

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne
40 rue de la Préfecture
58026 NEVERS CEDEX

Nevers, le 31 juillet 2023

**Rapport de l'Inspection des installations classées
Visite d'inspection du 19/07/2023**

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

MAC DONALD'S FRANCE
Route nationale 7 - 58640 VARENNES-VAUZELLES

Références : 230424
Code AIOT : 0100026420

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/07/2023 dans l'établissement MCDONALD'S FRANCE implanté route nationale 7 58640 Varennes-Vauzelles. 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 :

- Nom : MAC DONALD'S FRANCE
- Adresse : route nationale 7 - 58640 VARENNES-VAUZELLES
- Code AIOT : 0100026420
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le Mac Donald's de VARENNES-VAUZELLES est un service de restauration rapide sur place et à emporter de 168 de places intérieures et 138 places extérieures.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants : vaisselle réutilisable

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 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/couverts jetables dans la restauration	Code de l'environnement du 28/12/2020, art. L.541-15-10 et D.541-342	/	Lettre de suite préfectorale	1 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

Le restaurant ne doit fournir à ses clients sur place que de la vaisselle réutilisable. Il devra sensibiliser le personnel au respect de la réglementation, informer les clients de cette réglementation et ne fournir que de la vaisselle réutilisable pour les repas pris sur place.

2-4) Fiche 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

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'exploitant a indiqué avoir connaissance de l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables (cf. loi AGEC du 10 février 2020) mais que des efforts restent à faire sur le sujet dans son restaurant.

Les stocks d'emballage utilisés pour la vente à emporter sont différenciés des autres emballages. Il a été retrouvé en stock de la vaisselle réutilisable (bols plastiques pour salade, frites, nuggets, et verres pour boissons fraîches, couverts) et des stocks de boissons chaudes en carton.

Il a été constaté lors de l'inspection que des couverts et des gobelets boissons chaudes en carton sont utilisés par les clients sur place (le manager indique que les clients préfèrent les couverts en bois). Peu de contenants vaisselle réutilisables ont été retrouvés en lave-vaisselle.

=> L'exploitant doit faire l'acquisition de couverts et contenants réutilisables (notamment contenant boisson chaude réutilisable)

=> Il doit sensibiliser son personnel pour ne distribuer que des emballages réutilisables pour les repas sur place

=> Il doit informer les clients de l'obligation d'utiliser des couverts jetables lors de la consommation sur place.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale

Proposition de délais : 1 mois