

Unité départementale de l'Essonne
Cité administrative
Boulevard de France
91012 EVRY-COURCOURONNES CEDEX

EVRY-COURCOURONNES, le
24/11/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 08/11/2023

Contexte et constats

Publié sur 

CARREFOUR - Restaurant Autour du monde

Rte de Villoison
91100 Villabé

Références : D2023-1154
Code AIOT : 0100034987

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 08/11/2023 dans l'établissement CARREFOUR - Restaurant Autour du monde implanté Rte de Villoison 91100 Villabé. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite s'inscrit dans une opération coup de poing sur les établissements de restauration de plus de 20 places vis-à-vis du respect des exigences introduites par la loi AGECE et ses décrets d'application dans le code de l'environnement.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- CARREFOUR - Restaurant Autour du monde
- Rte de Villoison 91100 Villabé
- Code AIOT : 0100034987
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement ne relève pas de la législation relative aux installations classées.
Il dépend néanmoins de la société CARREFOUR.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Gestion de la vaisselle et couverts réutilisables

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 :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées ;
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il pourra être proposé à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement, des suites administratives ;
- « sans suite administrative ».

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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	vaisselle réemployable	Code de l'environnement du 24/11/2023, article article L541-15-10 ET D.541-342	Sans objet

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

L'établissement n'était pas conforme le jour du contrôle, néanmoins l'établissement a décidé de réduire sa capacité d'accueil dans l'attente de travaux pour se mettre en conformité rapidement.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : vaisselle réemployable

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 24/11/2023, article article L541-15-10 ET D.541-342

Thème(s) : Risques chroniques, Limitation de la production de plastiques

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.

Art. D. 541-342. - Sont soumises à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables, conformément au dix-huitième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes. »

Constats :

L'inspection des installations a constaté le jour du contrôle que l'établissement n'utilisait que des couverts jetables et de la vaisselle jetable (assiette en carton, gobelets en carton). Au regard du nombre de places assises (26), l'établissement relève des dispositions précitées. Mme Pechon (En

astreinte carrefour et en charge du Rayon Charcuterie / traiteur), rencontrée sur site, a indiqué que le siège de CARREFOUR avait en tête que les obligations concernaient les établissements de plus de 30 places. Au regard de cette erreur, Mme Péchon s'est engagée à mettre en place de la vaisselle réemployable et à communiquer une photo le lendemain.

Par courriel du 15 novembre 2023, Mme Péchon a informé l'inspection que l'organisation du restaurant devait être entièrement revue pour installer un lave vaisselle. Dans l'attente des travaux, le nombre de places a été réduit à 19 places.

Observations :

Au regard de la solution proposée par CARREFOUR, l'établissement n'est plus dans l'obligation de proposer de la vaisselle réemployable. L'inspection des installations classées rappelle néanmoins que si plus de 20 personnes sont présentes dans l'établissement simultanément (qui déjeunent même debout par exemple), alors l'établissement devra proposer des couverts et de la vaisselle réemployables. Une inspection complémentaire pourra être éventuellement diligentée pour s'assurer que les mesures prises par la société soient toujours effectives dans les semaines à venir.

Type de suites proposées : Sans suite