

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

Évreux, le 02/10/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 17/09/2024

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

DK COFFEE

12, ROUTE NATIONALE
Centre Commercial
27930 Guichainville

Références : 27 / 2024 - 320
Code AIOT : 0100055718

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 17/09/2024 dans l'établissement DK COFFEE implanté 12, ROUTE NATIONALE Centre Commercial 27930 Guichainville. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant B Chef du centre commercial de Guichainville a été programmée 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 :

- DK COFFEE
- 12, ROUTE NATIONALE Centre Commercial 27930 Guichainville
- Code AIOT : 0100055718
- Régime : Néant
- 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.

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	30 jours
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	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 de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	30 jours
4	Tenue et transmission des registres (optionnel)	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

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

L'inspection a constaté que :

- dans la salle de restauration, l'ensemble des repas consommés sur place n'étaient pas servis dans de la vaisselle et avec des couverts réemployables ;
- il n'existe pas de point de collecte séparé des biodéchets et emballages (déchets de papier, carton, plastiques, bois, verre et métaux, générés en salle de restauration : déchets dits 5 flux des établissements recevant du public) ni en salle de restauration, ni en cuisine.

Il est demandé à l'établissement de régulariser ces non-conformités dans un délai d'un mois.

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'équipe d'inspection est arrivée en salle de restauration vers 12h. Cette salle comporte plus de vingt places dédiées à la restauration sur place. Il a été constaté l'utilisation partielle de vaisselles et couverts réemployables sur place : les frites sont servies en barquette en carton (alors que des assiettes réutilisables sont disponibles en stock), des barquettes de frites à usage unique sont présentes dans les poubelles disponibles en salle de restauration.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Le restaurateur doit utiliser des couverts et de la vaisselle réemployable pour le service sur place.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours

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 :

Les biodéchets et les emballages y compris les bouteilles en verre ne sont pas collectés séparément ni en salle de restauration, ni en cuisine et sont déposés par le restaurateur dans les bacs dédiés aux ordures ménagères du local poubelle du centre commercial. Seuls les cartons de livraisons de la cuisine font l'objet d'un tri et sont déposés dans les bacs dédiés du local poubelle. Selon le directeur du centre commercial Carrefour de Guichainville contacté par l'inspection des installations classées le 20/09/2024 d'Évreux au téléphone, le centre commercial prend en charge la collecte des déchets d'ordures ménagères et les cartons mais chaque enseigne doit contractualiser en direct avec un prestataire pour les déchets spécifiques (biodéchets / verre, etc.).
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Le restaurateur doit mettre en place une collecte séparée en salle de restauration des emballages et biodéchets générés dans son enseigne et signer un contrat de valorisation avec un prestataire. Le contrat de valorisation est transmis à l'inspection des installations classées.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, 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 : Les biodéchets de cuisine ne sont pas collectés séparément et sont déposés par le restaurateur dans les bacs dédiés aux ordures ménagères du local poubelle du centre commercial.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit mettre en place une collecte séparée des biodéchets générés en cuisine et disposer d'un contrat de valorisation avec une société de collecte et traitement de biodéchets. Le contrat de valorisation est transmis à l'inspection des installations classées.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours

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 : Les déchets sont apportés plusieurs fois par jour au local poubelle par le personnel qui ne tient à jour aucun registre de suivi des déchets générés par son enseigne.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Le restaurateur tient (ou fait tenir par son prestataire) un registre conforme à l'arrêté du 31 mai 2021 pour les déchets faisant l'objet d'un contrat de collecte sélective et pour les ordures ménagères.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 30 jours