

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

Evry-Courcouronnes, le 29/12/2025

## Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/12/2025

### Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

#### RESTAURANT COMPANY

6 C rue des bergeries  
77380 Combs-La-Ville

Références : D2025-  
Code AIOT : 0100305516

#### 1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/12/2025 dans l'établissement RESTAURANT COMPANY implanté 9002 Avenue du Val d'Yerres ZAC Saint Christophe 91800 Boussy-Saint-Antoine. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques ( <https://www.georisques.gouv.fr/> ).

#### Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- RESTAURANT COMPANY
- 9002 Avenue du Val d'Yerres ZAC Saint Christophe 91800 Boussy-Saint-Antoine
- Code AIOT : 0100305516
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La société RESTAURANT COMPANY a une activité de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter.

### Thèmes de l'inspection :

- AN25 Vaisselle restauration et tri déchet
- 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 font l'objet d'une proposition de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la présente inspection <sup>(1)</sup>	Proposition de délais
2	Tri des déchets à la source	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-21-2	Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	1 mois
3	Collecte séparée des biodéchets	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1	Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant	1 mois
4	Déchets	Code de l'environnement du 19/12/2010, article L.541-2	Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant	1 mois

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

**Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :**

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Vaisselle et couverts réutilisables	Code de l'environnement du 28/12/2020, article D.541-342	Sans objet

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

Lors de l'inspection menée le 18 décembre 2025, il a été constaté que la société RESTAURANT COMPANY ne respecte pas pleinement les obligations légales en matière de tri et de collecte séparée des déchets, conformément à l'article L. 541-21-2 du code de l'environnement.

Bien que la gestion des huiles soit conforme, les biodéchets, les métaux, les cartons, les papiers et plastiques ne font pas l'objet d'un tri systématique et d'une collecte séparée. Cela empêche leur valorisation optimale et constitue une non-conformité réglementaire. La conformité des rejets aqueux reste à confirmer par la justification de l'entretien du bac à graisse.

### 2-4) Fiches de constats

N° 1 : Vaisselles et couverts réutilisables

<b>Référence réglementaire :</b> Code de l'environnement du 28/12/2020, article D.541-342
<b>Thème(s) :</b> Actions nationales 2025, Interdiction couverts et vaisselles jetables
<b>Prescription contrôlée :</b>  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.
<b>Constats :</b>  Lors de l'inspection réalisée le 18 décembre 2025, les constats suivants sont établis :

- l'établissement exerce une activité de restauration sur place et à emporter ;
- la capacité d'accueil est de 180 places assises ;
- les repas et boissons sont servis avec de la vaisselle réemployable, conformément aux exigences de réduction des déchets et de durabilité.

La société RESTAURANT COMPANY respecte les dispositions de l'article D.541-342 du Code de l'environnement, relatif à l'interdiction d'usage de la vaisselle et des couverts jetables à usage unique dans le secteur de la restauration.

**Type de suites proposées :** Sans suite

#### N° 2 : Tri des déchets à la source

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-21-2

**Thème(s) :** Autre, Tri du papier, des métaux, plastiques, verre et bois

#### **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 :**

Lors de l'inspection menée le 18 décembre 2025, les observations suivantes ont été établies concernant la gestion des déchets au sein de l'établissement exploité par la société RESTAURANT COMPANY :

L'établissement n'a pas mis en œuvre un système de tri à la source ainsi qu'une collecte séparée des déchets, conformément aux exigences réglementaires. Les flux de déchets suivants ne font pas l'objet d'un tri et d'une collecte distincte:

- Emballages en plastique ;
- Cartons et papiers ;
- Métaux (canettes de boissons).

Cette organisation ne permet pas de limiter les impacts environnementaux liés à la production de déchets et de favoriser leur valorisation, en conformité avec les principes de l'économie circulaire.

La société RESTAURANT COMPANY ne respecte pas les dispositions de l'article L.541-21-2 du Code de l'environnement, relatif à la mise en place du tri et de la collecte séparée des déchets.

La société RESTAURANT COMPANY n'utilise pas de verre.

Il est attesté que l'établissement RESTAURANT COMPANY ne se conforme pas pleinement aux exigences réglementaires en matière de gestion des déchets, en raison de l'absence de tri à la source et de collecte séparée pour certaines catégories de déchets.

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

Afin de se conformer aux obligations légales, il est demandé à l'exploitant de mettre en œuvre les mesures correctives suivantes :

- installer des conteneurs dédiés aux différentes catégories de déchets dans les zones de production et de stockage avec une signalétique de consignes ;
- former le personnel à la bonne pratique du tri et à la gestion des flux de déchets ;
- mettre en place un circuit de collecte spécifique pour les différentes catégories de déchets,
- contracter avec un prestataire agréé pour leur valorisation, conformément aux exigences réglementaires ;
- fournir à l'inspection un justificatif de mise en œuvre des mesures annoncées ci-dessus.

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective

**Proposition de délais :** 1 mois

**N° 3 : Collecte séparée des biodéchets**

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I

**Thème(s) :** Autre, 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 :**

Lors de l'inspection menée le 18 décembre 2025, les observations suivantes ont été établies concernant la gestion des déchets au sein de l'établissement exploité par la société RESTAURANT COMPANY :

**Absence de tri à la source et de collecte séparée :**

Les biodéchets produits par l'établissement ne font pas l'objet d'un tri à la source et sont mélangés avec d'autres flux de déchets (papier, carton, plastique). Cette pratique ne permet pas de garantir leur valorisation optimale, conformément aux principes de l'économie circulaire et aux exigences réglementaires.

**Gestion des huiles alimentaires usagées :**

Les huiles alimentaires usagées sont correctement collectées et valorisées par la société QUATRA, qui dispose des compétences légales pour assurer leur prise en charge dans le respect des exigences réglementaires. Trois fûts de 100 litres sont présents sur site et leur collecte est effectuée à une fréquence trimestrielle.

Il est attesté que l'établissement RESTAURANT COMPANY ne se conforme pas pleinement aux

exigences réglementaires en matière de gestion des biodéchets, en raison de l'absence de tri à la source et de collecte séparée.

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

Afin de se conformer aux obligations légales, il est demandé à l'exploitant de mettre en œuvre les mesures correctives suivantes:

- installer des conteneurs dédiés aux biodéchets dans les zones de production et de stockage avec une signalétique de consignes ;
- former le personnel à la bonne pratique du tri et à la gestion des flux de déchets ;
- mettre en place un circuit de collecte spécifique pour les biodéchets, distinct des autres flux de déchets ;
- contracter avec un prestataire agréé pour leur valorisation, conformément aux exigences réglementaires ;
- fournir à l'inspection un justificatif de mise en œuvre des mesures annoncées ci-dessus.

**Type de suites proposées :** Avec suites

**Proposition de suites :** Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant

**Proposition de délais :** 1 mois

**N° 4 : Déchets**

**Référence réglementaire :** Code de l'environnement du 19/12/2010, article L.541-2

**Thème(s) :** Risques chroniques, Gestion des déchets

**Prescription contrôlée :**

Tout producteur ou détenteur de déchets est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion, conformément aux dispositions du présent chapitre.

Tout producteur ou détenteur de déchets est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers.

Tout producteur ou détenteur de déchets s'assure que la personne à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge.

**Constats :**

Lors de l'inspection du 18 décembre 2025, l'exploitant a déclaré disposer d'un séparateur à graisse sans avoir de contrat d'entretien. L'exploitant a déclaré faire l'entretien à la demande et n'a pas fourni de justificatif d'entretien à l'inspection.

La société RESTAURANT COMPANY ne respecte pas l'article L.541-2 du Code de l'environnement concernant la gestion des déchets (graisses) issus de son exploitation en ne justifiant pas de l'entretien du séparateur à graisse.

**Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :**

Il est demandé à l'exploitant de justifier de la mise en place d'un entretien régulier du séparateur de graisse.

<b>Type de suites proposées :</b> Avec suites
<b>Proposition de suites :</b> Demande d'action corrective, Demande de justificatif à l'exploitant
<b>Proposition de délais :</b> 1 mois