PRÉFET
DE LA NIÈVRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement de Bourgogne Franche-Comté

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne
40 rue de la Préfecture
58000 NEVERS

Nevers, le 25 juillet 2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/07/2023

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

McDonald's FRANCE

Rue du Ravelin - 58000 NEVERS

Références : 230397
Code AIOT : 0100025628

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/07/2023 dans l'établissement McDonald's FRANCE implanté Rue du Ravelin 58000 Nevers. 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 1er 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 (assises ou non).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- Nom : McDonald's FRANCE
- Adresse : rue du Ravelin 58000 Nevers
- Code AIOT : 0100025628
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société McDonald's FRANCE exploite le restaurant franchisé McDonald's sur le territoire de la commune de NEVERS, spécialisé dans le secteur d'activité de la restauration rapide, sur place ou à emporter.

Le thème de visite retenu est le suivant : respect des obligations d'interdiction d'utilisation de la vaisselle et des couverts jetables pour les repas pris sur place dans le secteur de 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.

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 précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la présente inspection *(1)*	Proposition de délais
1	Interdiction vaisselle/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	30 jours

(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

Malgré la présence de vaisselle réemployable, l'inspection a constaté au cours de la visite la présence de contenants à glace et de cuillères à usage unique dans les poubelles disponibles en salle. L'inspection rappelle à l'exploitant qu'il doit veiller à la stricte application de ces nouvelles obligations, notamment par un rappel des consignes auprès du personnel.

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 : L'exploitant a indiqué avoir connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir les repas et boissons avec des couverts et de la vaisselle réutilisables. Dans le cadre de son activité, il propose un service sur place (environ 96 places assises en intérieur et 30 places assises en extérieur) ainsi que de la vente à emporter. Au cours de la présente inspection, il a été constaté : - en cuisine : la présence de stocks de couverts (fourchettes, couteaux, cuillères) et autre vaisselle en plastique réemployables (cornet pour frites et nuggets, gobelets et tasses pour les boissons froides et chaudes, bols pour les salades, contenants à glace, notamment). L' exploitant a équipé ses cuisines d'une unité de lavage et de séchage de la vaisselle; - en salle de restauration : L'inspection note la présence de bols à glace en carton et de cuillères en bois dans les poubelles disponibles en salle et ce, malgré un stock de vaisselle et de couverts en plastique suffisant au vu du nombre de clients présents. Elle observe cependant, au moment de l'inspection, qu'aucune vaisselle jetable n'est utilisée par les clients consommant leur repas sur place. **Il est demandé à l'exploitant de veiller à ce que les repas consommés sur place ne soient plus servis avec de la vaisselle et des couverts à usage unique à l'avenir.** **Il serait utile de procéder à un rappel de ces consignes auprès du personnel.**
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale
Proposition de délais : 30 jours