

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

STRASBOURG, le 07/07/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 28/06/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

HERA (STARBUCKS)

PRESQU'ILE ANDRE MALRAUX
IMMEUBLE BLACK SWANS TOUR A
67100 STRASBOURG

Références : CB/MH
Code AIOT : 0100024612

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 28/06/2023 dans l'établissement HERA implanté PRESQU'ILE ANDRE MALRAUX IMMEUBLE BLACK SWANS TOUR A 67100 STRASBOURG (Café STARBUCKS). Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La loi AGECE oblige les lieux de restauration rapide accueillant plus de 20 personnes à utiliser de la vaisselle ré-employable pour la restauration sur place depuis le 1er janvier 2023 avec une période de tolérance jusqu'au 1er juillet 2023 compte tenu des difficultés d'approvisionnement en vaisselle rencontrées par certaines enseignes.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- HERA
- PRESQU'ILE ANDRE MALRAUX IMMEUBLE BLACK SWANS TOUR A 67100 STRASBOURG
- Code AIOT : 0100024612
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La visite a porté sur le café STARBUCKS situé sur la Presqu'île Malraux à STRASBOURG.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- utilisation de vaisselle ré-employable pour la restauration sur place.

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 pourra être 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 <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 D541-342	/	Sans objet
2	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 25/08/2021, article L541-15-10	/	Sans objet

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

L'établissement utilise de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/01/2023, 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 : L'établissement propose un service de restauration à emporter et sur place d'une capacité de 45 personnes en intérieur et 45 personnes en extérieur ; il est donc soumis à l'obligation faite par les articles D 541-342 et L. 541-15-10 du code de l'environnement susmentionné.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet

N° 2 : Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 25/08/2021, article L541-15-10
Thème(s) : Actions nationales 2023, Obligation d'utilisation de la vaisselle réemployable
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : III Il est mis fin à la mise à disposition des produits en plastique à usage unique suivants : A compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris les moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret.
Constats : Lors de la visite, l'établissement disposait de vaisselle réemployable (couverts en inox ; vaisselle en porcelaine ; verres) et l'utilisait. Un doute subsiste au vu de la petite taille du lave-vaisselle quant à la capacité à utiliser cette vaisselle même en période de forte affluence.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet