

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Vous voulez démarrer une activité de boucherie, charcuterie, traiteur. Cette fiche rassemble la réglementation en matière d'environnement, d'hygiène et de sécurité et quelques conseils importants pour être en conformité.



Ce symbole vous indique qu'une ou plusieurs fiches spécifiques sont disponibles sur demande ou en téléchargement sur www.cma93.fr (rubrique documentation)

QUELLES OBLIGATIONS EN ENVIRONNEMENT ?

1. LES DECHETS

Les déchets issus de votre activité peuvent être classés en deux catégories :

- Les déchets non dangereux (dits banals). Ils peuvent dégrader l'environnement s'ils ne sont pas éliminés convenablement.
- Les déchets dangereux qui présentent des risques importants pour la santé et l'environnement.

Attention : les déchets alimentaires solides, n'ayant rien à voir avec les eaux usées, sont néanmoins aussi appelés "eaux grasses"

Tout déchet non dangereux mélangé avec un déchet dangereux devient un déchet dangereux.

Type de déchet		Solutions d'élimination
Déchets non dangereux	Papier / carton Gros emballages plastiques et polystyrène Verre, emballages, conserves... Cagettes en bois Boîtes de conserve métalliques	Ordures ménagères* ou collecte spécifique Réutilisation Déchèterie** Prestataire pour recyclage
	Déchets biodégradables (légumes, épluchures,...déchets végétaux)	Ordures ménagères Déchèterie** Compostage individuel ou centre de compostage
	Os et suifs, déchets de tissus animaux	Collecte obligatoire par un prestataire agréé Stockage en chambre froide dans des conteneurs hermétiques nettoyés tous les jours.
	Huiles alimentaires (de friture, de cuisson...), et graisses	Prestataire spécialisé (récupération et stockage séparément des autres déchets) Déchèterie* (interdiction de rejet dans le réseau)
	Boues du bac à graisse	Prestataire agréé
Matériaux à Risques spécifiés MRS	Réglementation particulière : collecteurs agréés spécifiques !	
Déchets dangereux	Appareil frigorifique	Enlèvement porte-à-porte Déchèterie** Prestataire spécialisé
	Fluides frigorigènes	Reprise par un frigoriste agréé
	Néons et piles Matériel électrique et électronique	Distributeur / installateur Point de collecte des éco-organismes agréés Déchèterie**

* Si votre volume de déchets d'emballages dépasse 1,1 m³ par semaine, vous devez les trier et les valoriser. Votre commune peut éventuellement se charger de leur collecte, comme pour les ordures ménagères.

** Vérifier que votre déchèterie accepte les déchets des professionnels.

Il est important de noter qu'en tant que détenteur ou producteur de déchets, vous en êtes responsable jusqu'à leur élimination finale.

Attention : la commune n'a pas obligation de collecter les déchets issus de votre activité.

Les déchets dangereux ne peuvent être confiés à la collecte de la commune. Vous devez faire appel à des prestataires spécialisés.

Pour la collecte de vos déchets dangereux, assurez-vous que les prestataires collecteurs sont déclarés en préfecture et demandez-leur des **BSDD** (Bordereaux de Suivi des Déchets Dangereux) qui justifieront de l'élimination conforme de vos déchets en cas de contrôle (à conserver pendant 5 ans).

Pour vos déchets non dangereux, veillez à bien conserver les factures et bons d'enlèvement.

Il est interdit de brûler vos déchets ou de les abandonner dans le milieu naturel (décharges sauvage, rivière...).

Un déchet qui n'est pas produit ne coûte rien !

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

2. L'EAU

a. Consommation

Vous pouvez facilement réduire votre consommation d'eau par :

- Des bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection
- Le choix d'équipements économes en eau (économiseurs d'eau). Attention aux machines d'occasion

b. Rejets d'eaux usées

Le rejet sans traitement préalable dans le milieu naturel est interdit. Pour le rejet dans le réseau, vous devez demander une **autorisation de rejet** auprès de votre collectivité (Mairie...) sous peine d'une amende de 10 000 € (Article L1337-2 du Code de la Santé Publique).

Il est interdit de déverser des déchets liquides (graisses, huiles de friture...) à l'égout.

Si vos eaux usées sont fortement chargées en matière organique, vous devez les prétraiter avant le rejet dans le réseau. L'installation d'un **bac dégraisseur-déshuileur** est alors indispensable. Il peut vous être demandé par la commune. Attention : pour être efficace, ce bac doit être vidangé régulièrement par des prestataires spécialisés.

3. L'AIR

L'activité peut être source de nuisances olfactives. Vous devez mettre en place un système de ventilation adapté à vos besoins. Vous devez procéder à un nettoyage régulier des filtres et faire réaliser, une fois par an, le nettoyage des conduites d'extraction.

Certains fluides frigorigènes (les CFC (chlorofluorocarbones) et les HCFC (hydro chlorofluorocarbones)), contenus dans vos installations frigorifiques, contribuent fortement à la dégradation de la couche d'ozone s'ils sont rejetés dans l'atmosphère. Leur production est interdite mais pas leur utilisation. Vous devez faire contrôler l'étanchéité de vos installations par une entreprise qualifiée (1 fois/an). Sinon, privilégiez les machines utilisant des HFC (hydrofluorocarbures) moins nocifs pour l'environnement. Voir la fiche Fluides Frigorigènes 

4. LE BRUIT

Le bruit fait partie des pollutions et nuisances. La loi fixe les seuils à ne pas dépasser :

- En interne : des protections doivent être mises à disposition des employés dès que le bruit dépasse 80dB.
- En externe : limites variables selon l'emplacement de l'entreprise (rue calme, grande avenue...). En général, le bruit de l'entreprise ne doit pas entraîner une augmentation du bruit général de plus de 5dB le jour (entre 7h et 22h) et 3dB la nuit (entre 22h à 7 h).

5. L'ENERGIE

Les différentes énergies que vous utilisez contribuent aux phénomènes de réchauffement de la planète, et entraînent des coûts importants : 1000 € par an et par actif¹ ! Quels sont les coûts et quelles économies réaliser ?

- Fabrication : 49.5 % → Choix de matériel économe en énergie entretien du matériel
- Production de froid : 29 % → entretien régulier pour garantir la durée de vie de l'appareil (de 7 à 10 ans pour un appareil entretenu contre 3 à 5 ans sinon), bonne isolation des chambres froides
- Chauffage – eau chaude sanitaire : 10 % → isolation des bâtiments (jusqu'à 30 % d'économie)

QUELLES OBLIGATIONS EN HYGIENE ?

1. LA REGLEMENTATION : LE PAQUET HYGIENE

Le "paquet hygiène" est un ensemble de règlements européens. Le règlement 178/ 2002 en constitue la base. Les textes directement applicables aux artisans des métiers de bouche sont les règlements 852/2004 et 853/2004 (Denrées d'origine animale)

Le paquet hygiène renforce l'obligation de résultat et non de moyen. Les textes rendent obligatoire le contrôle par le professionnel lui-même et lui imposent de fournir des preuves de ce contrôle. Cela implique donc une responsabilité accrue des professionnels.

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Le règlement 852/2004 établit les règles générales en matière d'hygiène :

- Responsabilité de l'exploitant
- Application de procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Maintien de la chaîne du froid
- Respect des critères microbiologiques

Pour les conditions d'hygiène spécifiques aux sites mobiles et/ou provisoires, se référer au chapitre III de l'annexe I

Il impose entre autre, **l'enregistrement de toutes les entreprises** du secteur alimentaire et détaille les obligations liées aux installations (locaux et équipements), aux mesures d'hygiène (nettoyage et désinfection, hygiène du personnel,...)

Le règlement 853/2004 établit des règles pour chaque type de denrée d'origine animale (Produits carnés, poissons, crustacés, produits laitiers,...)

2. LA MAITRISE DU RISQUE : LE SYSTEME HACCP

La maîtrise du risque, s'intègre au principe de précaution en prévenant l'apparition de danger pour la santé du consommateur. Elle garantit la sécurité des denrées.

Le système HACCP est un outil pour la réalisation d'un plan de maîtrise du risque. Il a pour objectif d'identifier tout aspect de l'activité qui est déterminant pour la sécurité des produits et de veiller à ce que des procédures de salubrité appropriées soient établies et mises en œuvre pour éviter ces risques. La mise en place d'un système de maîtrise des risques est obligatoire.

Pour faciliter votre démarche, **vous pouvez utiliser les guides de bonnes pratiques d'hygiène.**

Vous pouvez les commander à la documentation française (référence boucher : 5906, charcutier : 5920, traiteur : 5907) ou auprès des organisations professionnelles (version pédagogique).

3. LA TRAÇABILITE

Depuis le 1^{er} janvier 2005, le professionnel a une obligation de traçabilité sur les produits qu'il met en vente. C'est à dire qu'il doit être en mesure de retrouver le fournisseur des matières premières qu'il a utilisées et également, pour ses clients professionnels, de savoir quels produits ont été livrés à quels clients.

Cette obligation vise à faciliter le rappel des produits en cas de problème sanitaire (traçabilité avale → clients) et de connaître l'origine du problème (traçabilité amont → fournisseur).

QUELLES OBLIGATIONS EN SECURITE ?

Les risques dans l'entreprise sont nombreux et peuvent être à l'origine de maladies professionnelles ou d'accidents du travail. Dans votre activité, vous rencontrez des risques communs à de nombreux secteurs de l'artisanat (chute, risque incendie...), et d'autres spécifiques à votre activité (**lumbagos lors de la manutention de charges lourdes, coupures lors de la découpe...**)

1. LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Le chef d'entreprise a l'obligation :

- **D'assurer la sécurité et protéger la santé de ses salariés.** Tous les salariés sont concernés, qu'ils soient à temps plein ou partiel, temporaires, apprentis, conjoints salariés...
- **Former ses salariés à la sécurité** pour assurer leur propre sécurité et celle des autres et en cas d'accident du personnel ou de sinistre.
- **D'évaluer les risques auxquels sont exposés ses salariés** et prendre des mesures pour les éviter.

Le document unique doit contenir le résultat de cette évaluation des risques professionnels. C'est un document écrit obligatoire pour chaque entreprise employant un ou plusieurs salariés (mis à jour une fois par an et à chaque changement important.) 

L'évaluation comporte 3 étapes principales :

- **Identifier les risques** : pour chaque unité de travail, déterminer les dangers

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

- **Hiérarchiser les risques** : estimer les risques : gravité, probabilité d'apparition, fréquence d'exposition des travailleurs à ce risque. Ce classement sert à établir les priorités du plan d'actions.
- **Planifier les actions de prévention**

Des **Equipements de Protection Individuelle** (EPI) doivent être mis à la disposition des travailleurs par l'employeur lorsque toutes les mesures de protection collective possibles ont été mises en œuvre.

2. AMENAGEMENT DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

Les lieux de travail doivent être régulièrement entretenus et aménagés pour assurer la sécurité et la santé des travailleurs (aération, éclairage, signalisation, prévention des incendies...). Ils doivent disposer de toilettes, vestiaires... et douches le cas échéant.

Des instructions obligatoires sur l'interdiction de fumer, les moyens de secours, les coordonnées utiles... doivent être affichées visiblement.

Pour les machines achetées neuves l'acquéreur doit faire attention aux 3 points suivants: ❶ Certificat de conformité, ❷ Notice en français, ❸ Marquage "CE" sur l'équipement. Pour l'achat de matériel d'occasion un certificat de conformité doit être fourni à l'acquéreur. (Décret 93/40)

Des vérifications périodiques sont obligatoires  :

Désignation	Fréquence de vérification	Références réglementaires
Installations électriques	Annuelle (reporté à 2 ans si le rapport précédent ne présente aucune observation)	Arrêté du 10 oct. 2000
Extincteurs	Annuelle	R. 232 du code du travail
Installations de ventilation	Annuelle	Arrêté du 8 oct. 1987
Installations frigorifiques	Annuelle au minimum	Décret du 7 décembre 1992
Fours à combustible liquide ou gazeux	Mensuelle pour le système d'évacuation des fumées et thermostats Semestrielle pour le brûleur et canalisations	Arrêté du 9 juin 1993 modifié
Monte-charge	Entretien mensuel des organes mécaniques Vérification semestrielle des organes de levage Essai annuel des organes de sécurité	Décret du 10 juillet 1913 Arrêté du 11 mars 1977

Le chef d'entreprise doit consigner dans un registre de sécurité tous les éléments concernant les vérifications périodiques des locaux, machines et équipements de sécurité...

Le code du travail établit les règles de sécurité pour toutes les entreprises. Toutefois il peut être complété le cas échéant par les demandes des assurances ou la convention collective, le règlement intérieur,

3. ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Les entreprises recevant du public comme les boulangeries, boucheries, pressings, cordonneries... sont soumises à la réglementation des **Etablissements Recevant du Public (ERP)**.

Ces entreprises doivent prendre des mesures de prévention contre l'incendie et faciliter l'évacuation du public, être accessibles aux personnes handicapées (avant le 1er janvier 2015), et avoir réalisé un Dossier Technique Amiante (depuis le 31 décembre 2005).

RENSEIGNEMENTS

Les conseillers de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat sont à votre disposition pour plus d'informations :

Raphaëlle LACROIX
☎ : 04 91 32 24 45 / 📠 : 04 91 32 24 25
✉ rlacroix@cm13.org

Carole CHABANNES
☎ : 04 91 32 24 07 / 📠 : 04 91 32 24 25
✉ cchabannes@cm13.org

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous propose également une formation pour mettre en place le système HACCP dans votre entreprise.

Cette fiche est indicative. Les renseignements qu'elle contient peuvent ne pas être exhaustifs et sont susceptibles d'être mis à jour.