

Unité départementale Rouen-Dieppe
1, rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 24/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 22/04/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

MCDONALD'S FRANCE - 76100

152, rue Saint Sever
76100 Rouen

Références : UDRD.2024.05.T.341.LS.BrJ
Code AIOT : 0100045247

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 22/04/2024 dans l'établissement MCDONALD'S FRANCE - 76100 implanté 152, rue Saint Sever 76100 Rouen. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant MCDONALD'S FRANCE de Rouen Saint Sever a été réalisée dans le cadre de l'action nationale 2024 de l'inspection des installations classée relative au contrôle de l'obligation de tri des déchets et d'utilisation de vaisselle réemployable dans les enseignes de restauration.

Ce contrôle a été réalisé le 22 avril 2024, vers 13h50. Ce restaurant dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- MCDONALD'S FRANCE - 76100
- 152, rue Saint Sever 76100 Rouen
- Code AIOT : 0100045247
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, permettant la restauration simultanée d'au moins 20 personnes, assises ou non.

Thèmes de l'inspection :

- AN24 Vaisselle restauration et tri
- 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 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	2 mois
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 de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	2 mois
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	2 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

Dans le cadre de la visite d'inspection du 22 avril 2024, l'inspection a relevé des écarts relatifs :

- au tri à la source et à la collecte séparée des déchets recyclables issus de la salle et des cuisines,
- au tri à la source des biodéchets constitués des restes alimentaires en salle,
- l'usage de vaisselle jetable et de boîtes en cartons pour le service en salle des menus enfants et de touillettes en bois pour le service en salle de boissons chaudes à la place de vaisselle et de couverts réemployables.

Un retour de l'exploitant est attendu sous 2 mois sur ces points, qui pourront faire l'objet d'un contrôle ultérieur.

Une information est adressée en parallèle au Maire de ROUEN afin de l'informer des constats détaillés dans ce rapport, et pour lui rappeler son pouvoir de police administrative sur le sujet du tri des déchets dans les établissements recevant du public.

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 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 : Au moment de la visite, l'inspection a constaté sur tous les plateaux servis en salle que les repas étaient servis dans de la vaisselle réemployable, à l'exception des menus enfants, servis dans des contenants à usage unique renfermés dans des boîtes en carton jetable. L'exploitant a indiqué que la vaisselle réemployable concerne dans son restaurant : - les verres, de différentes tailles ; - les gobelets pour le café et le thé ; - les bols pour les salades et nuggets ; - les contenants pour les frites ; - les couverts en plastique (couteaux, fourchettes et cuillères) ; - les contenants pour les glaces. Selon l'exploitant, un service de grande affluence représente environ 150 repas pris sur place. L'exploitant a déclaré ne pas utiliser de sacs de caisse en plastique, ni de boîtes en polystyrène, ni de gobelets et couvercles en plastique en salle, de pailles, et de tiges en plastique de ballons de baudruche. L'inspection n'en a pas constaté la présence sur place. Toutefois, le restaurant propose des touillettes en bois pour les boissons chaudes. Concernant en particulier les menus enfants, le représentant du restaurant a déclaré qu'un test a été effectué avec un service sous une cloche en plastique réemployable, mais que cet essai n'a pas été conclusif, les enfants voulant conserver cette cloche. Selon l'exploitant, des réflexions seraient en cours au niveau national pour trouver une autre solution pérenne en substitution de la boîte en carton et éviter le suremballage. L'exploitant a précisé que la vaisselle jetable est entièrement lavée sur place. L'inspection a constaté la présence des installations utilisées pour réaliser le nettoyage de la vaisselle réemployable. Selon l'exploitant, un cycle de lavage dure environ 10 minutes, la vaisselle pouvant être réutilisée immédiatement après. Enfin, l'exploitant a indiqué qu'initialement, chaque restaurant de l'enseigne a reçu, de la part du groupe au niveau national, un fichier détaillant le nombre d'éléments de vaisselle réemployable nécessaire pour le restaurant, proportionnellement au chiffre d'affaires réalisé. Ensuite, chaque restaurant a la charge de réaliser un inventaire physique de cette vaisselle, avec l'aide d'un appareil scannant les articles présents dans le restaurant, et évaluant ainsi les quantités présentes.

L'inspection a assisté à une démonstration d'un inventaire avec cet appareil. Selon l'exploitant, un inventaire quotidien est réalisé dans le restaurant, avec des points de vigilance sur les contenants nécessaires aux ventes les plus importantes (petite boisson et petite frite). De nouvelles commandes de vaisselle réemployable sont passées si nécessaire auprès du grossiste du restaurant, fournissant également le pain, la salade, la crème chantilly, etc. L'exploitant a déclaré que ce grossiste effectue ses livraisons 3 fois/semaine.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : <u>Demande n° 1:</u> Il est demandé à l'exploitant d'étendre l'utilisation de vaisselle réemployable aux menus enfants et la mise à disposition de cuillères/touillettes réemployables pour les boissons chaudes sous 2 mois.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois

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 emballages et biodéchets 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 : L'inspection a constaté que des installations sont mises à la disposition des clients en salle, pour d'une part l'élimination du contenu des gobelets pour boisson, et d'autre part la collecte : - des déchets recyclables (sachets papier des burgers, sets de plateaux, et cartons des menus enfants notamment) ; - des restes alimentaires et des serviettes en papier ; - de la vaisselle réemployable. L'inspection a constaté que dans les poubelles de déchets recyclables et de restes alimentaires, les erreurs sont nombreuses, et le contenu des deux sacs est finalement identique. L'exploitant a précisé que compte-tenu de ces erreurs, il a été décidé en interne d'éliminer tous les sacs issus de la salle dans la filière des ordures ménagères. L'exploitant a précisé que les cannettes en aluminium et les bouteilles en plastique, vendues en salle, sont également éliminées avec les ordures ménagères. En cuisine, des poubelles pour la récupération des biodéchets et pour les « autres déchets » sont mises à disposition des salariés.

Dans un local déchets à l'intérieur du restaurant, les cartons propres étaient stockés dans une zone dédiée, en attente de leur collecte séparée. Dans la zone extérieure de stockage des poubelles, l'inspection a constaté la présence : - d'un container de collecte des sacs d'ordures ménagères issus de la salle et des cuisines, - d'un bac de collecte des biodéchets issus des cuisines.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : <u>Demande n° 2</u> : sous 2 mois, l'exploitant justifiera à l'inspection que les déchets recyclables issus de la salle et des cuisines (emballages, papiers, cartons) sont triés à la source dans le restaurant, puis collectés de manière séparée par les prestataires de collecte en vue d'une valorisation de type recyclage. Ce sujet pourra être justifié par l'intermédiaire d'un plan d'actions adressé à l'inspection, accompagné de photographies.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois

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 : L'inspection a constaté que les biodéchets sont triés à la source dans les cuisines, et sont collectés séparément par un prestataire spécialisé, dont l'exutoire pour le traitement final est en installation de méthanisation. Toutefois, en raison des erreurs de tri quasiment systématiques en salle, les biodéchets issus des restes de repas en salle ne sont pas triés à la source. Parallèlement, l'inspection a constaté la présence d'un collecteur des huiles de cuisine usagées, avec un système d'alerte lorsque le contenant atteint 75 % de sa capacité maximum, et équipé d'un point de dépotage pour la collecte par un prestataire spécialisé.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : <u>Demande n° 3</u> : sous 2 mois, l'exploitant présentera à l'inspection la solution retenue afin que les biodéchets issus des restes alimentaires en salle soient triés à la source, pour ensuite être collectés de manière dédiée en vue d'une valorisation.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois