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 02/06/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 16/05/2023

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

O'Malo

17 espace Saint Michel, Rue Emile Zola
88000 Épinal

Références : S-23-637RP

Code AIOT : 0100020691

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 16/05/2023 dans l'établissement O'Malo implanté 17 espace Saint Michel, Rue Emile Zola 88000 Épinal. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site 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 à compter du 1er janvier 2023 et qui oblige les restaurants à servir des repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement avec des gobelets, assiettes et couverts réemployables.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- O'Malo
- 17 espace Saint Michel, Rue Emile Zola 88000 Épinal
- Code AIOT : 0100020691
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement O'Malo situé à EPINAL 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 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 sont susceptibles de faire 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 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 conclue que l'établissement O'Malo situé à EPINAL ne respecte pas en totalité l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable. Les glaces sont vendues dans des récipients jetables non réemployables.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D. 541-342
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 véranda, 128 places assises. La serveuse 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 sont servies dans des gobelets en plastique lavables, que certains menus ainsi que les salades et les cafés sont servies dans des assiettes, bols et tasses en céramique et que les couverts sont en inox lavable. Les sandwich/hamburger/kebab ainsi que les frites sont emballés dans des feuilles alimentaires jetables. Ces derniers éléments sont exclus du périmètre du présent article. Seuls les glaces petites et grandes sont servies dans les récipients en cartons, à usage unique et jetés après utilisation. La directrice du restaurant précise que cette non conformité est due à un retard de livraison et que des récipients réemployables seront disponibles sous trois mois. En salle, la clientèle dépose la vaisselle utilisée à des emplacements spécifiques. La vaisselle est récupérée pour être lavée. L'inspection constate la présence de ces emplacements clairement identifiés. Dans la cuisine, l'inspection constate la présence de vaisselle propre en quantité, à priori suffisante pour répondre à l'affluence pendant les services. Un lave vaisselle est présent ainsi qu'un espace de rangement.
Type de suites proposées : Susceptible de suites L'exploitant doit se mettre en conformité dans un délai de 6 mois.