

Unité bidépartementale Calvados Manche
1 rue Recteur Daure
CS 6004
14000 Caen

Caen, le 30/05/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 05/04/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

NACHOS CAEN

2 RUE SAINT PIERRE

2-4

14000 CAEN

Références : 2024-327
Code AIOT : 0100044140

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 05/04/2024 dans l'établissement NACHOS CAEN implanté 2 RUE SAINT PIERRE 2-4 14000 CAEN. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite s'est déroulée dans le cadre d'une action nationale de contrôle. Durant la même matinée du 5 avril, 5 établissements de restauration du centre-ville de Caen ont été contrôlés de manière inopinée. Les contrôles portaient sur la gestion des déchets et la mise en œuvre de l'usage de vaisselle réemployable.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- NACHOS CAEN

- 2 RUE SAINT PIERRE 2-4 14000 CAEN
- Code AIOT : 0100044140
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société Nachos Caen est une société par actions simplifiée unipersonnelle qui exploite un restaurant de type fast-food sous ce même nom.

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
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 et R. 541-61-2	Demande d'action corrective	1 mois
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	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

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

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

La vaisselle jetable est bien présente sur le site et employée. Le tri des déchets doit toutefois encore être amélioré pour séparer les emballages, les biodéchets et les ordures ménagères résiduelles à toutes les étapes. L'exploitant doit s'assurer que les déchets qu'il a triés soient identifiables par le service de collecte et puissent être collectés de manière à être valorisés.

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 : L'exploitant connaît la réglementation en vigueur relative à la vaisselle réemployable. Le restaurant propose environ une centaine de places, il est donc soumis à l'obligation d'utiliser de la vaisselle réutilisable. La vaisselle acquise récemment a été présentée à l'inspection (bols, gobelets, etc). La plupart de la vaisselle et des couverts utilisés sont réemployables (excepté le cas particulier d'une boisson faite "maison" qui est servie dans un récipient non lavable). Les quantités de vaisselle semblent suffisantes, lors de la visite, la vaisselle était faite à la main.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit continuer de progresser pour que toute la vaisselle utilisée soit réemployable.
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 : L'exploitant a mis à la disposition du public des dispositifs de collecte séparée des déchets. Les déchets produits en cuisine ne sont toutefois pas triés. Les sacs sont déposés dans la rue pour être collectés par le service de collecte. L'exploitant ne sait pas si les sacs contenant ses déchets triés sont identifiés par le service de collecte et collectés séparément des déchets en mélange.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

L'exploitant doit mettre en place une collecte des déchets en cuisine comportant 3 flux: -les biodéchets -les emballages -les ordures ménagères résiduelles. Il doit s'assurer auprès de la collectivité que la manière dont il dépose les déchets dans la rue (jours, couleur des sacs) permet bien aux agents chargés de les collecter de les différencier afin que les déchets triés soient valorisés.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 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 : Le restaurant est concerné par l'obligation de collecte séparée des biodéchets. Comme indiqué au point de contrôle précédent, le tri des biodéchets est effectué en salle mais non en cuisine.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit procéder au tri des déchets issus de la cuisine et notamment des biodéchets et s'assurer que la manière dont il procède vis à vis de la collecte permet bien l'identification des déchets..
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 mois