

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

STRASBOURG, le 07/07/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 28/06/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

SO STRAS

4 RUE DE LA PREMIERE ARMEE
67000 STRASBOURG

Références : CB/MH
Code AIOT : 0100025434

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 28/06/2023 dans l'établissement SO STRAS (KFC) implanté 4 RUE DE LA PREMIERE ARMEE 67000 STRASBOURG. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La loi anti-gaspillage AGECL oblige les lieux de restauration rapide accueillant plus de 20 personnes à utiliser de la vaisselle ré-employable pour la restauration sur place depuis le 1er janvier 2023 avec une période de tolérance jusqu'au 1er juillet 2023 compte tenu des difficultés d'approvisionnement en vaisselle rencontrées par certaines enseignes.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SO STRAS
- 4 RUE DE LA PREMIERE ARMEE 67000 STRASBOURG
- Code AIOT : 0100025434
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La visite a porté sur le restaurant KFC situé rue de la 1ère armée à STRASBOURG.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- utilisation de vaisselle ré-employable pour la restauration sur place.

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

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 D541-342	/	Sans objet
2	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 25/08/2021, article L541-15-10	/	Sans objet

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

Le restaurant n'était pas encore totalement équipé en vaisselle ré-employable le jour de la visite mais bénéficiait d'une tolérance jusqu'au 1er juillet 2023. Par ailleurs, le personnel n'utilisait pas toujours la vaisselle ré-employable à sa disposition pour servir les clients sur place.

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 : L'établissement dispose de 43 places assises à l'intérieur ; il est donc soumis aux dispositions des articles D 541-342 et L 541-15-10 du code de l'environnement.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 25/08/2021, article L541-15-10
Thème(s) : Actions nationales 2023, Obligation d'utilisation de la vaisselle réemployable
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : III Il est mis fin à la mise à disposition des produits en plastique à usage unique suivants : A compter du 1er 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 les 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 : L'établissement utilise des couverts en bois et des cornets de frites en carton. Le directeur a indiqué que la commande de couverts et cornets ré-employables n'avait pas encore été passée au niveau de KFC France pour son restaurant. L'exploitant dispose de différentes pièces de vaisselle réemployable en plastique tel que bols pour tenders, pour salades et verres de 4 tailles différentes. Il a été constaté lors de la visite que ces contenants n'étaient pas toujours employés pour servir les clients (présence de sachets en papier et de buckets en carton). L'attention de l'exploitant a été appelée sur la fin imminente (1er juillet 2023) de la période de tolérance pour la mise en oeuvre de couverts et cornets à frites ré-employables.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet