PRÉFÈTE
DE L'ESSONNE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction régionale et interdépartementale de l'environnement, de l'aménagement et des transports d'Île-de-France

Unité départementale de l'Essonne
Cité administrative
Boulevard de France
91012 Evry-Courcouronnes Cedex

Evry-Courcouronnes, le 24/02/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 04/02/2026

Contexte et constats

Publié sur GÉORISQUES

INDIANA CAFE

CENTRE COMMERCIAL EVRY 2. 2 BD DE L EUROPE -V G D ESTAING
91000 Évry-Courcouronnes

Références : D2026
Code AIOT : 0100308094

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 04/02/2026 dans l'établissement INDIANA CAFE implanté CENTRE COMMERCIAL EVRY 2. 2 BD DE L EUROPE -V G D ESTAING 91000 Évry-Courcouronnes. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (https://www.georisques.gouv.fr/).

La visite s'inscrit dans le cadre de la vérification des réglementations relatives à l'obligation de proposer de la vaisselle réemployable et à la gestion des différents flux de déchets.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- INDIANA CAFE
- CENTRE COMMERCIAL EVRY 2. 2 BD DE L EUROPE -V G D ESTAING 91000 Évry-Courcouronnes
- Code AIOT : 0100308094
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement n'est pas une installation classée pour la protection de l'environnement.
L'établissement n'avait pas encore fait l'objet d'un contrôle par les services de la DRIEAT.

Thèmes de l'inspection :

- AN26 Vaisselle restauration et fontaines
- AR - 14
- 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 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 :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Madame la Préfète, des suites graduées et proportionnées avec :
  - soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
  - soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits concluant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

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	Autre information
1	Tri des déchets à la source	Code de l'environnement du 04/02/2026, article L541-21-1	Sans objet
2	Collecte séparée des biodéchets	Code de l'environnement du 04/02/2026, article L541-21-1-I	Sans objet

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

L'exploitant respecte les réglementations en vigueur et plus particulièrement celles relatives à la vaisselle réemployable et au tri 5 flux.

2-4) Fiches de constats

N° 1 **:** Tri des déchets à la source

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/02/2026, article L541-21-1
Thème(s) : Risques chroniques, DECHETS
Prescription contrôlée : Tout producteur ou détenteur de déchets doit mettre en place un tri des déchets à la source et, lorsque les déchets ne sont pas traités sur place, une collecte séparée de leurs déchets, notamment du papier, des métaux, des plastiques, du verre et du bois.
Constats : L'exploitant procède au tri des déchets au niveau de son restaurant : en effet, les emballages verre sont repris par son fournisseur/distributeur (système de consignes). Les déchets cartons sont déposés au niveau des poubelles dédiées de la zone déchets du centre commercial. L'exploitant ne génère pas de déchets métalliques (liés aux canettes) car ce type de produits n'est vendu que pour la vente à emporter. Au niveau du restaurant, seules des bouteilles en verre sont vendues. L'exploitant gère un restaurant traditionnel : par conséquent, il n'utilise pas de vaisselle jetable au sein de son établissement (sauf pour la vente à emporter).
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 **:** Collecte séparée des biodéchets

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 04/02/2026, article L541-21-1-I
Thème(s) : Risques chroniques, DECHETS
Prescription contrôlée : Au plus tard le 31 décembre 2023, cette obligation [de tri à la source des biodéchets] s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui

génèrent des biodéchets. Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets.
Constats : Les biodéchets sont triés et éliminés dans des filières spécifiques. Concernant les huiles alimentaires usagées, celles-ci sont reprises une fois toutes les 3 semaines ou une fois par mois suivant l'activité du restaurant.
Type de suites proposées : Sans suite