

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

STRASBOURG, le 28/06/2023

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

Visite d'inspection du 27/05/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur 

#### **Autogrill côté France - Starbucks Coffee**

centre Mac Arthur Glen  
10150 Pont-Sainte-Marie

Références :  
Code AIOT : 0100022856

#### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 27/05/2023 dans l'établissement Autogrill côté France - Starbucks Coffee implanté centre Mac Arthur Glen 10150 Pont-Sainte-Marie. 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 :**

- Autogrill côté France - Starbucks Coffee
- centre Mac Arthur Glen 10150 Pont-Sainte-Marie
- Code AIOT : 0100022856
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Café, 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 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	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342	/	Sans objet
2	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

Aucune suite n'est donnée.

### 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 a bien connaissance de la réglementation concernant l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite
<b>Proposition de suites :</b> Sans objet

## 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 70 places assises pour la restauration. 3- Aucun couvert jetable n'est proposé lors de la consommation sur place. 4- Les repas sont servis sur place dans de la vaisselle lavable et réutilisable. 5- De la vaisselle réemployable est présente et est utilisée 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 inox, verres en verre, tasses, assiettes en faïence et cruches en plastique lavable. 8- L'exploitant a mis en place l'utilisation de vaisselle réemployable.
<b>Type de suites proposées :</b> Sans suite
<b>Proposition de suites :</b> Sans objet