

Unité bidépartementale Eure Orne
1 avenue du Maréchal Foch
CS 50021
27000 Évreux

Évreux, le 05/11/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 02/10/2025

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

SAS TRIAXE

Centre commercial
Route Nationale 13
27930 Guichainville

Références : 2025-UBDEO-345
Code AIOT : 0100055634

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 02/10/2025 dans l'établissement SAS TRIAXE implanté Centre commercial Route Nationale 13 27930 Guichainville. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Dans le cadre de l'action nationale 2024 relative à l'obligation de tri des déchets dans les enseignes de restauration, et d'utilisation de vaisselle réemployable, l'inspection s'est rendue de façon inopinée dans le restaurant Crepeat dans le centre carrefour de Guichainville le 17 septembre 2024 qui dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place afin de vérifier son application.

L'inspection du 2 octobre 2025 a pour objet de vérifier les suites mises en œuvre par l'exploitant aux demandes formulées par l'inspection du 17 septembre 2024.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SAS TRIAXE
- Centre commercial Route Nationale 13 27930 Guichainville
- Code AIOT : 0100055634
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité professionnelle proposant un service de restauration rapide sur place et vente de plats à emporter.

Thèmes de l'inspection :

- AN25 Vaisselle restauration et tri déchet

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

Lors du contrôle du 2 octobre 2025, l'inspection a constaté que le manager du restaurant a été remplacé depuis le contrôle du 17 septembre 2024. Le manager actuel du restaurant a indiqué que les demandes formulées par l'inspection dans son rapport du 29 octobre 2024 établi à la suite du contrôle du 17 octobre 2024 n'ont pas été transmises par l'ancien manager et de ce fait aucune action corrective n'a été mise en œuvre.

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	Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2	Avec suites, Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	Demande d'action corrective	4 mois
2	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Avec suites, Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective	Mise en demeure, respect de prescription	4 mois
3	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement du 01/04/2021,	Avec suites, Demande d'action corrective	Demande d'action corrective	4 mois

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
	(optionnel)	article R. 541-43			

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

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

L'inspection a constaté que l'exploitant n'a pas mis oeuvre les actions correctives demandées à l'issue de l'inspection du 17 septembre 2024.

Suite à ces constats, l'inspection propose de mettre en demeure l'exploitant pour remédier à ces non-conformités. Afin de prendre en compte les difficultés rencontrées par l'exploitant suite au changement de manager, l'inspection propose de lui accorder un délai de mise en conformité de 4 mois.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Système de collecte séparée pour emballages et biodéchets dans un ERP

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-2-2 et R. 541-61-2
Thème(s) : Actions nationales 2025, Tri et collecte séparée des biodéchets et emballages du public
Point de contrôle déjà contrôlé : • lors de la visite d'inspection du 17/09/2024 • type de suites qui avaient été actées : Avec suites • suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
Prescription contrôlée : Les exploitants des établissements recevant du public, au sens de l'article L. 123-1 du code de la construction et de l'habitation, organisent la collecte séparée des déchets du public reçu dans leurs établissements ainsi que des déchets générés par leur personnel. Pour cela, ils mettent à la disposition du public des dispositifs de collecte séparée des déchets d'emballages ménagers constitués majoritairement de plastique, acier, aluminium, papier ou carton ainsi que des déchets d'imprimés papiers et de papiers à usage graphique, d'une part, et des biodéchets, d'autre part. Sont soumis à cette obligation (prévue à l'article L. 541-21-2-2) les établissements recevant du public produisant plus de 1 100 litres de déchets, tous déchets confondus, par semaine.

public produisant plus de 1 100 litres de déchets, tous déchets confondus, par semaine.

Constats :

Lors du contrôle du 17 septembre 2024, l'inspection a constaté que l'exploitant a mis en place un tri des déchets à disposition du public :

- des pots de récupération des couverts
- un bac pour les déchets alimentaires et ordures ménagères
- un bac jaune pour les emballages
- L'exploitant ne dispose pas de poubelles destinée au verre en salle.

En cuisine, l'exploitant séparait les cartons des ordures ménagères uniquement. Il n'y a pas de collecte des biodéchets.

L'exploitant emmenait ensuite les déchets dans le local poubelle du centre commercial où les déchets d'emballages et les ordures ménagères sont mélangés.

Selon le directeur du centre commercial Carrefour de Guichainville contacté par l'inspection le 20/09/2024 au téléphone, le centre commercial prend en charge la collecte des déchets d'ordures ménagères et les cartons mais chaque enseigne doit contractualiser en direct avec un prestataire pour les déchets spécifiques (biodéchets / verre, etc.).

Lors du contrôle du 2 octobre 2025, l'inspection a constaté qu'aucune action corrective n'a été mise en œuvre suite aux demandes formulées dans le rapport du 29 octobre 2024. Les constats et les demandes d'actions correctives sont donc inchangées.

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

L'exploitant ne respecte pas les obligations de tri 5 flux et biodéchets.

Le restaurateur doit mettre en place une collecte séparée des déchets, tant en salle qu'en cuisine, y compris des biodéchets, et signer un contrat de valorisation avec un prestataire.

Le contrat de valorisation est transmis à l'inspection.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 4 mois

N° 2 : 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 2025, Tri et collecte séparée des biodéchets

Point de contrôle déjà contrôlé :

• lors de la visite d'inspection du 17/09/2024 • type de suites qui avaient été actées : Avec suites • suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande de justificatif à l'exploitant, Demande d'action corrective
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 du contrôle du 17 septembre 2024, l'inspection a constaté que les restes alimentaires ne sont pas triés à la source en salle et en cuisine et qu'ils sont déposés dans les bacs dédiés aux ordures ménagères du local poubelle du centre commercial. Lors du contrôle du 2 octobre 2025, l'inspection a constaté qu'aucune action corrective n'a été mise en œuvre suite aux demandes formulées dans le rapport du 29 octobre 2024. Les constats et les demandes d'actions correctives sont donc inchangés.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : L'inspection demande à l'exploitant de se mettre en conformité avec la réglementation en mettant en place une collecte séparée des biodéchets produits en salle et en cuisine. Parallèlement, il en assure la valorisation en disposant d'un contrat avec un prestataire de collecte et de traitement des biodéchets. Le contrat est transmis à l'inspection.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Mise en demeure, respect de prescription
Proposition de délais : 4 mois

N° 3 : Tenue et transmission des registres (optionnel)

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43
Thème(s) : Actions nationales 2025, Traçabilité des déchets
Point de contrôle déjà contrôlé : • lors de la visite d'inspection du 17/09/2024 • type de suites qui avaient été actées : Avec suites • suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande d'action corrective
Prescription contrôlée :

I.-Pour l'application du I de l'article L. 541-7, les exploitants des établissements produisant ou expédiant des déchets, les collecteurs, les transporteurs, les négociants, les courtiers, et les exploitants des installations de transit, de regroupement ou de traitement de déchets tiennent à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et du traitement de ces déchets et des produits et matières issus de la valorisation de ces déchets. Ce registre est conservé pendant au moins trois ans.
Constats : lors du contrôle du 17 septembre 2024, l'inspection a constaté que l'exploitant tient à jour un cahier avec l'annotation manuscrite des pertes alimentaires, mais que les autres déchets ne sont pas suivis. Lors du contrôle du 2 octobre 2025, l'inspection a constaté qu'aucune action corrective n'a été mise en œuvre suite aux demandes formulées dans le rapport du 29 octobre 2024. Les constats et les demandes d'actions correctives sont donc inchangés.
Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat : Le restaurateur tient (ou fait tenir par son prestataire) un registre conforme à l'arrêté du 31 mai 2021 pour les déchets faisant l'objet d'un contrat de collecte sélective et pour les ordures ménagères.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Demande d'action corrective
Proposition de délais : 4 mois