

Service prévention des risques anthropiques  
14 Rue du Bataillon de Marche 24  
67200 STRASBOURG

Strasbourg, le 12 juillet 2023

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

Visite d'inspection du 27/06/2023

### **Partie nominative**

#### **MACDONALD'S FRANCE**

24 Place des Halles  
67000 Strasbourg

Affaire suivie par : CODINA Sébastien  
Téléphone : 03 88 13 06 27  
Courriel : [sebastien.codina@developpement-durable.gouv.fr](mailto:sebastien.codina@developpement-durable.gouv.fr)  
Références : 0100022867 SC/AR

L'inspection des installations classées a réalisé une visite d'inspection le 27/06/2023 de l'établissement MACDONALD'S FRANCE implanté 24 Place des Halles 67000 Strasbourg. Le présent rapport rend compte de cette visite. Cette partie contient des informations nominatives qui ne seront pas publiées sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>). Toute demande écrite de consultation ou transmission fera l'objet d'un examen selon les règles en vigueur.

#### **Les participants à l'inspection, représentant l'inspection des installations classées, sont :**

- M.CODINA Sébastien, Service prévention des risques anthropiques, Pôle risques chroniques, inspecteur de l'environnement

#### **Les participants à l'inspection, hors inspection des installations classées, sont :**

- Mme Lucy Hornecker, manager
- M. Bastien Lefriec, manager

| Rédacteur                                           | Vérificateur                                                               | Approbateur                                                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| L'inspecteur de l'environnement<br>Sébastien CODINA | L'adjoint au Chef de l'Unité<br>départementale du Bas-Rhin :<br>Marc SPOHR | Par délégation<br>Le Chef de l'Unité<br>Départementale du Bas-Rhin :<br>Anita BOTZ |

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

### **Propositions à l'issue de la visite**

A l'issue de la visite d'inspection du 27/06/2023 de l'établissement MACDONALD'S FRANCE implanté 24 Place des Halles 67000 Strasbourg, les constats établis et explicités dans la partie "contexte et constats" du rapport amènent l'inspection des installations classées à formuler à Madame la Préfète les propositions suivantes.

Au regard des constats réalisés durant la visite d'inspection, il n'est pas proposé de suites administratives.

Service prévention des risques anthropiques  
14 Rue du Bataillon de Marche 24  
67200 STRASBOURG

Strasbourg, le 12 juillet 2023

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

Visite d'inspection du 27/06/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### **MACDONALD'S FRANCE**

24 Place des Halles  
67000 Strasbourg

Références : 0100022867 SC/AR

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 27/06/2023 dans l'établissement MACDONALD'S FRANCE implanté 24 Place des Halles 67000 Strasbourg. 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 :**

- MACDONALD'S FRANCE
- 24 Place des Halles 67000 Strasbourg
- Code AIOT : 0100022867
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement a été contrôlé dans le cadre de l'action nationale portant sur l'obligation d'utilisation de vaisselle ré-employable.

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

- Lutte contre le gaspillage

## **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 Madame la Préfète; 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 Madame la Préfète, 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 Madame la Préfète, 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**

L'inspection n'a relevé aucun constat de non-conformité à la réglementation.

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 01/01/2023, article Article D541-342 | /                                                                                                          | Sans objet        |

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

L'établissement respecte l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable.

### 2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre le gaspillage

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2023, Obligation d'utilisation de la vaisselle réemployable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Prescription contrôlée :</b><br>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> Dans le cadre de son activité, le restaurant propose un service de restauration sur place et à emporter, avec une capacité de plus de 20 personnes. Les repas servis sur place le sont uniquement dans de la vaisselle réemployable en plastique (boissons froides et chaudes, boîtes de nuggets, salades, glaces, frites). Les couverts utilisés sur place sont également réemployables.                                                                                      |
| <b>Type de suites proposées :</b> Sans suite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Proposition de suites :</b> Sans objet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |