

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

STRASBOURG, le 20/06/2023

## **Rapport de l'Inspection des installations classées**

Visite d'inspection du 15/06/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur



#### **BOULANGERIES BG - Marie Blachère**

AV DE TURENNE  
08000 VILLERS-SEMEUSE

Références : SPRA-FaG/JoL-N° 23/273  
Code AIOT : 0100023975

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 15/06/2023 dans l'établissement BOULANGERIES BG - Marie Blachère implanté AV DE TURENNE 08000 VILLERS-SEMEUSE. 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 :**

- BOULANGERIES BG - Marie Blachère
- AV DE TURENNE 08000 VILLERS-SEMEUSE
- Code AIOT : 0100023975
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Boulangerie, restauration rapide

#### **Les thèmes de visite retenus sont les suivants :**

- Action nationale 2023, vaisselle réemployable

## 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	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342	/	Remarque formulée dans le bordereau de transmission à l'exploitant	
2	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342	/	Remarque formulée dans le bordereau de transmission à l'exploitant	

(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

L'exploitant n'a pas mis en place de vaisselle réemployable pour la restauration sur place.

### 2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre le gaspillage

<b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342
<b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2023, Obligation d'utilisation de la vaisselle réemployable
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<b>Prescription contrôlée :</b> 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.
<b>Constats :</b> L'exploitant n'a pas de connaissance particulière de la réglementation concernant l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place.
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Remarque formulée dans le bordereau de transmission à l'exploitant

## N° 2 : Lutte contre le gaspillage

<b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342
<b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2023, Obligation d'utilisation de la vaisselle réemployable
<b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans Objet
<b>Prescription contrôlée :</b> 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.
<b>Constats :</b> 1- L'exploitant propose un service de restauration sur place et à emporter. 2- L'établissement dispose de 40 places assises pour la restauration. 3- Des couverts en bois jetables sont proposées lors de la consommation sur place. 4- Les repas sont en majorité servis sur place dans des contenants non réutilisable. 5- L'exploitant ne propose pas de vaisselle réemployable pour les repas consommés sur place. 6- Aucun élément exclu du périmètre n'est utilisé pour les repas pris sur place. 7- Vaisselle utilisée : couverts en bois, bols à salade en carton, étui à sandwichs (wrap) en carton, pots à dessert en plastique jetable, gobelets en carton. 8- L'exploitant n'a pas mis en place de vaisselle réemployable.
<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Remarque formulée dans le bordereau de transmission à l'exploitant