

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

SAINT-DENIS, le 12/10/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/09/2023

Contexte et constats

PERLIN PAIN PAIN

22 B RUE CHAMP FLEURI
97490 Saint-Denis

Références : SPREI/PRCT/CG/0100030448/2023- 1556
Code AIOT : 0100030448

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/09/2023 dans l'établissement PERLIN PAIN PAIN implanté 43 RUE DE LA COMPAGNIE 97400 SAINT-DENIS.

Cette visite est réalisée dans le cadre de l'action nationale 2023 du ministère de la Transition écologique portant sur l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans la restauration.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- PERLIN PAIN PAIN
- 43 RUE DE LA COMPAGNIE 97400 SAINT-DENIS
- Code AIOT : 0100030448
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le restaurant contrôlé, exploité par la société PERLIN PAIN PAIN, est situé au 43 rue de la Compagnie, à Saint-Denis (97400). Le restaurant a pour activité principale la restauration de type rapide : il propose notamment de la vente à emporter, mais dispose néanmoins d'une partie restauration sur place.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- action nationale relative à l'interdiction d'utilisation de la vaisselle jetable dans les restaurants

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 sera 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	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
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	/	Sans objet

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

Le restaurant contrôlé a mis à disposition de la vaisselle réemployable pour les repas pris sur place afin de répondre aux dispositions des articles L.541-15-10 et D.541-342 du code de l'environnement. Toutefois, un effort doit encore être mené pour supprimer totalement les contenants plastiques à usage unique, interdits (loi AGECE du 10 février 2020, articles L. 541-15-10 et D.541-330 du code de l'environnement).

2-4) Fiches de constats

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

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Actions nationales 2023, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage
Prescription contrôlée : 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 : Le restaurant contrôlé propose un service de restauration rapide sur place et dispose d'environ 40 places assises dans l'enceinte de son établissement. L'inspection a constaté les éléments suivants: - la responsable de vente du restaurant a connaissance de la réglementation applicable en la matière ; - des couverts en inox sont mis à disposition ; - les repas sont servis dans de la vaisselle réemployable : assiettes et tasses en céramique, verres et bols salade en verre. Néanmoins, l'inspection a noté l'utilisation de supports en carton (en plus de l'assiette) pour le service des quiches. Le gérant se positionnera sous 15 jours sur les solutions prévues pour éviter l'utilisation de ces cartons superflus. Par ailleurs, les desserts (fromages blancs, salades de fruit) préparés en avance le matin, à la fois pour la vente à emporter et pour les repas pris sur place, sont tous servis dans des gobelets plastiques à usage unique, en non-respect des dispositions des articles L.541-15-10 et D.541-330 et suivants du code de l'environnement.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

