

Unité départementale de Rouen-Dieppe
1 rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 31/05/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 23/04/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

J.R.C.R Mc Donald's

8 rue Jacques Monod
76130 Mont-Saint-Aignan

Références : 2024-05-T-399
Code AIOT : 0005802922

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 23/04/2024 dans l'établissement J.R.C.R Mc Donald's implanté 139 rue du Gros Horloge 76000 Rouen. 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 MCDONALD'S FRANCE de Rouen situé au n° 139 rue du Gros horloge afin de vérifier son application.

Ce contrôle a été réalisé le 23 avril 2024, à partir de 14h50. Ce restaurant dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- J.R.C.R Mc Donald's
- 139 rue du Gros Horloge 76000 Rouen
- Code AIOT : 0005802922
- Régime : Déclaration avec controle

- 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 site est autorisé par récépissé de déclaration en date du 4 septembre 2008 pour l'exploitation d'une installation de réfrigération ou de compression d'une puissance supérieure à 50 kW mais inférieur ou égale à 500 kW (rubrique n°2920-2b de la nomenclature des installations classées). Cette rubrique 2920-2b a été supprimé par l'annexe I du Décret n°2018-900 du 22 octobre 2018. Cette activité est désormais soumise à déclaration avec contrôle périodique au titre de la rubrique n°2921-1b (installations de refroidissement évaporatif par dispersion d'eau dans un flux d'air généré par ventilation mécanique ou naturelle, la puissance thermique évacuée maximales étant inférieur à 3000kW).

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 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. 541-21-2-2 et R. 541-61-2	Demande d'action corrective	15 jours
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

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
4	Tenue et transmission des registres (optionnel)	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 et de collecter séparément des déchets d'emballages ménagers et des biodéchets ayant installé des dispositifs de tri des déchets en salle comme en cuisine au sein de son restaurant. Toutefois, il est attendu de la part de l'exploitant de proposer une ou plusieurs solutions afin de

diminuer les erreurs de tri à la source des restes alimentaires (biodéchets) et des déchets d'emballages en salle pour une valorisation dans leur filière dédiée et éviter leur élimination avec les ordures ménagères résiduelles.

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. Selon le restaurateur, un gros service représente environ 288 couverts correspondant au nombre de places assises disponibles dans le restaurant. L'exploitant a indiqué que la vaisselle réemployable concerne dans son restaurant : - les verres, de différentes tailles, - les gobelets pour le café et le thé, - les bols pour les salades, - les contenants pour les frites seules ou avec fromages fondus et autres sauces, - les couverts en plastique (couteaux, fourchettes et cuillères), - les contenants pour les glaces et milk-shakes. L'inspection n'a pas constaté la présence de vaisselle jetable sur les plateaux servis en salle et de sacs de caisse en plastique, de boîtes en polystyrène, de pailles, de touillettes, de tiges de ballon de baudruche et de sachet de thé ou tisane en plastique. Toutefois, le restaurant propose des touillettes en bois pour les boissons chaudes et les menus enfants sont servis dans des contenants à usage unique renfermés dans des boîtes en carton jetable. L'exploitant a précisé que la vaisselle jetable est entièrement lavée sur place. L'inspection a constaté la présence sur place des installations utilisées pour réaliser le nettoyage de la vaisselle réemployable avec un affichage des consignes. Selon l'exploitant, un cycle de lavage à 60 °C dure environ 4 minutes, la vaisselle pouvant être réutilisée ensuite. Enfin, l'exploitant a indiqué qu'un inventaire est réalisé tous les mois afin de renouveler si nécessaire les stocks de vaisselle 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 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 la présence d'un espace de tri des déchets en salle. Ainsi, il est mis à disposition du public, des dispositifs de collecte séparée de déchets suivants : - un évier pour le reste des boissons connecté au réseau d'assainissement collectif ; - un bac dédié exclusivement aux déchets alimentaires (biodéchets) et serviette ; - un bac jaune pour les déchets d'emballages non souillés destiné au recyclage. La vaisselle réemployable est quant à elle récupérée dans deux bacs dédiés. L'inspection a constaté que dans les poubelles de déchets recyclables et de restes alimentaires, les erreurs sont nombreuses, et le contenu des deux sacs est finalement identique. Les consignes ne semblent pas très claires, il manque notamment des pictogrammes (arrachés par les clients selon les dires de l'exploitant) plus explicites pour la bonne compréhension et éviter les erreurs. L'exploitant a précisé qu'il ne trie pas les sacs de déchets recyclables et de restes alimentaires issus de l'espace tri public. Ils sont en majorité mis avec les ordures ménagères au vu des erreurs de tri. Seuls les bacs de vaisselles réemployables sont triés dans la zone de lavage. En cuisine, l'exploitant a mis à disposition de son personnel des bacs différenciés permettant la collecte des biodéchets, des déchets d'emballage recyclable (bac jaune) et les déchets souillés non recyclables.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : <u>Demande n°1:</u> l'exploitant doit au plus tard sous un délai de 15 jours, remettre les pictogrammes des consignes de tri dans l'espace tri public afin de réduire et d'éviter les mélanges de déchets. L'exploitant doit aussi mettre les emballages souillés dans le bac jaune avec les emballages non souillés destinés à la filière du recyclage.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 15 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, 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 : L'inspection a constaté que les restes alimentaires (biodéchets) sont triés à la source en salle et en cuisine et qu'ils sont stockés dans un bac bleu de 200 litres contenant 4 bacs de 50 litres en attente d'être évacué vers une filière de méthanisation locale. L'inspection a également constaté la présence de bacs (de 660 litres et 1000 litres) pour les déchets d'emballages ménagers (y compris les cartons propres) destinés à la filière de valorisation et les autres déchets souillés assimilés aux ordures ménagères résiduelles destinés à l'incinération. Il est à noter qu'une part non négligeable de déchets d'emballages recyclables est contenue dans des sacs destinés à l'incinération en tant qu'ordures ménagères. L'exploitante indique que malgré le tri opéré par un agent de l'enseigne lors de l'évacuation des sacs vers le local poubelle, certains déchets souillés présents dans ces sacs rendent impropres au recyclage lesdits déchets. Toutefois, en raison des erreurs de tri quasiment systématiques en salle, les biodéchets issus des restes de repas et les déchets d'emballages en salle ne sont pas triés correctement à la source. Parallèlement, l'inspection a constaté la présence d'un collecteur des huiles de cuisine usagées, avec un système d'alerte lorsque le contenant atteint 75 % de sa capacité maximum, et équipé d'un point de dépotage pour la collecte par un prestataire spécialisé (1 fois par mois environ).
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : <u>Demande n°2:</u> l'exploitant présentera au plus tard sous un délai de 2mois à l'inspection la ou les solutions retenues pour améliorer le tri à la source des biodéchets issus des restes alimentaires et des déchets d'emballages en salle en vue d'une valorisation et ainsi diminuer la part des déchets souillés assimilés aux ordures ménagères résiduelles destinés à l'incinération. Il s'assurera que les emballages souillés sont bien mis dans les bacs jaunes destinés à la filière du recyclage de tous les emballages.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 2 mois

N° 4 : Tenue et transmission des registres (optionnel)

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 : L'inspection constate que l'exploitant dispose d'un accès à un registre chronologique dématérialisé des déchets générés par le fonctionnement de son établissement même s'il n'a pas pu s'y connecter le jour de la visite. Selon l'exploitant, ce registre mentionne les dates de prise en charge et le mode de traitement.
Type de suites proposées : Sans suite