

Unité départementale de la Côte-d'Or
21 Bld Voltaire
CS 27912
21035 DIJON

DIJON, le 07/06/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 25/05/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

MCDONALD'S FRANCE - 21320

LD LE SEUIL
21320 Pouilly-en-Auxois

Références : 2023-208
Code AIOT : 0100022125

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 25/05/2023 dans l'établissement MCDONALD'S FRANCE - 21320 implanté LD LE SEUIL 21320 Pouilly-en-Auxois. L'inspection a été faite en inopinée. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Depuis le 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés sur place dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables.

Cette obligation s'applique à tous types d'établissements (fast foods, boulangeries, cafétérias, cantines, ...) dès lors qu'il s'agit d'un établissement professionnel de restauration en capacité d'assurer un service pour au moins 20 places (intérieur + extérieur, espaces debout inclus). Une campagne d'inspection est réalisée en Bourgogne Franche Comté afin de vérifier la bonne mise en œuvre de cette mesure auprès des établissements des principales enseignes de la restauration rapide.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- MCDONALD'S FRANCE - 21320
- LD LE SEUIL 21320 Pouilly-en-Auxois
- Code AIOT : 0100022125
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'entreprise POUILLY RESTAURATION a actuellement domicilié son établissement principal à POUILLY-EN-AUXOIS (siège social de l'entreprise). C'est l'établissement où sont centralisées l'administration et la direction effective de l'entreprise MC DONALD'S. L'établissement, situé LIEUDIT LE SEUIL à POUILLY-EN-AUXOIS (21320) , est l'établissement siège de l'entreprise POUILLY RESTAURATION. Créé le 24-06-2014, son activité est la restauration de type rapide.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Vaisselle Jetable

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 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	Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342	/	Sans objet

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

L'inspection constate que l'entreprise a anticipé l'évolution réglementaire afin de disposer de la vaisselle réutilisable dès fin d'année 2022.

2-4) Fiches de constats

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

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Actions nationales 2023, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage
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 : Le restaurant visité a mis en place de la vaisselle et des couverts réemployables sur son site. cf. détail dans annexe
Observations : Nota 1 : L'inspection a constaté que la vaisselle à laver était à placer dans un bac spécifique prévu à cet effet. Toutefois, malgré un affichage clair, des consommateurs du restaurant y jettent la totalité du contenu de leur plateau dont les papiers d'emballage des sandwiches, les serviettes, ... Ces déchets sont alors mélangés avec la vaisselle à laver imposant un tri au restaurateur. Une "sensibilisation" du consommateur est nécessaire. Nota 2 : Afin de permettre la mise en place du lavage de la vaisselle, l'exploitant a réorganisé son fonctionnement et s'est équipé de nouvelles machines de lavage et de séchage de la vaisselle plus rapide dès fin d'année 2022. L'exploitant souligne toutefois la complexité engendrée par cette évolution en cas de forte affluence et la place nécessaire importante pour le stockage des chariots de vaisselles.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet