PRÉFET
DE MEURTHE-ET-MOSELLE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
Grand Est

Service Prévention des Risques Anthropiques
2 rue Augustin Fresnel CS 95038
57 071 METZ Cedex 3

NANCY, le 17/07/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 27/06/2023

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

BURGER KING RESTAURATION

158 ter Avenue de Metz
54700 PONT-À-MOUSSON

Code AIOT : 0100024573

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 27/06/2023 dans l'établissement BURGER KING RESTAURATION implanté 158 T AV DE METZ 54700 PONT-À-MOUSSON. 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 RESTAURATION
- 158 T AV DE METZ 54700 PONT-À-MOUSSON
- Code AIOT : 0100024573
- Régime : Néant

Le Burger King est un établissement de restauration rapide qui a été ciblé par une visite dans le cadre de la loi Anti Gaspillage et Économie Circulaire.

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 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 sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une précédente 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

Le Burger King de Pont-à-Mousson respecte partiellement les prescriptions réglementaires relatives à la vaisselle jetable mais doit encore se mettre en conformité pour les contenants des frites.

2-4) Fiches de constats

N° 1 **:** Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/01/2023, 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 : Dans le cadre de son activité, le restaurateur propose un service de restauration sur place et à emporter.L'établissement peut accueillir au moins 20 personnes (accueil en intérieur et/ou en extérieur, assis et/ou debout) et l'établissement est soumis à l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable. Les repas sur place sont servis avec des couverts réutilisables et dans de la vaisselle réutilisable, hormis les frites qui sont servies dans un sachet en papier ce qui ne répond pas à la réglementation.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet