

Service de prévention des risques et environnement
industriels
2 rue Juliette Dodu – CS 41009
Cedex 9
97743 Saint-denis

Saint-denis, le 10/07/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 20/06/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

BOULANGERIE LA CARDINALE

78,rue Juliette Dodu
97400 SAINT DENIS

Références : SPREI/PRAM/0100030399/2024-0996

Code AIOT : 0100030298

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 20/06/2024 dans l'établissement BOULANGERIE LA CARDINALE implanté RTE DU SACRE COEUR LOC R3 ILET GOURMAND-CTR COMMERCIAL 97420 LE PORT. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite est réalisée dans le cadre de l'action nationale 2024 du ministère de la Transition écologique portant sur l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans la restauration et sur le tri et la collecte séparée des biodéchets.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- BOULANGERIE LA CARDINALE

- RTE DU SACRE COEUR LOC R3 ILET GOURMAND-CTR COMMERCIAL 97420 LE PORT
- Code AIOT : 0100030298
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le restaurant contrôlé, exploité par la société SHANA est un restaurant de la chaîne CARDINALE. Il est situé dans le centre commercial du Sacré Coeur au Port.

Thèmes de l'inspection :

- AN24 Vaisselle restauration et tri

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
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	1 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	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

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
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	Sans objet

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

Le restaurant est conforme concernant la prescription relative à la vaisselle réutilisable. En revanche, il devra mettre en œuvre les actions correctives s'agissant des points de constat 2 et 3 relatifs au tri des déchets.

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 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.

Constats :

L'exploitant indique que l'établissement dispose de 30 places assises.

L'inspection constate que l'utilisation de la vaisselle réemployable est mise en œuvre (verre, tasse, assiette, ...).

Type de suites proposées : Sans suite

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 :

L'exploitant indique produire 2 sacs de 100L de déchets par jour. Aussi, le restaurant produit plus de 1 100 litres de déchets, tous déchets confondus, par semaine.

L'inspection constate l'absence de poubelle en salle.

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

L'exploitant met en œuvre en salle sous 1 mois des poubelles dédiées à la collecte séparée des flux de déchets identifiés (biodéchets et emballages recyclables).

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 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 :

L'exploitant ne dispose pas d'une poubelle séparée en cuisine pour les biodéchets.

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

L'exploitant met en oeuvre une poubelle séparée en salle et en cuisine pour les biodéchets. Il s'assure que les biodéchets sont traités dans la filière appropriée et ne sont pas ensuite mélangés à d'autres déchets.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 1 mois