

Unité départementale Le Havre
48 rue Denfert Rochereau
BP 59
76084 Le Havre

Le Havre, le 25/06/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/06/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

MARITIME BK

50 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE
76600 LE HAVRE

Références : 20240619VI
Code AIOT : 0100050001

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement MARITIME BK implanté 50 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE 76600 LE HAVRE. L'inspection a été annoncée le 19/06/2024. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant BURGER KING, 50 place de l'Hotel de ville au Havre a été réalisée dans le cadre de l'action nationale 2024 de l'inspection des installations classées (Instruction du ministre de la Transition écologique et de la cohésion des territoires du 15 décembre 2023) 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 :

- MARITIME BK
- 50 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE 76600 LE HAVRE
- Code AIOT : 0100050001
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité de restauration sur place permettant la restauration simultanée d'au moins 20 personnes, assises ou non.

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
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	3 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 de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	1 mois
4	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	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
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Sans objet

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

L'établissement utilise de la vaisselle réutilisable dans son restaurant pour la plupart des produits proposés aux clients, à l'exception des contenants pour les frites et les snacks qui continuent d'être emballés dans des sachets en papier kraft à usage unique. L'exploitant a toutefois entrepris des démarches pour la conception et le déploiement de contenants pour y remédier, preuve à l'appui, avec un déploiement prévu en septembre 2024 dans les restaurants de la chaîne. Aussi, il justifiera de la mise en oeuvre effective d'ici 3 mois. L'établissement a installé des dispositifs de tri des déchets en salle comme en cuisine au sein de son restaurant. La collecte séparée des déchets alimentaires (biodéchets) du restaurant est opérationnelle. L'exploitant doit mettre en place une organisa-

tion de son local poubelle pour éviter tout mélange de déchets trié à la source.

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 a bien connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir des repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables. Dans le cadre de son activité, l'établissement est soumis à cette obligation, car il propose plus de 20 places assises en intérieur et un service de restauration sur place mais aussi à emporter. L'exploitant a indiqué que le jour de la visite 217 commandes ont été passées dont 134 sur place. L'inspection a constaté la présence de vaisselle réutilisable sur les plateaux des clients ainsi que dans les bacs de récupération de la vaisselle présents dans la salle de restauration. L'exploitant a également présenté un tableau récapitulant l'état des stocks de vaisselles réutilisables en précisant que des lavages étaient réalisés en cours de services. En revanche, les frites et autres produits snackés (onions rings par ex.) continuent d'être servis dans des sachets en papier kraft à usage unique. Le responsable du restaurant a indiqué que des travaux sont en cours avec l'organisme Re-Uz pour la conception de contenants, attestation à l'appui en date du 29/01/2024. Des moules pour assurer leur production ont été commandés. Les derniers tests opérationnels sont en cours pour un déploiement des contenants dans les restaurants de la chaîne à partir de septembre 2024.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il n'est pas proposé de suite à l'encontre de l'exploitant à ce stade dans la mesure où il a initié une démarche pour compléter l'offre de vaisselle réemployable aux clients (frites et snacks). L'exploitant devra justifier sous un délai de 3 mois de la bonne mise en œuvre des contenants réutilisables des frites et des snacks lorsqu'ils sont consommés sur place.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 3 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 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 : Lors de la visite, il a été constaté que des dispositifs de tri des déchets en salle sont proposés aux clients (1 dans la salle du haut et 2 dans la salle du bas) permettant de trier : • les restes des boissons et glaçons, réceptionnés dans un bidon ; • les restes des déchets alimentaires (biodéchets), réceptionnés dans un bac dédié ; • les déchets d'emballages vidés, réceptionnés dans un bac pourvu d'un sac poubelle gris • les autres déchets (serviettes, sauces...) réceptionné dans un bac spécifique équipé d'un sac poubelle gris.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Les déchets d'ordures ménagères et les emballages sont triés par les clients en salle mais arrivés dans le local poubelle, les sacs poubelles sont regroupés dans un seul container. Un seul bac pour les emballages est insuffisant proportionnellement à la quantité de bac d'ordures ménagères. Il est demandé à l'exploitant de justifier à l'inspection que les emballages collectés à la source en salle et en cuisine sont ensuite collectés de manière séparée pour un traitement dédié, sans qu'un mélange ne soit réalisé avec des déchets de propriété différentes (comme les ordures ménagères par exemple).
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, 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 gé-

nèrent des biodéchets. Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets.
Constats : Comme détaillé au point de contrôle n° 2, les biodéchets font bien l'objet d'une collecte spécifique, tant en salle qu'en cuisine, et sont ensuite valorisés dans une filière dédiée.
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 registre chronologique de suivi des déchets n'a pas été mis en place par l'exploitant.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit mettre en place un registre chronologique sur son site au sein duquel seront consignés pour chaque jour : le nombre de poubelles ou de sacs éliminés en fonction de leur nature (biodéchets, emballages, ordures ménagères résiduelles, huiles...).
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 1 mois