

Unité inter-départementale des Alpes du Sud
3 place du Champsaur – Bât. QUEYRAS
05000 GAP

Gap, le 09/04/2024

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 12/03/2024

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

MC DONALD'S

Avenue du Dauphiné
05100 Briançon

Référence : [DEP-GAP-2024-0038](#)

Code AIOT : 0100040741

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 12/03/2024 dans l'établissement MC DONALD'S implanté Avenue du Dauphiné 05100 Briançon. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Considérant la nouvelle réglementation applicable en matière de tri des différents flux de déchets (notamment des biodéchets), une action "tri des déchets" est menée par l'Inspection de l'Environnement sur certains établissements des départements des Hautes-Alpes et Alpes-de-Haute-Provence afin de contrôler et sensibiliser les différents producteurs de déchets.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- MC DONALD'S
- Avenue du Dauphiné 05100 Briançon
- Code AIOT : 0100040741
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Mc Donald's est une chaîne de restauration rapide spécialisée dans les hamburgers.

Thèmes de l'inspection :

- Déchets

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 conduisant 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 ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Obligation de tri tous producteurs de déchets	Code de l'environnement, article L 541-21-2 et D.543-278 à 280	Sans objet
2	Collecte séparée des biodéchets	Code de l'environnement, article L.541-21-1-I	Sans objet
3	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement, article R.541-43	Sans objet
4	Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place	Code de l'environnement, article L.541-15-10 et D.541-342	Sans objet

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

Au sein du restaurant Mc Donald's de Briançon, les déchets sont correctement triés. Le registre des déchets est bien tenu. Il manque uniquement les attestations de valorisation de déchets produites par les différents gestionnaires de déchets.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Obligation de tri tous producteurs de déchets

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/03/2024, article L.541-21-2 et D.543-278 à 280
Thème(s) : Autre, tri à la source
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>Tout producteur ou détenteur de déchets doit mettre en place un tri des déchets à la source et, lorsque les déchets ne sont pas traités sur place, une collecte séparée de leurs déchets, notamment du papier, des métaux, des plastiques, du verre et du bois.</p> <p>Tout producteur ou détenteur de déchets de construction et de démolition met en place un tri des déchets à la source et, lorsque les déchets ne sont pas traités sur place, une collecte séparée des déchets, notamment pour le bois, les fractions minérales, le métal, le verre, le plastique et le plâtre.</p> <p>Les modalités d'application du présent article sont fixées par décret, qui précise notamment les modalités selon lesquelles les producteurs ou détenteurs de déchets de papiers de bureau s'acquittent de l'obligation prévue au premier alinéa.</p> <p>Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux ménages.</p>
<p>Constats :</p> <p>L'exploitant trie ses emballages, cartons, film plastique et bombe chantilly.</p> <p>L'établissement ne produit pas de déchets de bois, ni de papier.</p>
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Collecte séparée des biodéchets

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/03/2024, article L.541-21-1-I
Thème(s) : Autre, 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 : Les biodéchets sont bien triés en plusieurs sortes : <ul style="list-style-type: none">• huiles de fritures usagés• autres biodéchets. Les restes de repas des clients ne sont pas triés mais d'après l'exploitant il y en aurait très peu.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Tenue et transmission des registres

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/03/2024, article R.541-43
Thème(s) : Autre, Traçabilité des déchets
Prescription contrôlée : I.-Pour l'application du I de l'article L.541-7, les exploitants des établissements produisant ou expédiant des déchets, les collecteurs, les transporteurs, les négociants, les courtiers, et les exploitants des installations de transit, de regroupement ou de traitement de déchets tiennent à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et du traitement de ces déchets et des produits et matières issus de la valorisation de ces déchets. Ce registre est conservé pendant au moins trois ans.
Constats : L'exploitant a fourni le registre pour l'année 2023. Il manque les attestations mentionnant les quantités et nature des déchets qui ont été confiés l'année précédente aux prestataires de service (gestionnaires de déchets). Les quantités estimées sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none">- Cartons : 600 kg / semaines,- Plastiques : 10 kg / semaines,- Huiles alimentaire : 150 litres /semaine,- Biodéchets : 500 litres /semaine.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/03/2024, article L.541-15-10 et D.541-342
Thème(s) : Autre, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Prescription contrôlée : A compter du 1 ^{er} 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 :

Mc Donald's Briançon utilise de la vaisselle réemployable. Les clients s'adaptent petit à petit. Le vol de vaisselle est un problème que rencontre Mc Donald's actuellement.

Type de suites proposées : Sans suite