

Unité départementale de la Côte-d'Or
21 Bld Voltaire
CS 27912
21035 Dijon

Dijon, le 31/07/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 07/05/2025

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

CONCESSIONS GARES FRANCE

COUR DE LA GARE
PAUL DIJON
21000 Dijon

Références : 2025-347
Code AIOT : 0100036452

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 07/05/2025 dans l'établissement CONCESSIONS GARES FRANCE implanté COUR DE LA GARE PAUL DIJON 21000 DIJON. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite, inopinée, a pour objectif de s'assurer de la mise en oeuvre des prescriptions de l'arrêté préfectoral de mise en demeure du 26 avril 2024.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- CONCESSIONS GARES FRANCE
- COUR DE LA GARE PAUL DIJON 21000 DIJON

- Code AIOT : 0100036452
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Etablissement de restauration rapide.

Contexte de l'inspection :

- Récolement

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	AP de Mise en Demeure du 26/04/2024, article 1	Demande d'action corrective	1 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

La mise en demeure est levée.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place

Référence réglementaire : AP de Mise en Demeure du 26/04/2024, article 1
Thème(s) : Risques chroniques, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage
Prescription contrôlée : La société CONCESSIONS GARES FRANCE - QUICK DIJON GARE HAMBURGER RESTAURANT dont le siège social est situé 9 COUR DE LA GARE 21000 DIJON, exploitant un établissement de restauration rapide sur la commune de DIJON est mise en demeure de respecter dans un délai de 3 mois, à compter de la notification du présent arrêté les dispositions de l'article D.541-342 du code de l'environnement suivantes : servir exclusivement les repas et boissons dans de la vaisselle et des couverts réemployables.
Constats : <u>Rappel du constat : visite d'inspection du 15 décembre 2023 ayant conduit à l'arrêté préfectoral de mise en demeure du 26 avril 2024 :</u> Le gestionnaire de l'établissement Quick sis 9 COUR DE LA GARE, 21000 Dijon a 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.

Dans le cadre de son activité le restaurateur propose un service de restauration à emporter et sur place. Par ailleurs cet établissement dispose d'environ 80 places le rendant de ce fait redevable de l'obligation sus-mentionnée visant l'ensemble des ERP (Établissement Recevant du Public) de plus de 20 personnes.

Le jour de la visite, l'établissement n'a pas mis à disposition de ses clients consommant sur place un ensemble de vaisselle et couverts réemployables. Actuellement les couverts utilisés pour le service en salle des repas sont constitués :

- pour les sandwiches, de feuilles de papier (considérées non visées par l'obligation susmentionnée) ;
- pour les frites de cornets papiers (considérés non visés par l'obligation sus-mentionnée) ;
- en revanche le gestionnaire distribue également des gobelets en carton ainsi que des couverts en bois non réutilisables. Les couverts sont présents en faibles quantités dans l'établissement, en revanche les gobelets sont distribués de manière courante pour répondre au flux journalier de clients.

Les deux gestionnaires de cet établissement, rencontrés le jour de la visite, indiquent que le groupe AREAS regroupant différentes enseignes de la restauration rapide et dont fait partie QUICK a échelonné dans le temps la mise en place de l'obligation de couverts réemployables. Les travaux et investissements à mener pour l'enseigne QUICK sont prévus, adossés à un calendrier de mise en conformité :

- un audit a été mené afin de chiffrer les frais liés à l'achat des nouveaux couverts ainsi que les travaux à mener dans la cuisine pour rendre cette dernière compatible avec un nettoyage de ces éléments ;
- une échéance à fin 2023 était initialement prévue, néanmoins un retard est anticipé pour une mise en conformité courant premier trimestre 2024.

Cette prescription fait donc l'objet d'une non-conformité.

L'exploitant devra mettre en place de la vaisselle et des couverts réemployables et justifier auprès de l'inspection de la mise en place effective sous 3 mois.

Constats de la visite d'inspection du 07 mai 2025 :

En préambule, l'exploitant précise, qu'en égard à sa localisation (attenante à la gare de Dijon ville) qu'il est pratiqué sur site à la fois de la vente pour consommation sur place et de la vente pour consommation à emporter (via services de livraison à domicile et du fait de nombreux voyageurs emportant leur commande pour consommation hors du site). Les articles L. 541-15-10 et D. 541-342 du code de l'environnement ne mentionnent que l'activité de restauration sur place.

L'exploitant a pu présenter à l'inspection le lave-vaisselle, le tunnel de séchage, les casiers associés et la vaisselle réemployable utilisée. Ces équipements sont en place depuis mi-juillet 2024.

L'exploitant présente à l'inspection et précise qu'il dispose de plusieurs tailles de contenants qui sont utilisés pour les boissons chaudes et froides. (Le contenant des grandes glaces est celui

correspond aux petites boissons). Le jour de l'inspection, des contenants réemployables sont effectivement présents à proximité des machines les distribuant. Le jour de l'inspection, la machine à glaces était en panne mais l'exploitant a pu présenter les contenants réutilisables habituellement utilisés (deux tailles - ils étaient présents à proximité de la machine).

L'exploitant présente à l'inspection les contenants réemployables utilisés pour les salades (deux tailles). Il précise également que les frites cheddar (dénommées « dips ») et les nuggets sont servis dans des contenants réemployables, ce qui n'est pas le cas des frites nature qui sont délivrées dans des sachets (plusieurs tailles disponibles).

Les sandwiches (considérés non visés par l'obligation susmentionnée) sont vendus dans des feuilles de papier.

Il est précisé que dans le cas de la vente à emporter, les glaces, les salades et les boissons sont vendues dans des emballages en carton et avec des cuillères en bois.

La mise en demeure est levée.

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

Les frites nature consommées sur place seront également servies dans des contenants réemployables (à l'instar de ce qui est fait pour les « dips »).

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 mois