

Unité bidépartementale Eure Orne
1 avenue du Maréchal Foch
CS 50021
27000 Évreux

Évreux, le 25/06/2024

Rapport de l'inspection des installations classées
Visite d'inspection du 20/06/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

BPLD

923 RUE DE BOURGTHEROULDE
27670 BOSROUMOIS

Références : 2024.ERC.212 rapport VI
Code AIOT : 0100049969

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 20/06/2024 dans l'établissement BPLD implanté 923 RUE DE BOURGTHEROULDE 27670 BOSROUMOIS.

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 Factory de Bosroumois qui dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place afin de vérifier son application. Ce contrôle a été réalisé à partir de 12h20, lors du service du déjeuner.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- BPLD
- 923 RUE DE BOURGTHEROULDE 27670 BOSROUMOIS
- Code AIOT : 0100049969 Installation : Avec Titre ☐ Sans Titre ☒
- Régime : NEANT
- Statut Seveso : NON SEVESO
- IED : Non IED

Activité professionnelle proposant un service de restauration rapide sur place et vente de plats à emporter

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Action Nationale 2024 - Vaisselle et tri des 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 des constats hors points de contrôle

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 présente inspection (1)	Proposition de délais
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	3 Mois
4	Tenue et transmission des registre	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R.541-43	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	Autre information
1	Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place	Code de l'environnement du 28/12/2020, article Article L.541-15-10 et D.541-342	
2	Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP	Code de l'environnement du 10/02/2020, article Article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2	

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

L'établissement respecte l'obligation de servir les repas pris sur place dans de la vaisselle réemployable.

L'inspection a relevé :

- l'absence de traçabilité des déchets
- le remélange des biodéchets aux déchets ménagers (qui rejoignent la poubelle "noire").

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 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 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 : Q01 : L'exploitant a-t-il connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables ? OUI Q02 : Dans le cadre de son activité, le restaurateur propose-t-il un service de restauration : - Sur place : oui - A emporter : oui Dans le cadre de son activité de restauration sur place, l'établissement dispose d'une salle de restauration comprenant une cinquantaine de places assises. Les repas pris sur place sont dans de la vaisselle réemployable : bols écoconçus (résine + bois) de différentes tailles pour accueillir les portions proposées (moyenne, grande) frites, les salades. Les verres en verre sont d'une contenance d'environ 40 cl. Il n'a pas été constaté de repas pris sur place dans de la vaisselle à usage unique. Les gobelets et pailles en cartons ainsi que les couverts en bambou sont destinés à la vente à emporter.
Respect de la prescription : 
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites :

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

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article 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 : Q01 : Le tri est-il mis en place ? En salle, les clients rendent leur plateau au comptoir. Le personnel assure le tri des déchets. La vaisselle est mise en panier avant passage à la plonge. Les restes alimentaires constatés le jour de la visite : miettes de pain et de frites sont mis dans la poubelle des ordures ménagères avec les papiers d'emballage des burgers et la feuille du plateau. Le tri de ces papiers n'est pas effectué correctement. Les boissons sont servies au verre donc il n'y a ni canette, ni bouteille d'eau en plastique. En cuisine, y compris dans la zone de stockage des matières premières, le tri suivant est effectué : - 1 bac de papier/cartons d'emballages, les cagettes en bois et les fûts métalliques vides d'huile de tournesol (fûts de 25 l/semaine) sont évacués à la déchetterie. - les films plastiques et filets de sacs de pommes de terre sont mis en poubelle jaune (2 containers : un de 240 litres et un de 700 litres environ) Le site ne dispose pas de poubelle dédiée aux biodéchets.
Respect de la prescription : 
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites :

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 - Conditions d'éliminations – attestation tri
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 : Q01 : Les biodéchets sont-ils collectés séparément ? Non, la collectivité de la communauté de communes de Roumois Seine, n'a rien mis en place au jour de l'inspection. Q02 : Les biodéchets sont-ils remélangés à d'autres déchets ? Oui. Les biodéchets carnés issus de la cuisine et des restes de table sont mélangés avec les papiers "gras", les serviettes en papier et la feuille de plateau dans la poubelle ordures ménagères résiduelles. Les trognons de salade sont récupérés par un salarié pour l'alimentation de ses poules. Le fait de remélanger les déchets, annihile le tri en amont et décrédibilise le geste de tri. Il est demandé à l'exploitant de bien trier les biodéchets (issus de la cuisine et de la salle) des autres flux et de mettre en place une collecte des biodéchets tant que la collectivité n'assure pas cette prestation. Un courrier à l'attention du gestionnaire des déchets de la communauté de communes va lui rappeler ses obligations en la matière.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande à l'exploitant de bien trier les biodéchets (issus de la cuisine et de la salle) des autres flux et de mettre en place une collecte des biodéchets tant que la collectivité n'assure pas cette prestation.
Respect de la prescription : 
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 3 Mois

N° 4 : Tenue et transmission des registre

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 : Le gérant du restaurant n'a pas été en mesure de présenter de registre chronologique de la production et de l'expédition des déchets.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande au gérant de mettre en place un registre chronologique permettant de tracer la production et les enlèvements de déchets.
Respect de la prescription : 
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 15 Jours