

Unité interdépartementale des Alpes du Sud
84, rue des Artisans, ZI Saint-Joseph
04100 Manosque

Manosque, le 06/02/2024

Rapport de l'Inspection des Installations Classées

Visite d'inspection du 29/02/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

ARCHES ALPES

Quartier Saint-Christophe
04000 Digne-les-Bains

Références : DEP-MAN-2024-00041
Code AIOT : 0100041353

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 29/02/2024 dans l'établissement ARCHES ALPES implanté Quartier Saint-Christophe 04000 Digne-les-Bains. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- ARCHES ALPES
- Quartier Saint-Christophe 04000 Digne-les-Bains
- Code AIOT : 0100041353
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le restaurant Mc Donald's de Digne-les-Bains est un établissement créé en 1992. Il est ouvert 7 jours sur 7 et assure un service continu du matin au soir, avec environ 500 repas par jour.

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.

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	Obligation de tri tous producteurs de déchets	Code de l'environnement, article L 541-21-2 et D543-278 à 280	Demande de justificatif à l'exploitant	30 jours
2	Collecte séparée des biodéchets	Code de l'environnement, article L. 541-21-1-I	Demande de justificatif à l'exploitant	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

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

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
3	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement, article R. 541-43	Sans objet
4	Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place	Code de l'environnement, article L. 541-15-10 et D. 541-342	Sans objet

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

L'exploitant a mis en place un tri des déchets à la source pour les flux suivants : cartons, plastiques non souillés, huiles alimentaires. Il tient un registre à jour pour le suivi des enlèvements et la valorisation ou le traitement de ces flux. L'exploitant doit néanmoins mettre en place un tri à la source des biodéchets et des plastiques souillés en vue de leur valorisation.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Obligation de tri tous producteurs de déchets

Référence réglementaire : Code de l'environnement, article L 541-21-2 et D543-278 à 280
Thème(s) : Autre, Tri à la source déchets 5/6/8 flux
Prescription contrôlée : Tout producteur ou détenteur de déchets doit mettre en place un tri des déchets à la source et, lorsque les déchets ne sont pas traités sur place, une collecte séparée de leurs déchets, notamment du papier, des métaux, des plastiques, du verre et du bois. Tout producteur ou détenteur de déchets de construction et de démolition met en place un tri des déchets à la source et, lorsque les déchets ne sont pas traités sur place, une collecte séparée des déchets, notamment pour le bois, les fractions minérales, le métal, le verre, le plastique et le

plâtre.

Les modalités d'application du présent article sont fixées par décret, qui précise notamment les modalités selon lesquelles les producteurs ou détenteurs de déchets de papiers de bureau s'acquittent de l'obligation prévue au premier alinéa.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux ménages.

Constats :

L'exploitant produit des déchets, notamment de type :

- carton,
- plastiques,
- biodéchets,
- huiles alimentaires (et graisses de cuisson).

Il n'a pas recours à la collecte assurée par le service public de gestion des déchets. L'exploitant ne produit pas de déchets de construction ou de démolition. Le volume de déchets produits est supérieur à 1100 litres par semaine.

Un tri à la source des différents type de déchets a bien été mis en place. L'exploitant a également mis en place une collecte séparée pour les flux suivants :

- cartons
- plastiques non souillés (exemples : films de palettes, sachets de viande, sachets de frites),
- huiles alimentaires.

Lors de la visite, les documents attestant de la collecte séparée pour ces 3 flux ont été présentés.

En revanche, l'exploitant ne procède pas à une collecte différenciée pour les emballages en plastique souillés de type pots de sauces, tubes de sauces, emballages de fruits, alors que ce type de déchets est sensé être trié en salle par le client au moyen des collecteurs de tri. Ces emballages sont remélangés avec les déchets de type ordures ménagères.

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

Il est demandé à l'exploitant de mettre en place, sous un délai de 30 jours, une collecte spécifique aux déchets souillés de plastique.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant

Proposition de délais : 30 jours

N° 2 : Collecte séparée des biodéchets

Référence réglementaire : Code de l'environnement, article L. 541-21-1-I

Thème(s) : Autre, 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 produits par l'exploitant sont principalement les restes alimentaires de la salle de restauration. Les collecteurs en salle prévoient bien le tri des biodéchets, cependant, ils sont ensuite mélangés aux ordures ménagères dans une benne dédiée.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il est demandé à l'exploitant, sous un délai de 30 jours, de mettre en place une collecte séparée des biodéchets en vue de leur valorisation.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant
Proposition de délais : 30 jours

N° 3 : Tenue et transmission des registres

Référence réglementaire : Code de l'environnement, article R. 541-43
Thème(s) : Autre, 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 : L'exploitant tient à jour un registre de collecte des déchets produits. Il intègre les dates d'enlèvement, les quantités, les transporteurs ainsi que leur destination pour traitement ou valorisation, ainsi que le type de traitement ou valorisation pour les flux suivants : cartons, plastiques, ordures ménagères, huiles alimentaires. Le registre devra être actualisé dès que les collectes spécifiques des plastiques souillés et des biodéchets seront mis en place.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place

Référence réglementaire : Code de l'environnement, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Autre, Utilisation de vaisselle réemployable
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 utilise de la vaisselle réutilisable pour servir les repas en salle. Les stocks sont cohérents avec le nombre de repas servis en salle. En cas de besoin de réapprovisionnement, l'établissement peut être livré dans un délai d'une semaine. L'exploitant dispose de laveurs utilisés plusieurs fois par jour afin de remettre en service la vaisselle. Par ailleurs, la vaisselle a été équipée de puces électroniques, qui permettent d'une part de faire un inventaire mensuel, mais également de détecter d'éventuels mauvais tris des clients : pour cela, l'exploitant dispose d'un détecteur qui s'active en cas de présence de vaisselle dans les sacs de déchets. Lors de la visite, le déploiement de la vaisselle réemployable a bien été constaté.

Type de suites proposées : Sans suite