

Unité départementale de la Marne
Parc Technologique Henri Farman
10 rue Clément Ader
51100 Reims

Châlons-en-Champagne, le
09/06/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 26/05/2023

Contexte et constats

Publié sur 

KFC Reims Cormontreuil

66 RUE DU COMMERCE
51350 CORMONTREUIL

Code AIOT : 0100022287

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 26/05/2023 dans l'établissement KFC Reims Cormontreuil implanté 66 RUE DU COMMERCE 51350 CORMONTREUIL. 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 :

- KFC Reims Cormontreuil
- 66 RUE DU COMMERCE 51350 CORMONTREUIL
- Code AIOT : 0100022287
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement a été contrôlé dans le cadre de l'action nationale, portant sur l'obligation d'utilisation de vaisselle ré-employable.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Obligation d'utilisation de 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 sont susceptibles de faire 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

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

Le restaurant ne respecte pas encore la réglementation, mais a entrepris la mise en place d'actions permettant la mise en conformité du restaurant.

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 : Dans le cadre de son service de restauration, le restaurant propose un service sur place, de plus de 20 places assises. Des couverts jetables demeurent proposés pour la restauration sur place (couverts en bois). Il en est de même pour les autres contenants (gobelets, emballage pour frites, desserts, etc en carton). Toutefois, le responsable de restaurant précise avoir reçu les laves-vaisselles et séchoirs permettant la mise en place des couverts et vaisselles réutilisables programme leurs utilisations avant l'été 2023. L'inspection des Installations Classées note les actions mises en places par l'exploitant, et laisse un délai de 60 jours à l'exploitant pour se mettre en conformité.
Type de suites proposées : Susceptible de suites
Proposition de suites : Sans objet