PRÉFET
DE LA RÉUNION
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

**Direction de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement de La Réunion**

Service de prévention des risques et environnement industriels
2 rue Juliette Dodu – CS 41 009
97 743 SAINT-DENIS Cedex 9

SAINT-DENIS, le 18 OCT. 2023

# Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/09/2023

## Contexte et constats

**CASE DENIS**

LOTISSEMENT TRAPÈZE
55 RUE DES NAVIGATEURS
97 434 SAINT-PAUL

Références : SPREI/UM3S/VSS/0100030823/2023-1503
Code AIOT : 0100030823

### 1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/09/2023 dans l'établissement CASE DENIS, sous la franchise « LA CASE À PAINS », implanté Le Village, 69 Boulevard du Chaudron, 97 490 Saint-Denis.

Cette visite est réalisée dans le cadre de l'action nationale 2023 du ministère de la Transition écologique portant sur l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans les établissements 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.

**Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- CASE DENIS
- Le Village, 69 Boulevard du Chaudron, 97 490 Saint-Denis
- Enseigne : LA CASE À PAINS
- Code AIOT : 0100030823
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement contrôlé, exploité par la société CASE DENIS, est un restaurant d'enseigne commerciale « LA CASE A PAINS ». Il est situé au sein de la zone de restauration Le Village, à Saint-Denis.
C'est une boulangerie-pâtisserie qui propose un service de restauration sur place et à emporter.

**Les thèmes de visite retenus sont les suivants :**

- Action nationale relative à l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans la restauration

## 2) Constats

### 2-1) Introduction

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 établissements dans leur état au moment du contrôle.

À 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 sera 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 font l'objet d'une proposition de suites administratives :**

| N° | Point de contrôle | Référence réglementaire | Si le point de contrôle provient d'une précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s) | Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la présente inspection [1] | Proposition de délais |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration | Code de l'environnement du 28/12/2020, article L.541-15-10 et D.541-342 | / | Lettre de suite préfectorale | |

*(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

Le restaurant contrôlé n'a pas totalement mis en place des mesures visant à répondre aux dispositions des articles L.541-15-10 et D.541-342 du code de l'environnement.

**2-4) Fiches de constats**

**N°** 1 : Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration

| |
|---|
| **Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 28/12/2020, article L.541-15-10 et D.541-342 |
| **Thème(s) :** Actions nationales 2023, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage |
| **Prescription contrôlée :**<br>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 :**<br>Le restaurant contrôlé propose un service de restauration rapide sur place, dont les places assises sont mutualisées avec les autres établissements de restauration présents au sein de ce centre de restauration qu'est Le Village. Il y a plusieurs centaines de places assises dans ce centre de restauration, réparties au rez-de-chaussée et à l'étage.<br><br>L'inspection a constaté les éléments suivants:<br>• la gérante du restaurant a connaissance de la réglementation applicable en la matière ;<br>• des couverts jetables en bois (cuillères, fourchettes et couteaux) et des gobelets jetables en carton sont systématiquement utilisés, que les repas soient consommés sur place ou à emporter ; le gérant indique un stock d'environ 140 couverts ;<br>• les repas sur place sont toutefois servis dans une assiette en céramique ;<br>• l'établissement ne dispose pas d'un lave-vaisselle ; les quelques ustensiles, couverts et vaisselles réemployables présents sont lavés à la main ;<br>• aucune démarche de remplacement de la vaisselle jetable par de la vaisselle réemployable n'est envisagée au moment du contrôle.<br><br>Le restaurant contrôlé a partiellement mis à disposition de la vaisselle réemployable pour les repas pris sur place. |
| **Type de suites proposées :** Avec suites |
| **Proposition de suites :** Lettre de suite préfectorale |