



**PRÉFET  
DE LA NIÈVRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction Régionale de l'Environnement,  
de l'Aménagement et du Logement de  
Bourgogne Franche-Comté**

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne  
Pôle carrières, matériaux, déchets  
40 rue de la Préfecture  
58026 Nevers Cedex

Nevers, le 21 juin 2024

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

Visite d'inspection du 18/06/2024

### **Contexte et constats**

Publié sur **GÉORISQUES**

#### **BONNOT RESTAURATION (O'TACOS)**

7 rue du Treizième de Ligne  
58000 Nevers

Références : 240267  
Code AIOT : 0100029045

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/06/2024 dans l'établissement BONNOT RESTAURATION (O'TACOS), implanté 7 rue du Treizième de Ligne - 58000 Nevers. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette inspection s'inscrit dans le cadre de l'action nationale relative à l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans le secteur de la restauration. La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, complétée du décret du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage, prévoient notamment qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023, les établissements de restauration soient tenus de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réutilisables ; ces mesures visant à remplacer les emballages uniques et la vaisselle jetable par des solutions durables. Ces obligations s'appliquent à toute activité professionnelle de restauration sur place, qu'il s'agisse de l'activité principale ou non de l'établissement, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur et, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes (assises ou non).

En date du 28 août 2023, une inspection a été réalisée au sein de l'établissement en vue de vérifier la bonne application de ces nouvelles obligations. L'établissement ne les ayant pas appliquées, un arrêté de mise en demeure a été pris en date du 24 octobre 2023.

La présente inspection visait donc à s'assurer du bon respect dudit arrêté.

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

- BONNOT RESTAURATION (O'TACOS)
- 7 rue du Treizième de Ligne 58000 Nevers
- Code AIOT : 0100029045
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La S.A.S BONNOT RESTAURATION exploite sur le territoire de la commune de Nevers un établissement de restauration rapide (sur place ou à emporter) de la chaîne O'TACOS. L'établissement permet de restaurer simultanément plus de 20 personnes (assises ou non).

**Contexte de l'inspection :**

- Suite à mise en demeure

**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.

À 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 inspection</u> <sup>(1)</sup> | Proposition de délais |
|----|---|--|--|-----------------------|
| 1  | Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration | AP de Mise en Demeure du 24/10/2023, article 1 <sup>er</sup> | Demande de justificatif à l'exploitant, Levée de mise en demeure   | 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'exploitante a respecté les dispositions de la mise en demeure du 24 octobre 2023, susvisée, qui est levée de fait.

Il est toutefois attendu de poursuivre la mise en conformité en supprimant l'utilisation de gobelets en carton à usage unique pour le service des boissons chaudes consommées sur place.

## 2-4) Fiches de constats

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

|  |
|--|
| <b>Référence réglementaire :</b> AP de Mise en Demeure du 24/10/2023, article 1 <sup>er</sup>  |
| <b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2024, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage  |
| <b>Prescription contrôlée :</b><br><br>La société BONNOT RESTAURATION, exploitant un établissement de restauration rapide (O'TACOS), implanté 7 rue du 13ème de Ligne sur le territoire de la commune de NEVERS, est mise en demeure de respecter, dans un délai de 3 mois à compter de la notification du présent arrêté, les dispositions de l'article D. 541-342 du code de l'environnement suivantes : servir exclusivement les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables.  |
| <b>Constats :</b><br><br>Au cours de la présente inspection, il est constaté que l'établissement s'est doté de vaisselle et de couverts réemployables (notamment fourchettes, couteaux, cuillères, bols pour les « finger food » et les glaces, gobelets pour les boissons fraîches). Un lave-vaisselle permettant leur lavage est présent.<br>Il est également observé que les consommations prises sur place par la clientèle sont servies dans de la vaisselle réutilisable à l'exception des boissons chaudes qui sont servies dans des gobelets en carton à usage unique.<br>La Directrice a indiqué sa volonté de poursuivre ses efforts en se dotant, à brève échéance, de contenants réemployables supplémentaires pour le service des boissons chaudes.<br><br><b>Il est demandé à l'exploitante de veiller à ce que l'ensemble des boissons soient servies dans de la vaisselle réutilisable pour les consommations prises sur place, à brève échéance.</b><br><b>Les justificatifs d'achat devront être transmis à l'Inspection.</b><br>La mise en demeure est levée de fait. |
| <b>Type de suites proposées :</b> Avec suites  |
| <b>Proposition de suites :</b> Demande de justificatif à l'exploitant, Levée de mise en demeure  |
| <b>Proposition de délais :</b> 30 jours  |