

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne  
Pôle carrières, matériaux et déchets  
40 rue de la Préfecture  
58026 NEVERS CEDEX

NEVERS, le 23 mai 2023

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

Visite d'inspection du 12/05/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur 

#### **BKN (BURGER KING)**

57 Route de Nevers  
58180 Marzy

Références : 230243  
Code AIOT : 0100020337

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 12/05/2023 dans l'établissement BKN (BURGER KING), implanté 57 Route de Nevers - 58180 Marzy. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

Cette inspection s'inscrit dans le cadre de l'action nationale relative à l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans le secteur de la restauration.

La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, complétée du décret du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage, prévoient notamment qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023, les établissements de restauration soient tenus de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réutilisables ; ces mesures visant à remplacer les emballages uniques et la vaisselle jetable par des solutions durables.

Ces obligations s'appliquent à toute activité professionnelle de restauration sur place, qu'il s'agisse de l'activité principale ou non de l'établissement, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur et, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes (assisées ou non).

#### **Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- BKN (enseigne BURGER KING)

- 57 Route de Nevers - 58180 Marzy
- Code AIOT : 0100020337
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société BKN exploite le restaurant franchisé BURGER KING, spécialisé dans le secteur d'activité de la restauration rapide, sur place ou à emporter.

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

- respect des obligations d'interdiction d'utilisation de la vaisselle et des couverts jetables pour les repas pris sur place dans la restauration.

**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 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 font l'objet d'une proposition 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) | Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection (1) | Proposition de délais |
|----|--|--|--|---|-----------------------|
| 1  | Interdiction vaisselle et couverts jetables dans la restauration | Code de l'environnement du 28/12/2020, articles L. 541-15-10 et D. 541-342 | /  | Lettre de suite préfectorale  | 2 mois                |

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

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

Bien que la société BKN respecte globalement bien ses nouvelles obligations en matière de vaisselle et couverts réemployables, elle doit poursuivre sa mise en conformité en supprimant l'utilisation des sachets en papier pour le service des frites.

Elle devra en outre veiller, à l'avenir, à ce que les boissons, notamment consommées sur place, soient servies dans des gobelets réutilisables.

**L'exploitant indique son souhait de répondre favorablement à ces non-conformités. Au vu de cet élément, celles-ci ne donnent pas lieu immédiatement à mise en demeure.**

## 2-4) Fiches de constats

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

|  |
|--|
| <b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 28/12/2020, articles L. 541-15-10 et D. 541-342  |
| <b>Thème(s) :</b> Risques chroniques, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage   |
| <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><br>L'exploitant a indiqué avoir connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réutilisables. Dans le cadre de son activité, il propose un service sur place (environ 60 places assises en intérieur et 20 places assises en extérieur) ainsi que de la vente à emporter.<br><br>Au cours de la présente inspection, il a été constaté :<br>- en cuisine : la présence de stocks de couverts en plastique réutilisables (fourchettes, couteaux, cuillères) et autre vaisselle en plastique réemployable (gobelets et tasses pour les boissons fraîches et chaudes, bols pour les salades, « onion Rings » et nuggets notamment).<br>Un lave-vaisselle permettant leur lavage est également présent.<br>- en salle de restauration : les clients disposent majoritairement de vaisselle réemployable pour leur repas.<br>Cependant, l'inspection note la présence de gobelets en carton dans les poubelles disponibles en salle. Elle observe également que pour l'ensemble des repas pris sur place, les boissons fraîches sont servies dans des gobelets en carton à usage unique. Aussi, les clients présents disposaient en partie de sachets en papier pour la consommation de frites.<br>L'exploitant explique que les frites sont servies dans des sachets en papier, à l'exclusion des frites « King Fries » qui sont quant à elles distribuées dans des bols en plastique réemployables.<br><br>Il est demandé à l'exploitant de veiller à ce que <b>les boissons consommées sur place ne soient plus servies dans des gobelets à usage unique à l'avenir.</b><br>Il lui est également demandé à ce que <b>toutes les catégories de frites soient servies dans de la vaisselle réutilisable pour les repas pris sur place, à brève échéance.</b> |
| <b>Type de suites proposées :</b> Avec suites  |
| <b>Proposition de suites :</b> Lettre de suite préfectorale  |
| <b>Proposition de délais :</b> 2 mois  |