

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**

MEL

3, rue de la Barre
76200 DIEPPE

Références : UDRD.2024.07.T.513
Code AIOT : 0100049820

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement MEL implanté 3, rue de la Barre 76200 DIEPPE. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant de Dieppe entre dans le cadre de l'action nationale 2024 de l'inspection des installations classées (instruction du ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires du 15 décembre 2023) relative à l'obligation de tri des déchets dans les enseignes de restauration et d'utilisation de vaisselle réemployable.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- MEL
- 3, rue de la Barre 76200 DIEPPE
- Code AIOT : 0100049820
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement contrôlé exerce des activités de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter avec une capacité d'accueil supérieure à 20 personnes simultanément (36 places assises en salle en complément de la terrasse).

Thèmes de l'inspection :

- AN24 Vaisselle restauration et tri

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	8 jours
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	15 jours
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	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

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

L'inspection a constaté que :

- dans la salle de restauration, des repas et boissons consommés sur place sont servis dans de la vaisselle et avec des couverts réemployables excepté pour les verres ;
- la gestion séparée des déchets n'est pas mise en place au sein de l'établissement excepté pour les huiles ;
- l'absence d'un tri efficace et approprié à la source des biodéchets séparés des déchets de papier, carton, plastiques, bois, verre et métaux, générés en salle de restauration (déchets dits 5 flux des établissements recevant du public) conduit à l'absence de valorisation de ceux-ci.

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'un nombre de places assises permettant de servir simultanément sur place un nombre de personnes significativement supérieur à 20 personnes (36 places assises à l'étage en complément des places en terrasse). Les repas pris sur place sont servis dans de la vaisselle réemployable accompagnée de couverts lavables. Sur demande ponctuelle des clients, seuls des gobelets en carton sont distribués à la place de verres lavables. A noter également que des boîtes en polystyrène sont encore disponibles pour un usage "à emporter" des repas préparés.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande au responsable du restaurant de réserver les gobelets en carton uniquement pour des usages "à emporter" et de remplacer les boîtes en polystyrène par des emballages en papier ou en carton.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 8 jours

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 : Aucun tri des déchets n'est mis en place au sein de l'établissement. Une unique poubelle est présente au sein de la salle de restauration. Les déchets collectés rejoignent le container "ordures ménagères" présent sur la voirie à proximité du restaurant.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande au responsable du restaurant d'assurer au sein de son établissement le tri à la source des déchets (biodéchets, déchets d'emballages valorisables et autres les autres déchets) afin de favoriser leur valorisation ultérieure. Les déchets collectés doivent être déposés dans les containers adaptés mis à disposition par la collectivité.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 15 jours

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, 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 : La collecte séparée des matières fermentescibles n'est réalisée ni en salle, ni en terrasse, ni dans l'espace dédié à la préparation des repas. Les plateaux sont apportés par les clients en fin de repas mais aucun tri n'est réalisé par le personnel de l'établissement.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande au responsable du restaurant d'assurer au sein de son établissement le tri à la source des déchets (biodéchets, restes de nourriture, déchets d'emballages valorisables et les autres déchets) afin de favoriser leur valorisation ultérieure et de se rapprocher de la collectivité pour définir les modalités de ramassage des biodéchets.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours