

Unité départementale Rouen-Dieppe
1, rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 25/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 24/04/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

TURVILLA (McDonald's)

Le clos des Antes - Centre Commercial Carrefour
76410 Tourville-la-Rivière

Références : UDRD-2024-04-T-314
Code AIOT : 0100045600

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 24/04/2024 dans l'établissement TURVILLA (McDonald's) implanté Le clos des Antes - Centre Commercial Carrefour 76410 Tourville-la-Rivière. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite inopinée du restaurant de Tourville-la-Rivière a été programmée dans le cadre de l'action nationale 2024 de l'inspection des installations classées 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 :

- TURVILLA (McDonald's)
- Le clos des Antes - Centre Commercial Carrefour 76410 Tourville-la-Rivière
- Code AIOT : 0100045600
- 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. Le restaurant a une capacité d'accueil de plus de 100 places en simultané.

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 conduisant 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	2 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 d'action corrective	2 mois
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

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

La visite a permis de constater que les obligations de tri et de collecte séparée des déchets en salle ne sont pas respectées: les dispositifs mis en place en salle ne permettent pas la collecte séparée des différentes catégories de déchets, car le visuel à l'attention de la clientèle n'est pas clair et prête à la confusion. Ainsi, les déchets issus de la salle de restauration (biodéchets, emballages recyclables et autres déchets souillés) sont collectés dans des sacs jaunes lesquels alimentent des bennes d'ordures ménagères destinées à l'incinération. Concernant l'emploi de vaisselle réutilisable, l'exploitant satisfait à ses obligations à l'exception de l'usage de touillettes en bois jetables pour le service des boissons chaudes alors même que l'établissement est doté en cuillères lavables. Ainsi, il est formulé 3 demandes d'actions correctives à l'exploitant pour y remédier sous 2 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 1^{er} 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'inspection est arrivée en salle vers 14h00, après le service. Le restaurant, qui peut servir plus de 100 couverts en simultané, met à disposition des clients qui consomment sur place de la vaisselle non jetable. Ainsi, on peut noter que de la vaisselle réemployable est utilisée en salle pour servir les boissons froides et chaudes, les glaces, les frites, les nuggets, les salades, ainsi que des couverts lavables etc. Lors de la visite, il a été constaté la présence de ce type de vaisselle sur les plateaux des clients ainsi que la présence de bacs de récupération de la vaisselle disséminés dans la salle de restauration. Le restaurant dispose de stocks suffisants pour renouveler la vaisselle qui manquerait. L'arrière-cuisine dispose d'un poste de lavage de cette vaisselle.

Les déchets collectés dans les poubelles de la salle présentaient en majorité des restes alimentaires, des papiers d'emballages des sandwiches et des sauces, des sets de plateaux, des serviettes jetables, des boîtes en carton des menus enfants. Il n'a pas été constaté la présence de gobelets ou d'emballages de frites jetables.

En revanche, l'établissement, qui dispose également d'un comptoir Mc Café, propose des touillettes en bois à usage unique pour les boissons chaudes servies en salle. Le stock de cuillères ne serait pas suffisant selon le directeur adjoint du restaurant.

Enfin, notons qu'il n'est pas fait usage dans le restaurant de sacs en plastique, ni de boîtes en polystyrène expansé, ni de pailles en plastique à usage unique, ni de tiges en plastique pour ballons de baudruche (celles-ci sont désormais en carton).

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

Demande n° 1: Il est demandé à l'exploitant d'utiliser des cuillères réemployables pour les boissons servies en salle en lieu et place de touillettes en bois à usage unique. Une action corrective est également à mettre en œuvre par l'exploitant pour prévenir le suremballage des menus enfants pris en salle (emploi d'une boîte en carton "happy meal").

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 2 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 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 qu'il existe des points de collecte séparée des liquides, des biodéchets, des emballages, et de la vaisselle réemployable dans la salle de restauration à l'attention de la clientèle. Si chaque point de collecte est bien associé à un réceptacle dédié, la signalétique associée n'est pas claire et porte à confusion (absence d'illustrations, code couleur jaune typique du recyclable attribué au bac de la vaisselle réemployable, absence de point de collecte dédié aux déchets d'emballage). Ainsi, les biodéchets et les emballages bien que collectés séparément, sont réceptionnés dans des sacs en plastique jaune (couleur du recyclable) disposés dans les placards sous ces points de collecte. Le contenu de ces sacs est quasiment identique, c'est-à-dire en mélange. Par suite, ces sacs jaunes rejoignent le local poubelle, sans faire l'objet d'un tri ultérieur par un employé du restaurant, et sont disposés dans des bennes grises (7 bennes disponibles). La part de matière recyclable dans cette catégorie de déchets est considérable et doit pouvoir être davantage valorisée.

Par ailleurs, le restaurateur déclare récupérer la vaisselle réemployable (tri en salle et sur-tri à l'aide d'un détecteur au niveau du local poubelle, la vaisselle réemployable étant équipée de dispositif de détection par puces électroniques). **L'inspection constate un affichage inopérant à l'attention du public et une organisation insuffisante pour permettre la collecte séparée des emballages et des biodéchets issus de la salle de restauration.**

En cuisine, les pertes de production sont récupérées dans un bac dédié aux biodéchets, les déchets d'emballages sont quant à eux collectés dans 2 bacs différents selon qu'ils mentionnent ou non une date limite de consommation (DLC) pour la traçabilité des denrées.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

Demande n° 2: Il est demandé à l'exploitant de respecter les obligations de tri et de collecte séparée imputables aux établissements recevant du public (ERP), des emballages et des biodéchets provenant du public en application de l'article L.541-21-2-2 du code de l'environnement. Délai : 2 mois.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 2 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 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 collectés par l'exploitant sont essentiellement les pertes de production et biodéchets issus de la cuisine, puisque les résidus alimentaires issus des plateaux clients sont mélangés en salle avec les déchets d'emballage (consignes de tri au public insuffisantes).

Les biodéchets collectés sont récupérés dans un bac, lequel fait l'objet d'une évacuation hebdomadaire vers un méthaniseur (SCEA) via le prestataire Envie 2E.

S'agissant des autres déchets, il est à noter que:

- Les cartons propres, les films plastiques sont évacués pour valorisation matière chez Martin Brower dans l'Oise;
- les huiles usées sont adressées à Quatra;
- les graisses animales sont adressées à Bachelet-Bonnefond;
- les 2 bennes jaunes de déchets d'emballage (constitués des emballages dits DLC et autres emballages propres issus de la cuisine) sont adressées au Smédar (2 bennes de 770 L/sem);
- le reste (déchets issus de la salle à savoir les biodéchets, les déchets d'emballages propres et souillés en mélange) est considéré comme des ordures ménagères et est adressé au Smédar pour incinération (7 bennes de 770 L- 2 à 3*/sem).

d'ailleurs, le restaurant ne dispose pas de contrat avec une entreprise de tri sélectif pour la valorisation des emballages issus de la salle de restauration alors même que ces emballages pourraient être collectés dans les bennes jaunes.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :

Demande n° 3: L'exploitant doit s'organiser pour assurer la collecte séparée des biodéchets récupérés en salle en vue de leur valorisation.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 2 mois