



**PRÉFET
DE SAÔNE-ET-LOIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Régionale de l'Environnement,
de l'Aménagement et du Logement de
Bourgogne-Franche-Comté**

Unité Interdépartementale 39-71
1 rue Georges Feydeau
CS 20105
71321 Chalon-sur-saône Cedex

Chalon-sur-saône, le 23/07/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 19/06/2026

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

SOGERES - CUISINE CENTRALE DE CHALON SUR SAONE

ROUTE DU CHATEAU
LA LOYERE
71530 Fragnes-La Loyère

Références : CP/CS/2026/C_156
Code AIOT : 0005425824

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 19/06/2026 dans l'établissement SOGERES - CUISINE CENTRALE DE CHALON SUR SAONE implanté ROUTE DU CHATEAU LA LOYERE 71530 Fragnes-la Loyère. 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 l'action régionale relative au contrôle du tri à source des biodéchets pour les gros producteurs.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- SOGERES - CUISINE CENTRALE DE CHALON SUR SAONE
- ROUTE DU CHATEAU LA LOYERE 71530 Fragnes-la Loyère

- Code AIOT : 0005425824
- Régime : Déclaration avec contrôle
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

La cuisine centrale SOGERES de Fragnes-La-loyère prépare des repas livrés en barquettes en liaison froide à destination d'établissements scolaires du Grand Chalon.

Thèmes de l'inspection :

- AR - 4
- 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 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	Collecte séparée des biodéchets	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Sans objet
2	Tenue et transmission des registres	Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43	Sans objet
3	Diagnostic des pertes et gaspillage alimentaires	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-15-3	Sans objet

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

L'inspection a permis de constater que l'établissement assurait le tri à la source des biodéchets générés par son activité de cuisine centrale.

Ces biodéchets ne sont pas re-mélangés ensuite avec d'autres déchets et sont évacués vers une installation autorisée à les traiter.

Elle a également pris en compte, en lien avec les collectivités qu'elle livre, les obligations en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Collecte séparée des biodéchets

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I
Thème(s) : Actions régionales, 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 : Interrogé, l'exploitant a indiqué connaître et se conformer à l'obligation de tri à la source des

biodéchets depuis plusieurs années. Il a décrit l'activité du site.

La cuisine centrale SOGERES de Fragnes-La-loyère prépare des repas livrés en barquettes (cellulose ou inox) en liaison froide à destination :

- des crèches, des écoles maternelles et primaires du Grand Chalon (délégation de service public) et d'autres communauté de communes (contrat),
- de particuliers (portage à domicile), via La Maison des Seniors de Chalon-sur-Saône.

Les biodéchets produits par cette activité sont principalement :

- des barquettes supplémentaires non livrées dont la DLC est dépassées,
- des barquettes non consommées retournées par les clients,
- des déchets de cuisines (fond de bac, épluchures...).

Ces déchets sont récupérés et entreposés dans des bennes plastique roulantes de 400 litres. Les déchets conditionnés ne sont pas mélangés aux déchets en vrac (déchets de cuisine).

Les bennes sont ramassées deux fois par semaine par un prestataire sous contrat avec l'exploitant. Le contrat concerne l'ensemble des déchets produit par l'établissement. Il n'y a pas de ramassage de déchets par la collectivité.

La quantité de déchets collectés est d'environ 3,5 tonnes/mois. La pesée est faite hors site par le prestataire.

La visites des installations et des zones d'entreposage des bennes a permis de confirmer que les biodéchets étaient bien triés à la source et qu'ils n'étaient pas mélangés ensuite avec d'autres type de déchets produits par l'activité de l'établissement (emballages, carton...).

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Tenue et transmission des registres

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/04/2021, article R. 541-43

Thème(s) : Actions régionales, Traçabilité des déchets

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 : L'exploitant a présenté le registre chronologique des déchets qu'il produit. Il comporte les renseignements prévus. Il a cependant été constaté que les biodéchets étaient dénommés "BIODECHETS - SPAn C1.f". Il s'agit d'une erreur confirmée par l'exploitant, les biodéchets en question (déchets de cuisine et table) sont de catégorie SPAn C3. Les biodéchets triés à la source sont pris en charge par un prestataire et acheminés vers une installation autorisée à les traiter dans le département de la Loire.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Diagnostic des pertes et gaspillage alimentaires

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-15-3
Thème(s) : Actions régionales, Lutte contre le gaspillage alimentaire
Prescription contrôlée : Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable comprenant, outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits
Constats : La cuisine centrale SOGERES de Fragnes-La-loyère prépare des repas livrés en barquettes (cellulose ou inox) en liaison froide à destination : • des crèches, des écoles maternelles et primaires du Grand Chalon (délégation de service public) et d'autres communautés de communes (contrat), • de particuliers (portage à domicile), via La Maison des Seniors de Chalon-sur-Saône. L'exploitant a indiqué que la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire engagée avec les collectivités se traduit notamment, au niveau de la cuisine centrale, par une optimisation des grammages des portions de chaque repas et du nombre de repas à livrer. Le nombre de portions est commandé la veille à la cuisine en fonction du nombre de repas prévu dans les restaurants. L'ajustement du grammage des portions est géré à la cuisine au moyen d'un logiciel interne (SODEXO).

L'exploitant assure un suivi mensuel de l'évolution du poids et du coût des déchets générés par couvert préparé à la cuisine. Les courbes qui ont pu être consultées montre une légère tendance à la baisse de ces indicateurs.

L'exploitant a indiqué que dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les barquettes et produits non distribués et dont la DLC n'est pas dépassée sont donnés à des associations caritatives locales.

Type de suites proposées : Sans suite