

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

Évreux, le 20/11/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 20/10/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

ENER JB

AUTOROUTE DE NORMANDIE
AIRE DE BEUZEVILLE NORD
27210 Beuzeville

Références : UBDEO-2025-359
Code AIOT : 0100283628

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 20/10/2025 dans l'établissement ENER JB implanté AUTOROUTE DE NORMANDIE AIRE DE BEUZEVILLE NORD 27210 Beuzeville. 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'était rendue de façon inopinée dans le restaurant LA CROISSANTERIE de l'aire d'autoroute de BEUZEVILLE le 30 décembre 2024 qui dispose de plus de vingt places dédiées à la restauration sur place afin de vérifier son application.

L'inspection du 20 octobre 2025 a pour objet de vérifier les suites mises en œuvre par l'exploitant aux demandes formulées suite à ce contrôle.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- ENER JB
- AUTOROUTE DE NORMANDIE AIRE DE BEUZEVILLE NORD 27210 Beuzeville
- Code AIOT : 0100283628
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Activité professionnelle de restauration sur place, en intérieur ou en extérieur, permettant la restauration simultanée d'au moins 20 personnes, assises ou non.

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

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	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	Avec suites, Demande d'action corrective	Demande d'action corrective	7 mois
2	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 d'action corrective	Demande d'action corrective	7 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	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur	Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I	Avec suites, Demande d'action corrective	Sans objet

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

Lors du contrôle du 20 octobre 2025, l'inspection a constaté que l'exploitant n'a pas mis en œuvre l'ensemble des actions correctives demandées formulées à la suite du contrôle du 30 décembre 2024.

Il convient de préciser que la société exploitante du restaurant a changé entre les 2 contrôles, suite au changement de concession exploitant l'aire d'autoroute. Le responsable actuel a indiqué que l'ancien exploitant ne lui a pas transmis les demandes formulées à la suite du contrôle du 30 décembre 2024.

L'exploitant a indiqué par ailleurs que la cafétéria actuelle va fermer à compter du 26 novembre pour travaux, pour une réouverture prévue le 18 juin 2026. Dans le cadre de ces travaux, il est prévu, notamment, la mise en place d'un composteur pour le traitement in-situ des biodéchets produits par l'activité de restauration.

Compte tenu du changement d'exploitant entre les deux contrôles et de la fermeture prochaine pour travaux de l'activité de restauration, l'inspection ne propose pas de suite administrative aux écarts réglementaires non levés.

Une nouvelle inspection sera susceptible de se dérouler à l'issue des travaux de réaménagement de l'aire d'autoroute.

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 2025, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Point de contrôle déjà contrôlé : <ul style="list-style-type: none">• lors de la visite d'inspection du 30/12/2024• type de suites qui avaient été actées : Avec suites• suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande d'action corrective
Prescription contrôlée : <p>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.</p>
Constats : <p>Lors du contrôle du 30 décembre 2024, l'inspection a constaté :</p> <ul style="list-style-type: none">- que l'établissement dispose d'un nombre de places assises permettant de servir simultanément sur place un nombre de personnes significativement supérieur à 20 personnes;- qu'il dispose de vaisselle réutilisable en salle, d'un stock en réserve et d'un dispositif de lavage, cette vaisselle réutilisable n'était pas utilisée.

Lors du contrôle du 20 octobre 2025, l'inspection a constaté qu'aucune action corrective n'a été mise en œuvre suite aux demandes formulées dans le rapport du 20 janvier 2025. Les constats et les demandes d'actions correctives sont donc inchangés.

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

Non conformité n° 1 : l'inspection demande au restaurateur d'avoir recours à sa vaisselle réutilisable et de rappeler cette obligation à son personnel pour les repas pris sur place.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 7 mois

N° 2 : 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 30/12/2024
- type de suites qui avaient été actées : Avec suites
- suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande d'action corrective

Prescription contrôlée :

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 du contrôle du 30 décembre 2024, l'inspection a constaté que les biodéchets ne faisait pas l'objet d'une collecte séparée :

- Les clients disposent en salle de 5 emplacements au niveau de la zone de restauration pour jeter leurs déchets. Un seul emplacement permet de séparer les différents types de déchets.
- En cuisine, tous les déchets sont mélangés, aucun tri n'est réalisé.

Lors du présent contrôle l'inspection a constaté que l'exploitant a mis en œuvre une collecte

séparée pour les biodéchets produits en cuisine uniquement.
Concernant les biodéchets issus de la salle de restauration aucune action n'a été mise en œuvre.

Les constats et les demandes d'actions correctives sont donc inchangés.

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

Non conformité n° 2 : L'inspection demande à l'exploitant d'assurer au sein de son établissement le tri à la source des déchets (biodéchets, déchets d'emballages, ordures ménagères) afin de permettre leur valorisation ultérieure.

Type de suites proposées : Avec suites

Proposition de suites : Demande d'action corrective

Proposition de délais : 7 mois

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 2025, Tri et collecte séparée des biodéchets

Point de contrôle déjà contrôlé :

- lors de la visite d'inspection du 30/12/2024
- type de suites qui avaient été actées : Avec suites
- suite(s) qui avai(en)t été actée(s) : Demande d'action corrective

Prescription contrôlée :

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 30 décembre 2024, l'inspection a constaté qu'aucun ramassage des biodéchets n'est réalisé pour cet établissement. Aucune prestation privée n'avait été mise en place à ce jour. Les biodéchets restaient mélangés aux autres déchets sont collectés avec le flux des déchets de type "ordures ménagères".

Lors du présent contrôle l'inspection a constaté que l'exploitant a contractualisé avec la société SEOMI pour la prise en charge des biodéchets en vue de leur élimination dans un centre de traitement autorisé par la société SEOMI.

Bien que partiel du fait de l'absence de tri des déchets produits par les clients du restaurant en

salle, l'exploitant a répondu de manière satisfaisante à la demande de l'inspection formulée à la suite du contrôle du 30 décembre 2024, à savoir établir un contrat de collecte avec soit la collectivité, soit un prestataire privé, visant à valoriser les biodéchets triés séparément des autres déchets pour assurer une valorisation spécifique à cette typologie de déchets comme par exemple la méthanisation.

Type de suites proposées : Sans suite