

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne
Pôle carrières, matériaux, déchets
40 rue de la Préfecture
58026 Nevers Cedex

Nevers, le 17/03/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/02/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

PRONOA CENTRE EST

68 Boulevard Camille Dagonneau
58640 Varennes-Vauzelles

Références : 250122
Code AIOT : 0100049526

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/02/2025 dans l'établissement PRONOA CENTRE EST implanté 68 Boulevard Camille Dagonneau - 58640 Varennes-Vauzelles. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La présente inspection a eu lieu dans le cadre du suivi de l'arrêté de mise en demeure du 29/07/2024.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- PRONOA CENTRE EST
- 68 Boulevard Camille Dagonneau - 58640 Varennes-Vauzelles
- Code AIOT : 0100049526

- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'entreprise Nevers QSP correspond à l'enseigne KFC située à Varennes-Vauzelles.

Contexte de l'inspection :

- Suite à mise en demeure

Thèmes de l'inspection :

- 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.

À 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 Madame la Préfète ; 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 Madame la Préfète, 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	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	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	Avec suites, Mise en demeure, respect de prescription	Astreinte	1 jour
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	Avec suites, Mise en demeure, respect de prescription	Astreinte	1 jour
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-1	Avec suites, Mise en demeure, respect de prescription	Astreinte	1 jour
4	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Avec suites, Mise en demeure, respect de prescription	Astreinte	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

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

La présente inspection a permis de constater que l'enseigne KFC à Varennes-Vauzelles n'avait pas amélioré ses pratiques depuis la précédente inspection hormis le respect de la poubelle réservée aux biodéchets en cuisine.kfc

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) : Risques chroniques, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Point de contrôle déjà contrôlé : <ul style="list-style-type: none">• lors de la visite d'inspection du 18/06/2024• type de suites qui avaient été actées : Avec suites• suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Mise en demeure, respect de prescription• date d'échéance qui a été retenue : 3 mois
Prescription contrôlée : <p>À 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.</p>
Constats : <p>L'inspection de 2024 montrait qu'une partie de la vaisselle employée en salle était jetable alors même que le restaurant dispose d'une quantité suffisante de vaisselle réemployable.</p> <p>Le jour de la présente inspection, qui s'est déroulée aux alentours de 11 h 30, la majeure partie de la vaisselle utilisée était jetable. L'exploitant l'explique du fait d'une coupure d'eau prévue à 14 h 00 et qu'il a anticipé pour ne pas manquer de vaisselle réutilisable plus tard dans le service mais n'a pas anticipé le nettoyage de la vaisselle de la veille.</p>
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : <p>L'exploitant doit employer de la vaisselle réutilisable pour le service en salle.</p>
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Astreinte
Proposition de délais : 1 jour

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) : Risques chroniques, Tri et collecte séparée des biodéchets et emballages du public
Point de contrôle déjà contrôlé : <ul style="list-style-type: none">• lors de la visite d'inspection du 18/06/2024• type de suites qui avaient été actées : Avec suites• suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Mise en demeure, respect de prescription• date d'échéance qui a été retenue : 3 mois
Prescription contrôlée :

<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>L'inspection précédente avait observé des déchets autres que des biodéchets dans la poubelle de la cuisine. Les tris des biodéchets en salle était mis en place.</p> <p>Lors de la présente inspection, la poubelle de la cuisine ne contenait que des biodéchets. Cependant, le tri des biodéchets n'est toujours pas efficace en salle.</p>
<p>Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :</p> <p>L'exploitant doit faire respecter et respecter le tri à la source des biodéchets.</p>
<p>Type de suites proposées : Avec suites</p>
<p>Proposition de suites : Astreinte</p>
<p>Proposition de délais : 1 jour</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) : Risques chroniques, Tri et collecte séparée des biodéchets</p>
<p>Point de contrôle déjà contrôlé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors de la visite d'inspection du 18/06/2024 • type de suites qui avaient été actées : Avec suites • suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Mise en demeure, respect de prescription • date d'échéance qui a été retenue : 3 mois
<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>Lors de la précédente inspection, il était observé un mélange des biodéchets avec les ordures ménagères. Lors de la vérification des poubelles extérieures effectuées lors de la présente inspection, des biodéchets se trouvaient au milieu des ordures ménagères. La benne censée contenir les biodéchets</p>

contenait des sacs de déchets de farine mais ne semblait pas avoir contenu d'autres biodéchets là où les bennes d'ordures ménagères en sont jonchées.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :
L'exploitant ne doit pas mélanger ses biodéchets avec les autres types de déchets.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Astreinte
Proposition de délais : 1 jour

N° 4 : Tenue et transmission des registres

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43
Thème(s) : Risques chroniques, Traçabilité des déchets
<p>Point de contrôle déjà contrôlé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors de la visite d'inspection du 18/06/2024 • type de suites qui avaient été actées : Avec suites • suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Mise en demeure, respect de prescription • date d'échéance qui a été retenue : 3 mois
<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>Lors de l'inspection précédente, l'exploitant n'était pas en mesure de fournir son registre des déchets à l'inspection. Il n'a pas été en mesure de le fournir lors de la présente inspection.</p>
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :
L'exploitant doit tenir un registre à jour chronologique de la production et de l'expédition de déchets.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Astreinte
Proposition de délais : 1 mois