

Unité départementale de l'Essonne
Cité administrative
Boulevard de France
91012 EVRY-COURCOURONNES CEDEX

EVRY-COURCOURONNES, le
24/11/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 08/11/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

O TACOS

Centre commercial CARREFOUR, A6, Rte de Villoison
91100 Villabé

Références : D2023
Code AIOT : 0100034981

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 08/11/2023 dans l'établissement O TACOS implanté Centre commercial CARREFOUR, A6, Rte de Villoison 91100 Villabé. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite s'inscrit dans une opération coup de poing sur les établissements de restauration de plus de 20 places vis-à-vis du respect des exigences introduites par la loi AGEC et ses décrets d'application dans le code de l'environnement.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- O TACOS
- Centre commercial CARREFOUR, A6, Rte de Villoison 91100 Villabé
- Code AIOT : 0100034981
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement ne relève pas de la législation relative aux installations classées.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Gestion de la vaisselle et couverts réutilisables

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 :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées ;
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il pourra être proposé à Monsieur le Préfet, conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement, des suites administratives ;
- « sans suite administrative ».

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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	vaisselle réemployable	Code de l'environnement du 24/11/2023, article L541-15-10 ET D.541-342	Sans objet

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

L'établissement a engagé les démarches nécessaires pour respecter les exigences de la réglementation relative à l'interdiction de couverts et vaisselles jetables. Il ne reste plus qu'à mettre en œuvre des couverts non jetables.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : vaisselle réemployable

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 24/11/2023, article L541-15-10 ET D.541-342
Thème(s) : Risques chroniques, Limitation de la production de plastiques
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. Art. D. 541-342. - Sont soumises à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables, conformément au dix-huitième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes. »
Constats : L'inspection des installations classées a constaté sur site que le nombre de places assises du restaurant était de 28. Le directeur de l'établissement a pris ses fonctions depuis le mois de janvier 2023 : la mise en place de la vaisselle réutilisable est effective depuis 5 mois. Le directeur a présenté la vaisselle désormais utilisée pour les clients déjeunant sur place : celle-ci est en verre ou

en plastique. Le directeur a indiqué que les clients au démarrage de la mise en place ont volé beaucoup de vaisselle. Désormais, le problème est que les personnes jettent la vaisselle réemployable dans les bacs d'ordures ménagères. L'exploitant a de plus un bac spécifique de tri de ses déchets pour répondre aux exigences du tri 5 flux.

Observations :

Lors du contrôle, il n'a pas été constaté l'utilisation de couverts par les clients. Le directeur indique que l'établissement peut utiliser encore des couverts en bois. L'établissement devra également proposer des couverts réemployables.

Type de suites proposées : Sans suite