

Service Risques
44 rue de Tournai
CS 40259
59019 LILLE

LILLE, le [cf date signature]

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 29/08/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

AMREST OPCO SAS

BD EUGENE THOMAS
LES CHAMPS NOIRS ROND POINT DES VACHES
62110 HENIN-BEAUMONT

Références : KFC_Maison+-Heninbeaumont_RAPVI_0100029172_29082023
Code AIOT : 0100029172

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 29/08/2023 dans l'établissement AMREST OPCO SAS implanté BD EUGENE THOMAS LES CHAMPS NOIRS ROND POINT DES VACHES 62110 HENIN-BEAUMONT. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

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 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 lorsqu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes (assises ou non).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- AMREST OPCO SAS
- BD EUGENE THOMAS LES CHAMPS NOIRS ROUTE PONT DES VACHES 62110 HENIN-BEAUMONT
- Code AIOT : 0100029172
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société AmRest Opco exploite le restaurant franchisé KFC Maison +, spécialisé dans le secteur d'activité de la restauration rapide, sur place ou à emporter.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- respect des obligations d'interdiction d'utilisation de la vaisselle et des couverts jetables pour les repas pris sur place dans 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 font l'objet d'une proposition 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)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection (1)	Proposition de délais
1	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 28/12/2020, article D.541-342	/	Lettre de suite	3 mois

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite

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

L'établissement n'a pas mis en place de vaisselle réemployable. Suite à l'inspection, il a indiqué que l'obligation sera respectée d'ici fin 2023, en effet la livraison de la vaisselle réemployable est programmée par le groupe.

Il conviendra de communiquer à l'inspection tous les éléments permettant de justifier de la mise en place effective des mesures permettant de respecter l'obligation d'utilisation de vaisselle réemployable.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Lutte contre le gaspillage

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article D.541-342
Thème(s) : Actions nationales 2023, Déchets
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-t-il un service de restauration
- sur place ? OUI
- à emporter ? OUI

Dans le cas de restauration sur place:

- L'établissement peut-il accueillir au moins 20 personnes (accueil en intérieur et/ou en extérieur, assis et/ou debout) ? OUI La capacité d'accueil est de 160 personnes.

- Des couverts jetables sont proposés lors de la consommation sur place : OUI

- Les repas servis sur place sont dans de la vaisselle à usage unique (jetée après consommation du repas) : OUI

Sont hors champ de l'obligation : feuilles et sachets de papier servant à emballer les sandwiches, feuilles alimentaires sur plateau, emballages d'aliments et boissons pré-emballés prêts à être consommés directement par le consommateur sans autre préparation (exemples : yaourts, glaces...)

- le type de vaisselle : vaisselles jetables dans l'attente de livraison de vaisselle réemployable.

- l'exploitant est en attente de la livraison par le groupe d'une grande partie de l'ensemble de la vaisselle réemployable (contenant frites, bucket, couvert...). Seuls les gobelets pour boisson sont réemployables.

- Il est relevé que la mise en place de la zone de vaisselle pour le nettoyage de la vaisselle réemployable (pose de lave-vaisselle et de sècheur adapté) est réalisée.

- Il a été constaté la présence dans la zone de restauration de poubelles en adéquation avec la mise en place de la vaisselle réemployable (dispositif de collecte sur plateau roulant)

-Le manager connaît l'obligation d'utilisation de vaisselle réemployable mais il indique être en attente du déploiement par le groupe de ce dispositif pour son établissement. Il indique que ce déploiement devrait être réalisé d'ici fin 2023 mais n'a pas été en mesure de confirmer ces dires par la production d'un échéancier, de bon de commande ou autres.

L'exploitant ne satisfait pas actuellement aux dispositions de l'article L. 541-15-10 du Code de l'Environnement.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Lettre de suite

Proposition de délais : 3 mois