

Unité départementale de la Moselle
4 rue François de Guise - CS 50551
57036 Metz cedex 01
Tél : 03 54 44 02 80

Metz, le 16 juin 2023

ud57.dreal-grand-est@developpement-durable.gouv.fr

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 1^{er} juin 2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

Burger King

26 rue de la piscine
57500 Saint-Avold

Références : ST-AVOLD_BURGERKING_2023-06-16_RAPVI_AKB_25036
Code AIOT : 0100021045

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée 1^{er} juin 2023 dans l'établissement Burger King implanté 26 rue de la piscine 57500 Saint-Avold. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- Burger King
- 26 rue de la piscine 57500 Saint-Avold
- Code AIOT : 0100021120
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le BurgerKing de Saint-Avold propose un service de restauration rapide sur place et à emporter.

Le thème de visite retenu est le suivant :

- utilisation de vaisselle réemployable.

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 proposé (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 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	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 1 ^{er} janvier 2023, article D541-342	/	Sans objet

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

Le Burger King de Saint-Avold respecte l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 1 ^{er} janvier 2023, article D541-342
Thème (s) : Actions nationales 2023 - Obligation d'utilisation de la vaisselle réemployable
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
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 Burger King de Saint-Avold propose un service de restauration sur place et à emporter. Sur place, il peut accueillir environ 120 personnes. Lors de la consommation sur place, aucune vaisselle jetable n'est utilisée. Les repas servis sur place sont uniquement dans de la vaisselle réemployable en plastique, y compris pour les glaces. Seuls les sandwiches sont maintenus dans des feuilles de papier. Les yaourts à boire des menus "enfant" ne sont pas dans un emballage réutilisable puisque pré-emballés avant d'arriver dans le restaurant. Les feuilles alimentaires présentes sur les plateaux sont également jetées après passage. Ces trois derniers éléments sont exclus du périmètre du présent article.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet