

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

Évreux, le 23/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 20/06/2024

Contexte et constats

Publié sur 

HART

ZONE COMMERCIALE

RD 313

27310 BOURG-ACHARD

Références : UBDEO.24.252.SRI.LC/EmGo
Code AIOT : 0100050150

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 20/06/2024 dans l'établissement HART implanté ZONE COMMERCIALE RD 313 27310 BOURG-ACHARD. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

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 classées s'est rendue de façon inopinée dans le restaurant Mc Donald de Bourg Achard 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 14h00, lors de la fin du service du déjeuner.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- HART
- ZONE COMMERCIALE RD 313 27310 BOURG-ACHARD
- Code AIOT : 0100050150
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

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

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
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

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 L.541-15-10 et D.541-342	Sans objet
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	Sans objet
4	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R.541-43	Sans objet

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

Lors de l'inspection il a été constaté que l'obligation de servir les plats pris sur place avec de la vaisselle réemployable est bien connue et appliquée.

Les déchets issus de la salle ne sont pas correctement triés par les clients en raison d'un manque manifeste de clarté de l'affichage. De fait, ces poubelles sont en mélange sans tri efficace. Le tri des biodéchets est effectué en cuisine. L'établissement a mis en place un contrat de collecte des biodéchets avec un prestataire privé par manque de service proposé par la collectivité.

Une action corrective est sollicitée pour une meilleure collecte des biodéchets générés en salle et une valorisation de ceux-ci au même titre que ceux issus des cuisines.

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 : La salle de restauration et la terrasse de l'établissement comprennent quatre-vingts places assises et debout. Les repas pris sur place comportent un plateau présentant uniquement de la vaisselle réemployable (verres en plastique de différentes contenance, cornets à frites, bols de salade, nuggets, des coupes dessert). La vaisselle est pucée pour limiter les pertes lors du tri des déchets par la clientèle. Le site dispose de réserve de vaisselle neuve et peut effectuer le réassort rapidement jusque plusieurs fois par semaine si besoin. Lors de l'inspection, 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. Le restaurant réalise en moyenne environ 1600 transactions par semaine (40 % en salle et 60% en vente à emporter). Les pics d'affluence se concentrent sur les vendredi et dimanche soirs, mercredi et samedi midi.
Type de suites proposées : Sans suite

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 :

En salle, les clients vident leur plateau au niveau du comptoir déchet. La vaisselle doit être déposée dans les paniers prévus à cet effet. Les biodéchets doivent rejoindre la poubelle « restes alimentaires », les déchets d'emballage doivent rejoindre la poubelle intitulée « emballages propres » ou « déchets » selon le comptoir concerné.

Les liquides collectés (restes de boissons) sont rejetés au réseau du tout à l'égout de la collectivité.

Dans les faits, il a été constaté tant en salle qu'en terrasse, que les bacs « déchets », « emballages propres » et « déchets alimentaires » comportent de tout en mélange. Ces poubelles sont passées à un détecteur de vaisselle pour éviter les pertes associées avant de rejoindre un container « noir ou jaune » selon celui qui est disponible au niveau du local poubelles du site.

Pour ce qui concerne les déchets produits par la cuisine, le tri est correctement effectué. Les biodéchets sont collectés dans des poubelles dédiées. L'huile de friture usagée est vidangée dans une fosse dédiée. Les déchets d'emballages sont triés selon leur nature et sont placés en conteneur « jaune » d'environ 800 litres.

Type de suites proposées : Sans suite

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 :

Les biodéchets issus de la cuisine sont collectés par un prestataire privé qui réalise un enlèvement par semaine. Les biodéchets en provenance de la salle sont évacués sans tri réel (cf. constat de poubelle en mélange au point de contrôle n°2) via la poubelle des ordures ménagère par la collectivité. La cuve d'huile de friture usagée est vidangée autant que nécessaire par un prestataire dédié. Depuis le début de l'année 2024, le site a évacué 1150 litres d'huiles.

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

Une collecte des biodéchets est à assurer également en salle avec une valorisation dans une filière autorisée.

L'exploitant assurera, sous un délai inférieur à 30 jours, une collecte séparée des biodéchets générés en salle afin de les valoriser au même titre que ceux collectés en cuisine.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 30 jours

N° 4 : Tenue et transmission des registres

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 gestionnaire ne dispose pas de registre formalisé. Cependant, il a été en capacité de présenter les contrats de ces prestataires ainsi que les bordereaux d'enlèvement qui sont établis pour les biodéchets provenant de la cuisine et l'huile de friture qui est valorisée comme biocarburant.
Type de suites proposées : Sans suite