

L'ENVIRONNEMENT DANS L'ARTISANAT

BOULANGER / PATISSIER / GLACIER / CHOCOLATIER / CONFISEUR

QUELLES DEMARCHES ADMINISTRATIVES EFFECTUER ?

Vous devez déclarer votre activité à la Direction des Services Vétérinaires. Cela consiste à remplir un formulaire décrivant les produits fabriqués, les matières premières travaillées et les technologies utilisées.

QUELLES EXIGENCES POUR LES LOCAUX ?

Les règles à respecter sont différentes suivant le type d'activité (boulangerie ou boulangerie pâtisserie ou pâtissier glacier...) que vous exercez mais également suivant le mode de distribution : vente directe au consommateur ou vente à des intermédiaires.

Dans ce dernier cas les exigences sont plus importantes et peuvent aller jusqu'à l'obtention d'un agrément sanitaire pour l'activité de glacier. De manière générale, les exigences portent sur :

- L'agencement des locaux de fabrication et de leurs annexes (vestiaires, sanitaires, réserve sèche, plonge, local poubelle...).
- Les revêtements des murs, plafonds, sols (avec pente et siphon d'évacuation) qui doivent être lisses, lessivables et imputrescibles.
- Des installations garantissant une hygiène optimale : lave mains à commande non manuelle, chambre froide, cellule de surgélation, placards, lave batterie...

Pour une activité de vente ambulante ou sur des marchés, une adaptation des ces exigences existe.

QUELLES EXIGENCES SUR LES METHODES DE TRAVAIL ?

Dans ce cadre la réglementation demande qu'une formation en matière d'hygiène soit suivie au moins par une personne de l'entreprise. Pour maîtriser l'ensemble des risques qui peuvent survenir lors de la fabrication, vous devez mettre en place un système d'analyse des risques (**HACCP**).

Dans le cas de la vente directe au consommateur, cela peut se résumer à l'application du **Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH)** de votre profession.

Remarque : l'ensemble de ces aspects sont également à mettre en œuvre dans le cas où vous réalisez du transport de marchandises.

Traçabilité des produits : Le règlement établissant les principes généraux de la législation alimentaire impose à partir de janvier 2005, la mise en place d'un système de traçabilité de vos produits. Renseignez-vous auprès de votre Chambre de Métiers, des services vétérinaires, de la répression des fraudes ou de votre Organisation Professionnelle.

QUELS FLUIDES FRIGORIGENES DANS VOS CHAMBRES FROIDES ?

L'arrêt de production des fluides jugés polluants a été programmé en 1995 pour les CFC (R11, R12, R113, R114, R115, R502) et en 2015 pour les HCFC (R22).

Par contre aucun gaz n'est encore interdit dans les installations frigorifiques. Vous pouvez :

- Conserver vos installations et continuer à utiliser du CFC **si votre installation est étanche.**
- Adapter vos installations actuelles à l'utilisation de nouveaux fluides : HCFC ou HFC.
- Remplacer vos installations par des systèmes fonctionnant avec un nouveau fluide HCFC ou de préférence HCF (R134a, R404a).

Les installations frigorifiques doivent être vérifiées au moins une fois par an. A chaque intervention, le frigoriste doit vous remettre une fiche co-signée.

COMMENT ELIMINER VOS DECHETS ?

Le **Code de l'Environnement** stipule que tout producteur ou détenteur de déchets est responsable de l'élimination de ses déchets. Leur dépôt ou rejet dans le milieu naturel est interdit. Le détenteur doit en assurer ou en faire assurer l'élimination dans des conditions propres à éviter toute nuisance pour l'environnement.

Les déchets issus de l'activité de la boulangerie, pâtisserie, ... entrent tous dans la catégorie **des déchets banals**, qui ne sont pas dangereux mais qui peuvent polluer l'environnement s'ils ne sont pas éliminés convenablement.

Type de déchets	Solutions d'élimination				
	Apport volontaire en déchèterie	Prise en charge par un prestataire	Collecte des ordures ménagères	Reprise fournisseur	Réemploi
Déchets Banals					
Palettes, cagettes	OUI	OUI		OUI	OUI
Papiers / cartons	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Plastiques (emballages, films)	OUI	OUI	OUI	OUI	
Métaux (boîtes de conserves)	OUI	OUI	OUI		
Bocaux (verre)	OUI	OUI	OUI		
Huile de friture	OUI	OUI			
Déchets organiques		OUI	OUI		

Retenez qu'il est important de :

- **Trier** et réutiliser les déchets afin de limiter les coûts d'élimination. Les déchets en mélange sont éliminés au tarif du déchet le plus dangereux.
- **Tous vos déchets** peuvent être amenés en déchèterie. Demandez la liste et les conditions d'acceptation des déchets à votre Chambre de Métiers ou à votre Organisation Professionnelle.

COMMENT GERER VOS EAUX USEES ?

Tout déversement d'eaux usées non domestiques dans les égouts publics est interdit sans autorisation préalable. Contactez le service des eaux de votre commune avant de commencer votre activité.

Les huiles de fritures peuvent perturber le fonctionnement du réseau d'assainissement d'une collectivité et contribuer indirectement à la pollution des ressources en eaux.

Afin d'éviter ces perturbations et les sanctions qui peuvent en découler :

- Vous ne devez pas rejeter d'huiles de friture ou de graisses directement à l'égout,
- Vous devez le cas échéant, envisager l'installation d'un bac dégraisseur. Ce bac devra être vidangé régulièrement (1 à 2 fois / mois), ce qui permet, aussi, de supprimer les odeurs.

COMMENT EVITER LES PLAINTES DU VOISINAGE ?

Le bruit est classé comme la nuisance n°1 par les français. Alors, avant de vous installer, pensez à équiper vos machines et votre atelier de systèmes atténuant les vibrations et le bruit. Les travaux bruyants sont interdits entre 22 heures et 07 heures. Plus vous serez dans un quartier calme plus vous aurez de risque de dépasser les seuils tolérés.

Les fumées et les odeurs peuvent également être la source de plaintes.

Le brûlage à l'air libre ou dans une installation non autorisée de tout déchet est interdit : il peut présenter des risques pour la santé (gaz nocifs) et être la cause d'accidents de circulation (fumées trop condensées) ou d'incendies.

METTEZ TOUTES LES CHANCES DE VOTRE COTE !

Afin de ne pas commettre d'impairs, utilisez les services qui peuvent répondre à vos préoccupations :

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA GIRONDE	VOS ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES
<p>46 Avenue du Général de Larminat – 33074 Bordeaux Cedex Internet : www.cm-bordeaux.fr</p> <p>Pôle Environnement – Marianne CARITEZ Tél. 33 (0)5 56 99 91 42 – Télécopie : 33 (0)5 56 99 91 55 Mail : marianne.caritez@cm-bordeaux.fr</p> <p>Pôle Qualité Alimentaire – Béatrice SECONDY Tél. 33 (0)5 56 99 99 49 – Télécopie : 33 (0)5 56 99 91 55 Mail : beatrice.secondy@cm-bordeaux.fr</p>	<p>FEDERATION DE LA BOULANGERIE ET BOULANGERIE PATISSERIE DE LA GIRONDE Tél. 05 56 98 50 39</p> <p>MAISON DES ARTISANS BOULANGERS ET BOULANGERS PATISSIERS DE LA GIRONDE Tél. 05 56 24 75 56</p> <p>UNION DES ARTISANS PATISSIERS DU 33 Tél. 05 57 51 51 03</p>