

Unité départementale Rouen-Dieppe
1, rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 10/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/06/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

MCDONALD'S FRANCE

ZAC du Belvédère
avenue des Canadiens
76200 DIEPPE

Références : UDRD.2024.07.T.514
Code AIOT : 0100049840

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement MCDONALD'S FRANCE implanté ZAC du Belvédère – avenue des Canadiens 76200 DIEPPE. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant MC DONALD'S de Dieppe entre 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 :

- MCDONALD'S FRANCE
- ZAC DU BELVEDERE AV DES CANADIENS 76200 DIEPPE
- Code AIOT : 0100049840
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement contrôlé exerce des activités de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter avec une capacité d'accueil nettement supérieure à 20 personnes simultanément.

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
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	30 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	30 jours
4	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	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 L. 541-15-10 et D. 541-342	Sans objet

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

L'inspection a constaté que :

- dans la salle de restauration, des repas et boissons consommés sur place étaient servis dans de la vaisselle et avec des couverts réemployables ;
- l'établissement dispose en cuisine d'un stock de vaisselle réemployable et une installation de lavage;
- il existe un point d'apports différenciés des biodéchets, emballages et de la vaisselle dans la salle de restauration. Néanmoins le bac de collecte des biodéchets et des emballages disposés dans les placards, sous ces points de collecte, est commun;
- malgré l'affichage en salle des consignes de tri pour la clientèle, les emballages, les biodéchets et la vaisselle réemployable ne sont pas complètement collectés séparément en salle;
- l'absence en salle d'un tri efficace et approprié à la source des biodéchets et déchets de papier, carton, plastiques, bois, verre et métaux, générés en salle de restauration (déchets dits 5 flux des établissements recevant du public) conduit à des mélanges non valorisables par flux.

En complément, l'inspection s'interroge sur l'existence d'une collecte des déchets de types "emballages" séparée des déchets résultant du tri.

Les observations et demandes d'actions correctives faisant suite à des constats similaires au sein d'un autre établissement de la même enseigne et appartenant au même franchisé ayant déjà été formulées, il n'est pas proposé à ce stade de sanction administrative.

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'établissement dispose d'un nombre de places assises permettant de servir simultanément sur place un nombre de personnes significativement supérieur à 20 personnes. Les repas pris sur place sont servis dans de la vaisselle réemployable accompagnée de couverts lavables, y compris les petites cuillères. Pas de remarque particulière à formuler sur les sacs de caisse, les gobelets et leurs couvercles, les contenants pour les frites ni même sur les tiges des ballons qui sont en carton. Un dispositif de lavage de la vaisselle et un stock sont également présents.
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 : La collecte séparée des matières fermentescibles n'est pas réalisée en salle. Même si deux orifices complétés d'un affichage mentionnent les déchets fermentescibles et les déchets résultant du tri, un seul sac commun transparent collecte les deux orifices. Les déchets générés par le personnel en cuisine font quant à eux l'objet d'un tri permettant de séparer les flux valorisables (plastique, acier, aluminium, papier et carton). Les déchets fermentescibles générés par la cuisine font l'objet d'une collecte séparée et d'une prise en charge hebdomadaire par un prestataire. Des bordereaux d'enlèvement consultés lors de la présente inspection attestent la prise en charge des déchets mais sans différenciation entre la partie valorisable et la partie non valorisable. Selon la directrice rencontrée, la collecte est réalisée par une seule prise en charge conduisant à un mélange des flux même s'ils étaient préalablement séparés.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant s'assurera de la collecte séparée des déchets valorisables (plastique, acier, aluminium, papier et carton) et des déchets non valorisables par la collectivité ou son délégataire. Le cas échéant, un contrat avec un prestataire privé sera conclu afin de satisfaire cet objectif.
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, 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 : Le tri des biodéchets est bien réalisé dans les cuisines mais pas pleinement en salle (mélange avec le flux des déchets résultant du tri). Un bac présent au sein du local dédié à l'entreposage des poubelles fait l'objet d'un enlèvement hebdomadaire par un prestataire privé et l'enlèvement des autres déchets, dont la part valorisable, par la collectivité. Les bordereaux ont pu être consultés.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit mettre en place en salle un tri des biodéchets accompagné d'un affichage efficace permettant de valoriser ce type de déchets sans mélange avec les autres flux. Ce point pourra faire l'objet d'un contrôle ultérieur par l'inspection.

Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours

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 : L'établissement dispose d'un archivage des bordereaux d'enlèvement des déchets au sein duquel ont pu être consultés les bordereaux d'enlèvement des déchets fermentescibles et des déchets "non triés". L'exploitant n'a pas été en mesure de justifier l'enlèvement par une collecte séparée les déchets valorisables de type "emballages".
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant assurera un enlèvement de la part valorisable des déchets de type "emballages" triés à la source par un prestataire dédié et autorisé assurant une valorisation matière de ceux-ci.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours