

Unité interdépartementale Nièvre-Yonne
17 rue de la Plaine des Isles
89000 Auxerre

Auxerre, le 08/06/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 11/05/2026

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

AUTOGRILL COTE FRANCE

AUT AIRE DE SERVICE A19
89100 Villeroy

Références : 260213
Code AIOT : 0100312187

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 11/05/2026 dans l'établissement AUTOGRILL COTE FRANCE implanté AUT AIRE DE SERVICE A19 89100 Villeroy. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite d'inspection est effectuée dans le cadre d'une action nationale qui concerne l'utilisation de vaisselle réemployable dans les enseignes de restauration ainsi que sur la mise à disposition gratuite de points d'eau dans les établissements recevant du public.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- AUTOGRILL COTE FRANCE
- AUT AIRE DE SERVICE A19 89100 Villeroy
- Code AIOT : 0100312187
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le site inspecté est l'aire d'autoroute Villeroy sur l'autoroute l'A19.
L'espace restauration est partagé entre les enseignes "La Croissanterie" (restauration rapide) et Autogrill (restauration), les enseignes étant gérées par la même entreprise Autogrill Cote France.

Thèmes de l'inspection :

- AN26 Vaisselle restauration et fontaines

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 :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, 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	Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342	Sans objet
2	Mise à disposition gratuite de points d'eau dans des établissements publics	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L.541-15-10 et D.541-340	Sans objet
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Sans objet

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

Lors de la visite inopinée et en l'absence de la directrice, l'adjointe point de vente de l'enseigne "La Croissanterie" a permis à l'inspecteur des installations classées de réaliser l'inspection. Elle a répondu aux points de contrôle et a fait visiter les lieux (zone de gestion des déchets). De plus, à la suite de l'inspection, les factures attestant de la bonne évacuation des différentes bennes ont été transmises par courriel.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Actions nationales 2026, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Prescription contrôlée : A compter du 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret (article D. 541-342).
Constats : Lors de la visite d'inspection, l'inspection a pu constater l'usage de vaisselle lavable pour les clients consommant sur place : tasses et assiettes en porcelaine et couverts en inox. L'espace dédié à la restauration est d'environ 40 places assises.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Mise à disposition gratuite de points d'eau dans des établissements publics

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L.541-15-10 et D.541-340
Thème(s) : Actions nationales 2026, Mise à disposition gratuite de points d'eau dans des établissements publics
Prescription contrôlée : A compter du 1er janvier 2022, les établissements recevant du public sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public, lorsque cette installation est réalisable dans des conditions raisonnables. Cette fontaine est raccordée au réseau d'eau potable lorsque l'établissement est raccordé à un réseau d'eau potable. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret (article D. 541-340).
Constats : L'inspection a pu constater la présence d'une fontaine à eau reliée au réseau d'eau potable au sein du restaurant Autogrill. De plus, les personnes en charge de l'espace restauration rapide (attendant au restaurant) renvoient les clients vers cette fontaine en cas de demande.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I
Thème(s) : Actions nationales 2026, Tri et collecte séparée des biodéchets
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 : L'espace de restauration dispose de différents bacs de tri avec des sacs bien distincts : recyclable, biodéchets et ordures résiduelles, les plateaux étant posés sur le présentoir avec la vaisselle à laver. L'inspection a vérifié les différents bacs de tri stockés sur l'arrière-boutique, le tri était respecté au moment de la visite : cartons, plastiques, verres et biodéchets principalement. La responsable présente (en l'absence de sa directrice) lors de l'inspection n'a pas pu fournir le classeur au sein duquel sont conservés les documents associés à la gestion des déchets. La clientèle étant nombreuse, l'inspection a préféré libérer son interlocutrice et envoyer un courriel pour demander les éléments associés au devenir des déchets. Par courriel du 11/05/2026, Autogrill a transmis à l'inspection plusieurs factures émanant de l'entreprise Hubency, la dernière en date du 31/03/2026, faisant état de l'évacuation des différents flux de déchets.
Type de suites proposées : Sans suite