



**PRÉFET
DE LA MOSELLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement
Grand Est**

Unité départementale de la Moselle
4 rue François de Guise
CS 50551
57036 METZ

METZ, le 31/05/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 15/04/2023

Contexte et constats

Publié sur  GÉORISQUES

M'BARKA

AV FRANCOIS MITTERRAND
57290 FAMECK

Code AIOT : 0100022296

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 15/04/2023 dans l'établissement M'BARKA "Point B" implanté AV FRANCOIS MITTERRAND 57290 FAMECK. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

L'article D. 541-342 prévoit qu'à compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration soient 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 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, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes, assises ou non.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- M'BARKA "Pont B"
- AV FRANCOIS MITTERRAND 57290 FAMECK
- Code AIOT : 0100022296
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le restaurant " Point B" sert sur place des hamburgers, frites et desserts.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Interdiction de la vaisselle à usage unique

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 inspection</u> : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342	/	Sans objet

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

L'établissement n'utilise pas de vaisselle réemployable, cependant les produits préparés sur place sont servis emballés avec du papier pour les burgers ou dans des cornets pour les frites. Le restaurant n'emploie pas de vaisselle en plastique à usage unique.

L'exploitant devra remplacer les couverts en bois à usage unique par des couverts réemployables, pour les repas consommés sur place, avant le 1er juillet 2023 (fin de la période de tolérance)

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/01/2023, article 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 : 1 - Dans le cadre de son activité, le restaurateur propose-t-il un service de restauration - sur place ? OUI - à emporter ? OUI
Dans le cas de restauration sur place : - L'établissement peut-il accueillir au moins 20 personnes (accueil en intérieur et/ou en extérieur, assis et/ou debout) ? OUI Si OUI, Préciser le nombre de places : 94 - des couverts jetables sont proposés lors de la consommation sur place : OUI Si OUI : préciser le type couverts présentés (plastique, bambous, bois...) :bois pour les couverts 4 - Les repas servis sur place sont dans de la vaisselle à usage unique (jetée après consommation du repas) : NON 6 - Les repas pris sur place sont sans vaisselle mais avec des éléments exclus du périmètre, c'est à dire remplissant une fonction ne pouvant être assurée par de la vaisselle (feuille alimentaire pour maintien de sandwich par exemple,...) OUI Sont hors champ de l'obligation : feuilles et sachets de papier servant à emballer les sandwiches, feuilles alimentaires sur plateau, emballages d'aliments et boissons pré-emballés prêts à être consommés directement par le consommateur sans autre préparation (exemples : yaourts, glaces...)
Remarques: les desserts sont servis dans des bols plastiques à usage unique, cependant ces produits ne sont pas préparés sur place.
L'exploitant devra remplacer les couverts en bois à usage unique par des couverts réemployables, pour les repas consommés sur place, avant le 1er juillet 2023 (fin de la période de tolérance)
Type de suites proposées : rappel par mail
Proposition de suites :