

L'ENVIRONNEMENT DANS L'ARTISANAT

FABRICATION ET CONDITIONNEMENT DE BOISSONS

QUELLES DEMARCHES ADMINISTRATIVES EFFECTUER ?

1. 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.

2. Votre entreprise peut être soumise à des formalités particulières, notamment à la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE), c'est à dire que suivant la quantité de produits ou les procédés que vous utilisez, votre installation peut présenter des risques pour l'environnement et la santé humaine. Par conséquent, avant de commencer votre activité ou pour la régulariser, vous devez prendre contact avec la *Préfecture de département*. Suivant, le degré de nuisances, que votre entreprise pourrait générer, il existe 2 régimes :

- la **déclaration** (procédure administrative)
- l'**autorisation**, (procédure plus complexe et plus longue).

Dans le cas de la fabrication et conditionnement de boissons, l'installation peut être soumise au régime des ICPE en fonction des critères suivants :

Rubrique	Activité concernée	Seuil de DECLARATION	Seuil d'AUTORISATION
2250	Production par distillation d'alcool (eaux de vie, liqueur ...) : (en fonction de la capacité de production)	Capacité > 50 l/jour et ≤ 500 l/jour	Capacité > 500 l/jour
2252	Préparation et conditionnement de cidre (en fonction de la capacité de production)	Capacité > 250 hl/jour et ≤ 10000 hl/jour	Capacité > 10000 hl/jour
2253	Préparation et conditionnement de boissons : bières, jus de fruit ... (en fonction de la capacité de production)	Capacité > 2000 l/jour et ≤ 20000 l/jour	Capacité > 20000 l/jour
2254	Conditionnement d'eaux minérales (en fonction de la capacité de production)	Capacité > 10000 l/jour et ≤ 100000 l/jour	Capacité > 100000 l/jour
2255	Stockage d'alcool (eaux de vie, liqueur dont le titre alcoométrique est > 40 %) : (en fonction de la quantité stockée)	Quantité ≥ 50 m ³ et ≤ 500 m ³	Quantité ≥ 500 m ³

Si dans le cadre de votre activité vous êtes en dessous des seuils de chacune des rubriques précédentes alors votre entreprise n'est pas soumise à la législation des ICPE.

A ces rubriques un **Arrêté Type** est associé définissant les prescriptions techniques à respecter. Soyez vigilant car cette réglementation est très changeante : les seuils peuvent être abaissés, et si votre activité évolue (acquisition de nouvelle machine, changement de produits ...) vous pouvez être soumis à cette réglementation.

QUELLES EXIGENCES POUR LES LOCAUX ?

Les règles à respecter sont différentes suivant le mode de distribution : vente directe au consommateur ou vente à des intermédiaires. 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.

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**).

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.

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 fabrication, conditionnement de boissons, 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, bouteilles, polystyrène)	OUI	OUI	OUI	OUI	
Métaux (boîtes de conserves)	OUI	OUI	OUI		
Liège (bouchons)	OUI	OUI	OUI		
Verre (bouteilles)	OUI	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.

Il est ainsi interdit de rejeter directement dans le milieu naturel, les eaux de lavage de vos cuves de fabrication et stockage. Il est conseillé de mettre en place une cuve de rétention sous votre aire de lavage (qui devra être nettoyée par une entreprise spécialisée dans l'assainissement) ou un système d'évacuation de ces eaux vers le réseau collectif, si la collectivité vous le permet.

Si vos eaux de lavage, sont importantes et chargées en matières organiques, il est préférable d'étudier la mise en place d'un système de traitement spécifique à votre activité, par l'intermédiaire de bureaux d'études spécialisés en assainissement. (Rapprochez-vous de votre Chambre de Métiers pour bénéficier de la liste de ces bureaux).

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

46 Avenue du Général de Larminat – 33074 Bordeaux Cedex - www.cm-bordeaux.fr

Pôle Environnement – Marianne CARITEZ -Tél. 33 (0)5 56 99 91 42

Mail : marianne.caritez@cm-bordeaux.fr

Pôle Qualité Alimentaire – Béatrice SECONDY -Tél. 33 (0)5 56 99 99 49

Mail : beatrice.secondy@cm-bordeaux.fr

Télécopie : 33 (0)5 56 99 91 55