

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne  
Pôle Carrières, Matériaux, Déchets  
17 rue de la Plaine des Isles  
89000 AUXERRE

AUXERRE, le 28 juillet 2023

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

Visite d'inspection du 24/05/2023

### **Contexte et constats**

Publié sur 

**MC DONALD'S MSRT**

Les Petits Jumeriaux  
89700 TONNERRE

Références : 230413  
Code AIOT : 0100021900

### **1) Contexte**

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 24/05/2023 dans l'établissement MC DONALD'S MSRT implanté Les Petits Jumeriaux, 89700 TONNERRE. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette inspection s'inscrit dans le cadre de l'action nationale relative à l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans le secteur de la restauration. La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, complétée du décret du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage, prévoient notamment qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023, les établissements de restauration soient tenus de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réutilisables ; ces mesures visant à remplacer les emballages uniques et la vaisselle jetable par des solutions durables. Ces obligations s'appliquent à toute activité professionnelle de restauration sur place, qu'il s'agisse de l'activité principale ou non de l'établissement, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur et, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes (assises ou non).

### **Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :**

- MC DONALD'S MSRT
- Les Petits Jumeriaux, 89700 TONNERRE
- Code AIOT : 0100021900
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société MSRT exploite le restaurant franchisé MCDONALD'S sur le territoire de la commune de TONNERRE, spécialisé dans le secteur d'activité de la restauration rapide, sur place ou à emporter.

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

- Déchets

## **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  | Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration | Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342 | /  | Sans objet        |

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

La société MSRT respecte ses nouvelles obligations en matière de vaisselle et couverts réemployables.

### 2-4) Fiches de constats

N° 1 : Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration

|  |
|--|
| <b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342   |
| <b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2023, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage  |
| <b>Point de contrôle déjà contrôlé :</b> Sans objet  |
| <p><b>Prescription contrôlée :</b></p> <p>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.</p>  |
| <p><b>Constats :</b> L'exploitant a indiqué avoir connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réutilisables.</p> <p>Tous les managers ont été formés via visioconférence par un conseiller de l'enseigne.</p> <p>Dans le cadre de son activité, le restaurant propose un service sur place (environ 80 places assises en intérieur et 20 places assises en extérieur) ainsi que de la vente à emporter.</p> <p>Au cours de la présente inspection, il a été constaté :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en cuisine : la présence de stocks de couverts en plastique réutilisables (fourchettes, couteaux, cuillères) et autre vaisselle en plastique réemployable (gobelets et tasses pour les boissons fraîches et chaudes, bols pour les salades et nuggets). Un lave-vaisselle permettant leur lavage est également présent ;</li> <li>- en salle de restauration : les clients disposent de vaisselle réemployable pour leur repas.</li> </ul> <p>Cependant, l'inspection note la présence de carton jetable pour les formules "Happy Meal". L'exploitant indique que l'enseigne ne propose pas de formats réemployables pour ce produit.</p> |
| <b>Type de suites proposées :</b> Sans suite   |
| <b>Proposition de suites :</b> Sans objet  |