PRÉFET
DES VOSGES
Liberté
Égalité
Fraternité

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

Unité Départementale des Vosges

Epinal, le 02/10/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 15/09/2023

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

MC DONALD'S (TSC EURL)

42 rue des Pêcheurs
88200 Saint-Étienne-lès-Remiremont

Références : S-23-1099RP

Code AIOT : 0100030152

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 15/09/2023 dans l'établissement TSC EURL implanté 42 rue des Pêcheurs 88200 Saint-Étienne-lès-Remiremont. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (https://www.georisques.gouv.fr/).

Cette inspection s'inscrit dans le cadre d'une action nationale relative au respect d'une nouvelle disposition applicable depuis le 1er janvier 2023 et qui oblige les restaurants à servir des repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement avec de la vaisselle et des couverts réemployables.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- TSC EURL
- 42 rue des Pêcheurs 88200 Saint-Étienne-lès-Remiremont
- Code AIOT : 0100030152
- Régime : Néant

L'établissement TSC EURL situé à SAINT-ETIENNE-LES-REMIREMONT propose un service de restauration rapide sur place et à emporter.

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 Madame la Préfète ; 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 Madame la Préfète, 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 sera proposé à Madame la Préfète, 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 précédente inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement , article D 541-342	/	Sans objet

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

Suite aux constats réalisés lors de la visite de contrôle, l'inspection des installations classées conclut que l'établissement TSC EURL de SAINT-ETIENNE-LES-REMIREMONT respecte l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable.

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
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 : Le restaurant met à disposition de sa clientèle, dans l'établissement ou en terrasse, environ 100 places assises. Le directeur du restaurant a présenté à l'inspection l'ensemble de la vaisselle utilisée pour servir les repas consommés sur place. L'inspection a constaté que les boissons, les glaces et les cafés sont servis dans des gobelets en plastique lavables, que les nuggets et les salades sont servis dans des bols avec couvercles en plastique lavable, que les frites sont servies dans des récipients en plastique lavable et que les couverts sont en plastique lavable. Les sandwiches/hamburgers sont emballés dans des feuilles alimentaires jetables. Ces feuilles alimentaires sont exclues du périmètre du présent article (tout comme les contenants en papier/carton emportés par les clients en "Drive"). En salle, la clientèle dépose le restant de leur plateau dans 3 bacs spécifiques : cartons/papiers, restes alimentaires et serviettes, vaisselle et couverts. Le directeur explique que cette vaisselle et ces couverts sont récupérés pour être lavés. L'inspection constate la présence de ces bacs clairement identifiée. En cas de mauvais tri par la clientèle, des "puces" insérées sous les contenants, permettent d'alerter le personnel de l'établissement lors de la relève des bacs que des contenants lavables sont à récupérer (avant d'être jetés en poubelle). Dans la cuisine, et dans un couloir annexe, l'inspection constate la présence de vaisselle propre en grande quantité, a priori suffisante pour répondre à l'affluence pendant les services. Un lave vaisselle et un sèche vaisselle sont en place, et sont en état de fonctionnement.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet