

Service de prévention des risques
5 voie Gisèle Halimi
BP 31269
25005 Besançon

Besançon, le 12/02/2026

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 21/01/2026

Contexte et constats

Publié sur **GÉORISQUES**

HOLDING DE RESTAURATION CONCEDEE HRC

AUTOROUTE A6

**Aire de service de Venoy Soleil Levant Autoroute
89290 Venoy**

Références : -

Code AIOT : 0100306633

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 21/01/2026 dans l'établissement HOLDING DE RESTAURATION CONCEDEE HRC implanté AUTOROUTE A6 Aire de service de Venoy Soleil Levant Autoroute 89290 Venoy. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La présente visite est réalisée dans le cadre de l'action nationale relative à l'obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable dans les enseignes de restauration et de mettre à disposition gratuitement des points d'eau dans certains établissements recevant du public (ERP).

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- **HOLDING DE RESTAURATION CONCEDEE HRC**

- AUTOROUTE A6 Aire de service de Venoy Soleil Levant Autoroute 89290 Venoy
- Code AIOT : 0100306633
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'inspection s'est déroulée au niveau de l'espace de restauration partagé de l'aire d'autoroute Soleil Levant (à Venoy) qui regroupe un espace cafétéria (A Table!) et un coffe shop (Colombus café).

Thèmes de l'inspection :

- AN26 Vaisselle restauration et fontaines
- 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	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	Sans objet
2	Mise à disposition gratuite de points d'eau dans des établissements publics	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L.541-15-10 et D.541-340	Sans objet
3	Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur(optionnel)	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

Le site inspecté (inspection inopinée) connaît ses obligations réglementaires en terme d'usage de vaisselle réemployable, de mise à disposition gratuite de point d'eau, mais aussi quant au tri des biodéchets.

Le site inspecté appliquait les bonnes pratiques le jour de l'inspection.

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 2026, Utilisation de la vaisselle réemployable en restauration sur place
Prescription contrôlée :

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 (article D. 541-342)
Constats : L'aire d'autoroute du "Soleil Levant" sur l'autoroute A6, commune de Venoy (89), dispose de 2 espaces de restaurant distincts : la cafétéria « A Table ! » et le coffe shop « Colombus Café » ; pour un total dépassant les 100 places (assises + debout). Les repas servis dans la cafétéria "A table" sont servis dans de la vaisselle réutilisable type porcelaine, verre et couverts en acier. Les encas et boissons servies au coffee shop sont servis en plateau, sans suremballage et dans de la vaisselle en verre pour la consommation sur place. L'arrière-cuisine dispose de laves- vaisselle pour réaliser la plonge suite aux services.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Mise à disposition gratuite de points d'eau dans des établissements publics

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L.541-15-10 et D.541-340
Thème(s) : Actions nationales 2026, Mise à disposition gratuite de points d'eau dans des établissements publics
Prescription contrôlée : A compter du 1er janvier 2022, les établissements recevant du public sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public, lorsque cette installation est réalisable dans des conditions raisonnables. Cette fontaine est raccordée au réseau d'eau potable lorsque l'établissement est raccordé à un réseau d'eau potable. Les modalités de mise en œuvre du présent alinéa sont précisées par décret (article D. 541-340).
Constats : L'aire d'autoroute du "Soleil Levant" à Venoy est un ERP (la personne ayant participé à l'inspection n'a pas été en mesure d'indiquer la catégorie d'ERP précise). L'aire dispose de plusieurs points d'eau gratuits et accessibles : - les toilettes permettent de remplir aisément une gourde, l'eau y est tempérée pour le confort d'usage, - une fontaine à eau fraîche + glaçons est située au centre de l'espace cafétéria, - le coffee shop remplit les gourdes individuelles sur demandes de clients.

Demande à formuler à l'exploitant à la suite du constat :
Une affiche pour indiquer clairement la fontaine à eau dans l'espace cafétéria pourrait être ajoutée pour faciliter sa localisation.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Collecte séparée des biodéchets par le restaurateur(optionnel)

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 10/02/2020, article L. 541-21-1-I
Thème(s) : Actions nationales 2026, 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 : L'inspection a pu vérifier la mise en place de différentes poubelles de tri au niveau des espaces communs et de la cafétéria notamment (poubelles jaunes, poubelles noires, biodéchets, verres). En arrière cuisine, ces mêmes poubelles sont disponibles pour les employés. Des conteneurs différents permettent aux employés de déverser les différents types de déchets dans la benne adaptée (stockage et enlèvement des déchets à l'extérieur de la cafétéria, accès réservé aux employés). Le site entrepose ses biodéchets sur place, dans une benne dédiée, qui est enlevée par un prestataire extérieur une fois par semaine. Le site entrepose également séparément ses huiles de cuisine.
Type de suites proposées : Sans suite