

Unité départementale Rouen-Dieppe
1, rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 23/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 22/04/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

TIRR (Mc DONALD'S) - St Etienne du Rouvray

63, avenue des Canadiens
76800 Saint-Étienne-du-Rouvray

Références : UDRD-2024-04-T-294
Code AIOT : 0100045305

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 22/04/2024 dans l'établissement TIRR (Mc DONALD'S) - St Etienne du Rouvray implanté 63, avenue des Canadiens 76800 Saint-Étienne-du-Rouvray. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant de Saint Etienne du Rouvray a été programmée dans le cadre de l'action nationale 2024 de l'inspection des installations classée relative à l'obligation de tri des déchets dans les enseignes de restauration et d'utilisation de vaisselle réemployable.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- TIRR (Mc DONALD'S)-St Etienne du Rouvray
- 63, avenue des Canadiens 76800 Saint-Étienne-du-Rouvray
- Code AIOT : 0100045305
- 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. Le restaurant a une capacité d'accueil de plus de 100 places en simultané.

Thèmes de l'inspection :

- Action nationale AN2024 Vaisselle restauration et tri des 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 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 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

La visite a permis de constater que les obligations de tri et de collecte séparée des déchets en salle ne sont pas respectées: les dispositifs mis en place en salle collectent en mélange des biodéchets et déchets d'emballages. Concernant l'emploi de vaisselle réutilisable, l'exploitant satisfait à ses obligations à l'exception des couverts et des contenants des menus enfants qui restent jetables. Il est formulé 2 demandes à l'exploitant pour y remédier sous 2 mois.

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 1 ^{er} 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'inspection est arrivée en salle vers 15h, après le service. Le restaurant, qui peut servir plus de 100 couverts en simultané, met à disposition des clients qui consomment sur place de la vaisselle non jetable. Ainsi, on peut noter que de la vaisselle réemployable est utilisée en salle pour servir les boissons froides et chaudes, les glaces, les frites, les salades, etc. Lors de la visite, il a été constaté la présence de ce type de vaisselle sur les plateaux des clients, les bacs de récupération de la vaisselle disséminés dans la salle de restauration venaient d'être vidés. Le restaurant dispose de stocks suffisants pour renouveler la vaisselle qui manquerait. L'arrière-cuisine dispose d'un poste de lavage de cette vaisselle (machines à laver à 85° C).

Les déchets collectés dans les poubelles de la salle présentaient en majorité des papiers d'emballages des sandwiches, des papiers de couverture des plateaux, des serviettes jetables. Il n'a pas été constaté la présence de gobelets ou d'emballages de frites si ce n'est ceux associés aux menus enfants (Happy Meal).

En revanche, l'exploitant ne dispose pas de couverts réutilisables. Il utilise des couverts et touillettes en bois à usage unique. Aucune vaisselle réutilisable n'est de plus proposée pour les menus enfants.

Enfin, notons qu'il n'est pas fait usage dans le restaurant de sacs en plastique, ni de boîtes en polystyrène expansé, ni de pailles en plastique à usage unique, ni de tiges en plastique pour ballons de baudruche (celles-ci sont désormais en carton).

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

Demande n° 1: il est demandé à l'exploitant d'étendre l'utilisation de vaisselle réemployable aux couverts et aux menus enfants 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 qu'il existe des points de collecte séparé des liquides, des biodéchets, des emballages, et de la vaisselle réemployable dans la salle de restauration. Néanmoins le bac de collecte des biodéchets et des emballages disposés dans les placards sous ces points de collecte est commun. L'inspection a constaté par ailleurs la présence de déchets d'emballage et de résidus alimentaires dans le bac dédié à la collecte de la vaisselle réemployable. Le restaurateur déclare récupérer la vaisselle réemployable (tri en salle et sur-tri à l'aide d'un détecteur au niveau du local poubelle, la vaisselle réemployable étant équipée de dispositif de détection par puces électroniques). **L'inspection constate que malgré l'affichage, les emballages et les biodéchets ne sont pas triés en salle.**

De plus, de la vaisselle à usage unique (avec gobelets cartons, emballages frites, etc.) a été constatée en mélange dans une des bennes de DIB du local poubelle. L'exploitante affirme que ces sacs, contenant une proportion non négligeable de déchets recyclables, sont susceptibles de provenir des poubelles parking lesquelles seraient alimentées par des clients qui consommeraient à l'extérieur "en emporté".

En cuisine, les pertes de production sont récupérées dans un bac dédié aux biodéchets, les déchets d'emballages sont quant à eux collectés dans 2 bacs différents selon qu'ils mentionnent ou non une date limite de consommation (DLC) pour la traçabilité des denrées.

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

Demande n° 2: Il est demandé à l'exploitant de respecter les obligations de tri et de collecte séparée imputables aux établissements recevant du public (ERP), des emballages et biodéchets provenant du public et de son personnel en application de l'article L.541-21-2-2 du code de l'environnement. Délai, 2 mois.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : 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 :

Les biodéchets collectés par l'exploitant sont essentiellement les pertes de production et biodéchets issus de la cuisine, puisque les résidus alimentaires issus des plateaux clients sont mélangés en salle avec les déchets d'emballage (bac commun).

Les biodéchets collectés sont récupérés dans un bac, lequel fait l'objet d'une évacuation hebdomadaire vers un méthaniseur (SCEA de Cléville) via le prestataire Véolia. Les autres déchets suivent les filières suivantes: - les huiles sont adressées à Quatra ; - les graisses vont chez Bachelet-Bonnefond ; - les déchets d'emballage recyclables non souillés sont adressés à SUEZ (1 benne de 770L, 2*/sem) ; - certains déchets d'emballages sont adressés aux fournisseurs de matières premières pour réemploi ; - les DIB représentant jusqu'à 9 bennes de 770L font l'objet d'une évacuation 2 à 3*/sem auprès de Suez à St Etienne du Rouvray et/ou de la métropole (Smédar). La part de recyclable dans cette catégorie de déchets est considérable (ceux issus du parking) et doit pouvoir être davantage valorisée.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit s'organiser pour assurer la collecte séparée des biodéchets récupérés en salle.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois