

Service Risques, Energie, Déchets  
Pôle Risques Technologiques ICPE  
Saint-Phy BP 54  
97102 BASSE-TERRE CEDEX

Basse-Terre, le 10 juillet 2023

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 22/03/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### **BURGER KING ADM ABYMES**

42 Rue Garnier Pages  
97200 Fort-de-France

Références : RED-PRT-IC-2023-225

Code AIOT : 0100021625

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 22/03/2023 dans l'établissement BURGER KING ADM ABYMES implanté PARC D'ACTIVITE DE LA PROVIDENCE MULTIPLEXE CINESTAR - ZAC DE DOTHEMARE 97139 LES ABYMES. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

Le secteur de la restauration rapide est à l'origine d'une quantité très importante de déchets qui sont jetés aussitôt le repas terminé. Ces déchets peuvent être recyclés. Afin d'améliorer la gestion de ces déchets en vue de soit limiter leur production, soit de faciliter leur valorisation, les établissements de la restauration rapide sont soumis à différentes obligations portant notamment sur :

- l'utilisation de vaisselle et de couverts réemployables pour les repas et boissons qui sont consommés sur place, applicable depuis le 1er janvier 2023 à l'ensemble des activités professionnelle de restauration sur place (plus de 20 personnes) ;
- le tri à la source des flux de déchets de type papier, métal, plastique, verre et bois, applicable depuis le 1er juillet 2016 à l'ensemble des professionnels qui produisent plus de 1 100 litres par semaine de déchets ;
- le tri à la source des biodéchets, applicable depuis le 1er janvier 2016 à l'ensemble des professionnels produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets ou plus de 60 litres par an d'huiles alimentaires.

**Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- BURGER KING ADM ABYMES
- PARC D'ACTIVITE DE LA PROVIDENCE MULTIPLEXE CINESTAR - ZAC DE DOTHEMARE 97139 LES ABYMES
- Code AIOT : 0100021625
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement Burger King est un établissement de restauration rapide.

**Les thèmes de visite retenus sont les suivants :**

- Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration
- Tri 5 Flux
- Tri à la source des biodéchets

## **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 font l'objet d'une proposition de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection (1)	Proposition de délais
1	Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342	/	Lettre de suite préfectorale	1 mois
2	Tri 5 Flux	Code de l'environnement du 16/07/2021, article D543-280 et suivants	/	Lettre de suite préfectorale	1 mois
3	Tri à la source des biodéchets	Code de l'environnement du 11/07/2011, article R.543-225 et suivants	/	Lettre de suite préfectorale	1 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

Lors de la visite de l'établissement, l'inspection a constaté les non-conformités suivantes :

- l'absence de tri des déchets de papier/carton, métaux, plastique, verre et bois,
- l'absence de tri des biodéchets,
- l'absence de mise en place de vaisselles et de couverts réemployables pour les repas consommés sur place.

Il est donc demandé au responsable de l'établissement de transmettre, sous un délai d'un mois, un échéancier de mise en conformité.

Il est d'ailleurs rappelé au responsable que :

- la gestion des déchets sans satisfaire aux dispositions du tri 5 flux est un délit susceptible d'être puni au maximum de 2 ans d'emprisonnement et de 75 000 € d'amende (porté à 375 000 € pour une personne morale) ;
- l'utilisation de la vaisselle ou des couverts qui ne soient pas réemployables par une personne ayant une activité de restauration sur place est soumise à une amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.

## 2-4) Fiches de constats

### N° 1 : Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration

<b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
<b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2023, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<b>Prescription contrôlée :</b> 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.
<b>Constats :</b> L'inspection a constaté que l'établissement de restauration rapide Burger King situé aux Abymes n'avait pas mis en place de vaisselle réemployable ni de couverts réemployables pour la consommation sur place. Les repas et boissons consommés sur place étaient servis dans des produits à usage unique.
<b>Observations :</b> Le responsable de l'enseigne Brioche Dorée devra proposer, sous un délai d'un mois, un plan d'action avec un échéancier de mise en conformité de ses établissements de restauration rapide sur l'utilisation de la vaisselle et des couverts réemployables pour la consommation sur place. A l'issue de cet échéancier, un nouveau contrôle pourra être effectué afin de vérifier le respect de ces dispositions réglementaires. A l'issue, des suites administratives et/ou pénales pourront être proposées le cas échéant.
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Lettre de suite préfectorale
<b>Proposition de délais :</b> 1 mois

<b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 16/07/2021, article D543-280 et suivants
<b>Thème(s) :</b> Autre, Tri 5 flux
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p><u>Article D543-281:</u> Les producteurs ou détenteurs de déchets trient à la source les déchets de papier, de métal, de plastique, de verre, de bois, de fraction minérale et de plâtre entre eux et par rapport aux autres déchets.</p> <p><u>Article D543-282:</u> Les producteurs et détenteurs de déchets : – soit procèdent eux-mêmes à la valorisation de ces déchets ; – soit cèdent ces déchets à l'exploitant d'une installation de valorisation ; – soit cèdent ces déchets à un intermédiaire assurant une activité de collecte, de transport, de négoce ou de courtage de déchets mentionnée aux articles R. 541-50 et R. 541-54-1 en vue de leur valorisation.</p> <p><u>Article D543-284:</u> Les exploitants d'installation mentionnés au troisième alinéa de l'article D. 543-282 délivrent chaque année, avant le 31 mars, aux producteurs ou détenteurs de déchets leur ayant cédé des déchets de papier, de métal, de plastique, de verre, de bois, de fraction minérale et de plâtre l'année précédente une attestation mentionnant les quantités exprimées en tonnes, la nature des déchets qui leur ont été confiés l'année précédente en vue de leur valorisation et leurs destinations de valorisation finale. Les intermédiaires mentionnés au quatrième alinéa de l'article D. 543-282 délivrent chaque année, avant le 31 mars, aux producteurs ou détenteurs de déchets leur ayant cédé des déchets de papier, de métal, de plastique, de verre, de bois, de fraction minérale et de plâtre l'année précédente une attestation mentionnant les quantités exprimées en tonnes, la nature des déchets qu'ils ont collectés séparément l'année précédente en vue de leur valorisation et leurs destinations de valorisation finale. Les attestations mentionnées aux deux alinéas précédents peuvent être délivrées par voie électronique.</p>
<p><b>Constats :</b> L'inspection a constaté que l'exploitant de l'établissement de la restauration rapide n'a pas mis en place le tri à la source de ses déchets. L'ensemble de ses déchets, que ce soit ceux issus de la zone de production ou de la zone de consommation, sont collectés en mélange dans des bacs de 1100 litres (à l'exception des huiles alimentaires) et éliminés en enfouissement par le service public de collecte des déchets ménagers et assimilés.</p>
<p><b>Observations :</b> Le responsable de l'enseigne Burger King devra proposer, sous un mois, un plan d'action avec un échéancier de mise en conformité de ses établissements de restauration rapide, sur la mise en place du tri à la source de ses déchets. A l'issue de cet échéancier, un nouveau contrôle pourra être effectué afin de vérifier le respect de ces dispositions réglementaires. A l'issue, des suites administratives et/ou pénales pourront être proposées le cas échéant.</p>
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Lettre de suite préfectorale
<b>Proposition de délais :</b> 1 mois

**N° 3 : Tri à la source des biodéchets**

<b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 11/07/2011, article R.543-225 et suivants
<b>Thème(s) :</b> Autre, Tri à la source des biodéchets
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<b>Prescription contrôlée :</b> <u>Article R543-226:</u> Les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets, tels que définis à l'article L. 541-1-1, autres que les déchets d'huiles alimentaires, sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur recyclage. Les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets d'huiles alimentaires sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation matière ou énergétique. Les biodéchets conditionnés dans des emballages sont valorisés selon les modalités prévues aux alinéas précédents. Lorsqu'ils sont conditionnés dans un emballage non compostable, non méthanisable ou non biodégradable, ils sont, au préalable, déconditionnés pour permettre une valorisation de qualité dans les conditions prévues par un arrêté du ministre chargé de l'environnement.  <u>Article D543-226-2:</u> Les tiers mentionnés au troisième alinéa de l'article R. 543-226 délivrent chaque année, avant le 31 mars, aux producteurs ou détenteurs de biodéchets leur ayant confié des déchets l'année précédente, une attestation mentionnant les quantités exprimées en tonnes, la nature des déchets qu'ils ont collectés séparément l'année précédente en vue de leur valorisation et leur destination de valorisation finale. Cette attestation peut être délivrée par voie électronique.
<b>Constats :</b> L'inspection a constaté que l'exploitant de la restauration rapide n'a pas mis en place le tri à la source des biodéchets (à la fois ceux issus de la zone de production et ceux de la zone de consommation). Les biodéchets sont collectés en mélange avec les autres flux de déchets dans des bacs de 1 100 litres (à l'exception des huiles alimentaires) et éliminés en enfouissement par le service public de collecte des déchets ménagers et assimilés. L'inspection n'a pas pu vérifier si l'établissement est à l'origine de la production de plus de 10 tonnes par an de biodéchets, toutefois, l'obligation de tri à la source de biodéchets sera généralisée à l'échéance du 31/12/2023.
<b>Observations :</b> Le responsable de l'enseigne Burger King devra proposer, sous un mois, un plan d'action avec un échéancier de mise en conformité de ses établissements de restauration rapide, sur la mise en place du tri à la source des biodéchets. A l'issue de cet échéancier, un nouveau contrôle pourra être effectué afin de vérifier le respect de ces dispositions réglementaires. A l'issue, des suites administratives et/ou pénales pourront être proposées le cas échéant.
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Lettre de suite préfectorale
<b>Proposition de délais :</b> 1 mois