

Unité départementale de l'Essonne
Cité administrative
Boulevard de France
91012 EVRY-COURCOURONNES CEDEX

EVRY-COURCOURONNES, le
07/12/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 01/12/2023

Contexte et constats

Publié sur 

ROQUANA

RUE DU MOULIN
ZAC DU MOULIN
91170 VIRY-CHATILLON

Références : D2023-1217
Code AIOT : 0100035810

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 01/12/2023 dans l'établissement ROQUANA implanté RUE DU MOULIN ZAC DU MOULIN 91170 VIRY-CHATILLON. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite s'inscrit dans le cadre d'une action coup de poing.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- ROQUANA
- RUE DU MOULIN ZAC DU MOULIN 91170 VIRY-CHATILLON
- Code AIOT : 0100035810
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement est spécialisé dans la restauration rapide.
Il est implanté à proximité du centre commercial E.LECLERC de Viry Châtillon.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Action coup de poing

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 :

- « 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 pourra être 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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	vaisselle réemployable	Code de l'environnement du 06/12/2023, article L541-15-10 ET D.541-342	Sans objet

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

L'exploitant respecte les nouvelles exigences en matière de vaisselle et couverts réutilisables. Un complément d'information est cependant demandé.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : vaisselle réemployable

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 06/12/2023, article L541-15-10 ET D.541-342
Thème(s) : Risques chroniques, Limitation de la production de plastiques
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. Art. D. 541-342. - 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 : L'inspection a constaté que de la vaisselle réemployable est proposée aux clients (verre, bol). Les couverts sont également réutilisables. La gestion des déchets permet la séparation des flux (alimentaires, déchets ménagers, vaisselle...).

Observations :

L'inspection interroge l'exploitant sur la situation particulière des portions de frites "taille classique". En effet, contrairement aux portions de frites dites "king fries", les frites dites classiques ne sont pas servies dans un plat réutilisable mais en sachet carton. L'exploitant explicitera pourquoi ces frites ne sont pas servies dans un plat.

Type de suites proposées : Sans suite