

Unité départementale Rouen-Dieppe
1, rue Dufay
76100 Rouen

Rouen, le 09/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/06/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

G.I.R.E

rue de la Liberté
76360 BARENTIN

Références : UDRD.2024.07.T.510
Code AIOT : 0100050944

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2024 dans l'établissement G.I.R.E implanté rue de la Liberté 76360 BARENTIN. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Dans le cadre de l'action nationale 2024 relative à l'obligation de tri des déchets dans les enseignes de restauration, et d'utilisation de vaisselle réemployable, l'inspection des installations classée s'est rendue de façon inopinée dans le restaurant MC DONALD de Barentin situé rue de la Liberté (zone commerciale) afin de vérifier son application.

Ce contrôle a été réalisé le 19 juin 2024, à partir de 14h20.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- G.I.R.E
- RUE DE LA LIBERTE 76360 BARENTIN
- Code AIOT : 0100050944
- 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	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

(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
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Sans objet
4	Tenue et transmission des registres (optionnel)	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Sans objet

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

Le tri des déchets n'est pas réalisé en salle.

Si la vaisselle réutilisable a été mise en place dans le restaurant, les consignes du personnel doivent être renforcées pour s'assurer que les boissons notamment ne soient pas servies dans les gobelets non réutilisables.

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'établissement dispose de 208 places assises (selon la directrice), ce qui le soumet à la réglementation relative à l'utilisation de la vaisselle réemployable pour les repas servis sur place. Il met à disposition des verres, contenants pour les frites et couverts réutilisables. Cependant, lors de la visite, l'inspection a constaté qu'un grand nombre de boissons était servi en gobelets cartons non réutilisables. La responsable a expliqué qu'il s'agissait parfois de demandes clients, ce qui paraît peu probable vu le nombre de clients servis avec des gobelets jetables au moment de l'inspection. Par ailleurs, il a été retrouvé des gobelets dans les poubelles lors de la suite de la visite. Non-conformité 1 : si l'exploitant a bien recours à la vaisselle réutilisable, il doit la mettre à disposition systématiquement pour les repas pris en salle. Ceci doit passer par un renforcement des consignes aux employés notamment. Les menus enfants sont encore servis dans des boîtes carton, ce qui ne paraît pas utile lors des services en salle.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Il est demandé au restaurateur d'avoir recours systématiquement à sa vaisselle réutilisable et de rappeler cette obligation à son personnel pour les repas pris sur place.
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 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 : En salle, le tri des emballages et des biodéchets n'est pas fait : si l'îlot de débarrassage des plateaux présente 2 exutoires (un pour les emballages, l'autre pour les restes alimentaires et les serviettes), le tout va dans le même sac poubelle (transparent). En cuisine, le tri à la source des biodéchets et emballages est convenablement mis en place et réalisé . Les cartons d'emballage sont également triés et récupérés par le fournisseur de produits alimentaires (logisticien Martin Brower). Non-conformité 2 : Le tri des déchets (emballages et biodéchets) n'est pas correctement réalisé pour ce qui concerne les déchets en salle de restaurant.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'exploitant doit mettre en place le tri des déchets (biodéchets, emballages, autres) en salle de restaurant en améliorant l'affichage sur les îlots de dépose des plateaux et en disposant plusieurs sacs de récupération. Ce point pourra faire l'objet d'un contrôle ultérieur de l'inspection.
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 triés en cuisine sont collectés via le prestataire SUEZ RV de Saint-Etienne-du-Rouvray pour un traitement en méthanisation (SCEA du Mont Roux à Cléville - 76), environ 1 caisse palette par semaine.
Type de suites proposées : Sans suite

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 :

Le restaurant dispose d'un registre de déchets via son prestataire (SUEZ RV de Saint-Etienne-du-Rouvray) pour :

- les DAE (déchets d'activité économique assimilables aux ordures ménagères) qui sont envoyés en incinération en unité de valorisation énergétique ;
- les déchets recyclables qui sont envoyés en centre de recyclage ;
- les biodéchets qui sont traités en méthanisation agricole.

Type de suites proposées : Sans suite