HENRI exploite un restaurant MC DONALD à Foix.

Thèmes de l'inspection :

- AN25 Vaisselle restauration et tri déchet
- 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
4	Tenue et transmission des registres	Article R. 541-43 du code de l'environnement	Demande d'action corrective	15 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

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire
1	Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place	Articles L. 541-15-10 et D. 541-342 du code de l'environnement
2	Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP	Articles L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2 du code de l'environnement
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Article L. 541-21-1-I du code de l'environnement

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

L'exploitant respecte l'obligation de service des repas en salle dans de la vaisselle réutilisable. Il établira le registre des déchets prévu à l'article R. 541-43 du code de l'environnement – ce point relevant de la police administrative du maire, il est proposé d'en informer Madame la Maire de Foix.

L'inspection des installations classées invite l'exploitant à effectuer, si nécessaire, un tri des poubelles remplies en salle par les clients avant leur transfert dans les bacs de collecte.

2-4) Fiches de constats

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

Référence réglementaire : article L. 541-15-10 et D. 541-342 du code de l'environnement
Thème(s) : Actions nationales 2025, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Prescription contrôlée : À 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 : Les repas servis sur place le sont : <ul style="list-style-type: none">• dans des gobelets réutilisables pour les boissons chaudes et froides ;• dans des contenants réutilisables pour les nuggets, les frites, les salades et les glaces ;• avec des couverts réutilisables. Les sandwichs sont servis dans des emballages à usage unique – ces emballages jouant un rôle de maintien du sandwich qui ne peut être assuré par la vaisselle.
Type de suites proposées : Sans suite

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

Référence réglementaire : articles L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2 du code de l'environnement
Thème(s) : Actions nationales 2025, 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 des installations classées constate la présence en salle de mobiliers comportant des poubelles dédiées :

- aux biodéchets et aux serviettes ;
- aux liquides ;
- aux emballages ;
- aux autres déchets.

Un espace dédié au dépôt de la vaisselle utilisée est également présent sur ces mobiliers (voir photo n°1 en annexe).

Ces poubelles sont ensuite vidées dans des bacs de collecte dédiés aux déchets ultimes, aux emballages recyclables et aux biodéchets/serviettes. L'exploitant justifiera de la biodégradabilité des serviettes.

L'exploitant indique se fier au geste de tri du client. Les poubelles étant transparentes, l'exploitant indique effectuer une vérification du contenu des poubelles avant leur mise dans le bac de collecte pertinent. L'exploitant indique effectuer un nouveau tri si la part d'indésirables reste faible, et mettre en déchets ultimes la poubelle concernée si la part d'indésirables est trop importante.

Le volume hebdomadaire de déchets générés est estimé à entre 1500 et 2000 litres.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant transmettra le volume hebdomadaire de déchets produits par son établissement.

L'inspection des installations classées attire l'attention de l'exploitant sur la nécessité d'effectuer un nouveau tri du contenu des poubelles si le geste de tri du client a été défaillant.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur

Référence réglementaire : article L. 541-21-1-I du code de l'environnement

Thème(s) : Actions nationales 2025, 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 :

L'inspection des installations classées constate la présence de poubelles dédiées aux biodéchets

<p>en salle et en cuisine, ainsi que d'un bac de collecte dédié aux biodéchets.</p> <p>L'exploitant dispose également d'un système de collecte séparé des huiles usagées.</p>
<p>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</p> <p>L'exploitant transmettra le nom du prestataire retenu pour la prise en charge des biodéchets.</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 4 : Tenue et transmission des registres

<p>Référence réglementaire : article R. 541-43 du code de l'environnement</p>
<p>Thème(s) : Actions nationales 2025, Traçabilité des déchets</p>
<p>Prescription contrôlée :</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>
<p>Constats :</p> <p>L'exploitant dispose des factures d'enlèvement des déchets produits par l'établissement, mais ne tient pas de registre des déchets.</p>
<p>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</p> <p>L'exploitant établira le registre des déchets prévu à l'article R. 541-43 du code de l'environnement. Le contenu de ce registre est fixé à l'article 2 de l'arrêté ministériel du 31 mai fixant le contenu des registres déchets, terres excavées et sédiments mentionnés aux articles R. 541-43 et R. 541-43-1 du code de l'environnement.</p>
<p>Type de suites proposées : Avec suites</p>
<p>Proposition de suites : Demande d'action corrective</p>
<p>Proposition de délais : 15 jours</p>

Planche photographique associée à la visite d'inspection

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



Bloc mobilier en salle