

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

Évreux, le 27/01/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 22/12/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

BPLD

923 RUE DE BOURGTHEROULDE
27670 Bosroumois

Références : UBDEO-2026-32
Code AIOT : 0100049969

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 22/12/2025 dans l'établissement BPLD implanté 923 RUE DE BOURGTHEROULDE 27670 Bosroumois. 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 des installations classées s'est rendue de façon inopinée dans le restaurant BURGER FACTORY de Bosroumois le 20 juin 2024 qui dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place afin de vérifier son application.

L'inspection du 22 décembre 2025 a pour objet de vérifier les suites mises en œuvre par l'exploitant aux demandes formulées à la suite de l'inspection du 20 juin 2024.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- BPLD
- 923 RUE DE BOURGTHEROULDE 27670 Bosroumois
- Code AIOT : 0100049969
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

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

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	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	Sans objet
2	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

L'inspection a constaté que l'exploitant a mis en œuvre les actions correctives suffisantes pour répondre aux demandes formulées à l'issue de l'inspection du 20 juin 2024.

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
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.
Constats :

Lors de la visite du 20/06/2024, l'inspection a constaté que les biodéchets n'étaient pas collectés séparément et étaient déposés par le restaurateur dans les bacs dédiés aux ordures ménagères. Lors de l'inspection du 22 décembre 2025, l'inspection a constaté que l'exploitant a mis en place une collecte séparée pour les biodéchets générés au niveau de la partie cuisine. Pour la partie restaurant, le tri des déchets des plateaux des clients est assuré par le personnel du restaurant. Il dispose à ce titre de caisses dédiées pour chaque flux de déchets, notamment pour les biodéchets. L'ensemble des biodéchets cuisine et restaurant sont regroupés dans des bacs dédiés mis à disposition par le Syndicat PRECOVAL.

Type de suites proposées : Sans suite

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

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 la visite du 20/06/2024, l'inspection a constaté que les biodéchets n'étaient pas collectés séparément et étaient déposés par le restaurateur dans les bacs dédiés aux ordures ménagères du local poubelle.

Lors de l'inspection du 22 décembre 2025, l'inspection a constaté que les biodéchets collectés issus de la préparation de la nourriture et des déchets produits par les clients étaient regroupés dans des bacs dédiés mis à disposition par le syndicat PRECOVAL.

L'exploitant a établi un contrat avec ce syndicat pour le ramassage et la valorisation des biodéchets produits dans son établissement.

Type de suites proposées : Sans suite