PRÉFET
DU HAUT-RHIN
Liberté
Égalité
Fraternité

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

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

STRASBOURG, le 25/06/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 10/05/2023

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

Code AIOT : 0100023784

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 10/05/2023 dans l'établissement KFC Colmar Houssen implanté VIA2C Rue du Rosenkranz 68125 Houssen ainsi des établissements situés au 71 rue de Mukhouse à Morschwiller le bas, 4 A rue d'Annecy à Illzach et 1 boulevard de l'Europe à Mulouse. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (https://www.georisques.gouv.fr/).

La visite concernait l'utilisation de vaisselles réutilisables.

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 ;

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 du 01/01/2023, article Article D541-342	/	Sans objet

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

L'exploitant a pris en compte le report d'échéance au premier juillet pour l'obligation d'utilisation de vaisselles réemployables.

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 activité, le restaurateur propose un service de restauration sur place et à emporter; L'établissement peut accueillir au moins 20 personnes (accueil en intérieur et/ou en extérieur, assis et/ou debout) et l'établissement est soumis à l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable. Des couverts jetables en plastique sont proposés lors de la consommation sur place. Les repas servis sur place sont dans de la vaisselle à usage unique, généralement en carton et sont jetés après consommation du repas. L''exploitant a effectué les démarches pour mettre en œuvre cette disposition mais elles ne sont pas encore mises en place et ne le seront qu'après le 1er juillet du fait que c'est le même marché pour tous les KFC de France et des travaux de mise en place de lave vaisselle ou autres travaux sont nécessaires. Des retards sont observés (dans les livraisons, dans la réalisation de travaux nécessaires dans les locaux...).
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet