

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

Évreux, le 16/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 20/06/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

ARGEDIS

AIRE DE BOSGOUET NORD
27310 BOSGOUET

Références : 27 / 2024.ECD.213
Code AIOT : 0100050143

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 20/06/2024 dans l'établissement ARGEDIS implanté AIRE DE BOSGOUET NORD 27310 BOSGOUET. 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 classée s'est rendue de façon inopinée dans le restaurant KFC de l'aire d'autoroute Bosgouet Nord, située sur l'A13, afin de vérifier son application. Le contrôle a été réalisé à partir de 13h15. Le site dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- ARGEDIS
- AIRE DE BOSGOUET NORD 27310 BOSGOUET
- Code AIOT : 0100050143
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité professionnelle proposant une station service, une boutique, un service de restauration rapide sur place et vente de plats à emporter. L'offre de restauration est constituée de 3 enseignes franchisées dont KFC.

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 conduisant 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	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 Article L.541-15-10 et D.541-342	Sans objet
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L.541-21-1-I	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

L'établissement respecte l'obligation de servir des repas et boissons en utilisant de la vaisselle réemployable, pour autant que le client ait choisi de se restaurer "sur place".

Le tri de déchets est effectif tant en salle qu'en cuisine. Les biodéchets collectés, hors huile de friture usagée, sont compostés sur place.

Le tri en salle nécessite des efforts en termes de clarté des affichages afin que les clients sachent comment réaliser le tri au niveau des équipements mis à disposition.

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 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 :

Q01 : L'exploitant a-t-il 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 ?
OUI

Q02 : Dans le cadre de son activité, le restaurateur propose-t-il un service de restauration :

- sur place : oui
- à emporter : oui

Dans le cadre de son activité de restauration sur place, l'établissement ARGEDIS propose 3 restaurants franchisés (KFC, Colombus et Stratto Cafeteria). Une salle de restauration commune aux trois enseignes comprenant une centaine de places assises et debout est mise à la disposition des clients.

Les repas pris sur place comportent un plateau présentant uniquement de la vaisselle réemployable. Dans le cadre de la présente inspection, le focus concerne l'enseigne KFC dans la mesure où les plats proposés par Colombus sont essentiellement des sandwiches pour la vente à emporter, ceux proposés par la Stratto Cafeteria sont servis à l'assiette (type faïence).

L'enseigne KFC dispose de ses propres protocoles de vaisselles avec des couverts en métal, des bols, des cornets de frites, nuggets (différentes tailles proposées), des gobelets en plastique munis de puces afin d'éviter les pertes via les poubelles. Les boissons sont servies en gobelets en plastique ou en canette.

Il n'a pas été constaté de repas pris sur place dans de la vaisselle à usage unique. Les gobelets et pailles en carton ainsi que les couverts en bambou sont destinés à la vente à emporter.

KFC réalise en moyenne environ 2000 transactions par semaine (40 % en salle et 60% en vente à emporter). La station accueille environ 2000 clients / jour. Les pics d'affluence se concentrent sur les vendredis et samedis.

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 :

Q01 : Le tri est-il mis en place ?

En salle, les clients voient leur plateau au niveau du comptoir déchet ou le déposent sur une échelle à plateaux. Le tri des déchets est alors assuré par le personnel de la plonge. Ce dernier est correctement effectué. La vaisselle est mise en panier avant passage à la plonge. Les restes alimentaires sont collectés dans des poubelles de biodéchets, compostés sur place. Les papiers sont mis en poubelle jaune. Les liquides collectés (restes de boissons) sont rejetés au réseau du tout à l'égout de la collectivité.

Les poubelles de salles sont davantage mélangées et le tri n'est pas assez performant. La clarté de

l'affichage mériterait d'être revue. Ces poubelles sont passées à un détecteur de vaisselle pour éviter les pertes associées. En réserve, le site dispose de stocks de vaisselle de réassort <i>a priori</i> suffisants. Les déchets sont gérés par un prestataire qui choisit les sous-traitants adaptés à chaque déchet : papier/carton, plastiques sont collectés en conteneurs semi-enterrés jaunes et les OMR en poubelles noires sont collectées par PAPREC. Les enlèvements se font 1 fois par semaine et la fréquence va être doublée pour la période estivale. Les huiles de friture usagées sont stockées dans une cuve de 1500 litres environ avant d'être évacuées par un prestataire spécialisé qui intervient dès que le niveau de la cuve est plein. Pour gérer cette période tampon, le gestionnaire met à disposition des conteneurs de 240 litres environ.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : demande 1 : Il est demandé à l'exploitant d'améliorer l'affichage en salle afin que le tri des déchets soit correctement effectué par les clients.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours

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 : Q01 : Les biodéchets sont-ils collectés séparément? Oui pour la cuisine, la plonge et en salle il a été constaté que les poubelles sont en mélange. L'affichage manque probablement de lisibilité.
Type de suites proposées : Sans suite

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 dispose d'une plateforme dématérialisée pour assurer la gestion des déchets de l'aire d'autoroute. Chaque catégorie de déchet est identifiée. Les commandes sont tracées, ainsi que les enlèvements avec la date, la quantité, le code de la nomenclature déchet associé, et le nom du prestataire chargé de la collecte pour élimination ou valorisation en fonction du déchet.

Type de suites proposées : Sans suite