

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne
Pôle carrières, matériaux, déchets
40 rue de la Préfecture
58000 NEVERS

A Nevers, le 25 juillet 2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 04/07/2023

Contexte et constats

Publié sur 

EVEREST (McDonald's)
CD Route de Fourchambault, 40
Centre commercial Carrefour - 58180 MARZY

Références : 230403
Code AIOT : 0100020361

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 04/07/2023 dans l'établissement EVEREST (enseigne McDonald's) implanté CD Route de Fourchambault, 40 Centre commercial Carrefour 58180 MARZY. 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, prévoit notamment qu'à compter du 1er 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 :

- Nom : EVEREST (enseigne McDonald's)
- Adresse : CD Route de Fourchambault, 40, Centre commercial Carrefour 58180 MARZY
- Code AIOT : 0100020361
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société EVEREST exploite le restaurant à enseigne McDonald's, spécialisé dans le secteur d'activité de la restauration rapide, sur place ou à emporter.

Le thème de visite retenu est le suivant :

- respect des obligations d'interdiction d'utilisation de la vaisselle et des couverts jetables pour les repas pris sur place dans le secteur de la restauration.

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

Le restaurant McDonald's 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

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Risques chroniques, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage
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'exploitant a indiqué avoir connaissance de la réglementation relative à l'obligation de servir les repas et boissons avec des couverts et de la vaisselle réutilisables. Dans le cadre de son activité, il propose un service sur place (environ 130 places assises en intérieur et 80 places assises en extérieur) ainsi que de la vente à emporter. Au cours de la présente inspection, il a été constaté : - en cuisine : la présence de stocks de couverts (fourchettes, couteaux, cuillères) et autre vaisselle en plastique réemployables (cornet pour frites et nuggets, gobelets et tasses pour les boissons froides et chaudes, bols pour les salades, kits anniversaire, notamment). Un lave-vaisselle permettant leur lavage est également présent, - en salle de restauration : aucune vaisselle jetable n'est utilisée par les clients consommant leur repas sur place. Seuls les sandwiches sont maintenus dans des feuilles de papier. Les yaourts à boire des menus "enfant" ne sont pas dans un emballage réutilisable puisque pré-emballés avant d'arriver dans le restaurant. Les feuilles alimentaires présentes sur les plateaux sont également jetées après passage. Ces trois derniers éléments sont exclus du périmètre du présent article.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet