

Les bonnes pratiques environnementales dans l'Artisanat

FICHE MÉTIER : Boucher, Charcutier, Traiteur

- 1 Quelles démarches administratives effectuer ? Quelles sont les exigences attendues ? (page 1)
- 2 Comment éliminer vos déchets ? (page 4)
- 3 Comment gérer vos eaux usées ? (page 6)
- 4 Comment maîtriser votre consommation énergétique ? (page 7)
- 5 Comment éviter les plaintes du voisinage ? (page 8)
- 6 Quelles obligations de sécurité et d'accessibilité ? (page 8)
- 7 Mettez toutes les chances de votre côté : Contactez nous (page 10)

1- QUELLES DÉMARCHES ADMINISTRATIVES EFFECTUER ?

Dans le cadre de votre activité, vous allez être amené à préparer, transformer, manipuler, exposer, mettre en vente, entreposer ou transporter des denrées animales ou d'origine végétale. Ainsi, vous devez déclarer votre activité à la Direction Départementale (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations (DD(CS)PP) en renvoyant la fiche de déclaration CERFA n°13984 (https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do). Cela consiste à remplir un formulaire décrivant la nature de l'activité exercée, les produits fabriqués et les technologies utilisées.

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 le **service lié aux ICPE de la Préfecture de département**. Suivant, le degré de nuisances, que votre entreprise pourrait générer, il existe 3 régimes :

- la **déclaration** : C'est une procédure simplifiée pour les établissements dont l'impact sur l'environnement est réduit. L'exploitant adresse à la Préfecture une déclaration précisant la nature de l'activité qu'il souhaite exercer. Le Préfet fixe les règles d'exploitation par arrêté type.
- l'**enregistrement** : Régime intermédiaire. Le dossier doit être déposé en préfecture. Une fois complet, il est soumis au conseil municipal de la commune concernée et à une consultation du public en mairie et sur internet. Est délivré par le préfet. Cette procédure demande *un délai de 5 mois maximum*.
- l'**autorisation** : Pour établissements présentant des risques importants pour l'environnement. La procédure est plus longue et complexe et comprend notamment une enquête publique, une étude d'impact. Cette procédure demande *un délai minimum d'un an*.

Dans le cas de l'activité de boucher, charcutier, traiteur, l'installation peut être soumise au régime des ICPE en fonction des critères suivants :

Rubrique	Activité concernée	Seuil de DECLARATION	Seuil d'ENREGISTREMENT	Seuil d'AUTORISATION
2210	Abattage d'animaux (en fonction du poids des animaux exprimé en carcasses)	> 500 kg/j et ≤ 5 t/j		> 5 t/j
2220	Préparations d'origine végétale dont la quantité de produits entrant est de : (Par découpage, cuisson, congélation, salage, séchage etc... en fonction de la quantité de produit entrant)	> 2 t/j et ≤ 10 t/j	>10 t/j	
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale (Par découpage, cuisson, congélation, salage, séchage etc.. en fonction de la quantité de produit entrant)	> 500 kg/j et ≤ 4 t/j	> 4 t/j	

ⓘ Important : les rubriques 2220 et 2221 « déclaration » sont soumises à un contrôle périodique obligatoire à renouveler tous les 5 ans par un organisme tiers (ou tous les 10 ans pour les sites ISO 14001) que vous pouvez retrouver sur <http://www.installationsclassees.developpement-durable.gouv.fr/Contrôle-periodique-de-certaines.html> dans la rubrique « Agrément des organismes de contrôle ».

→ 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.

→ Si dans le cadre de votre activité, vous êtes soumis au régime des ICPE, vous pouvez effectuer les démarches sur <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises> en tapant ICPE dans le moteur de recherche (Déclaration initiale, nouvelle activité, changement d'exploitant, ...)

→ 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.

→ **Si vous réalisez de la vente indirecte** (à d'autres commerces de détails : restaurants, épiceries fines...) vous devez demander soit une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (CERFA n° 13982), soit passer sous agrément sanitaire.

➤ QUELLES EXIGEANCES POUR LES LOCAUX ?

La réglementation sur les locaux de fabrication de produits alimentaires porte sur les obligations de résultats et non sur des obligations de moyens. Les aménagements peuvent donc varier d'une activité à une autre, suivant que vous exercez en restauration traditionnelle, rapide, collective ...

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 dans chaque laboratoire, aération suffisante, température adaptée, bonne gestion de l'humidité (hotte ...). Attention également à la gestion du froid pendant le transport.

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

➤ QUELLES EXIGEANCES SUR LES MÉTHODES 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. Il en est de même si vous utilisez un procédé technologique comme la stérilisation. Pour maîtriser l'ensemble des risques qui peuvent survenir lors de la fabrication, vous devez mettre en place un système d'analyse des risques (**Vous procurer et appliquer la Méthode HACCP**).

Vous devez pour cela appliquer le **Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) Restaurateur**. Ce document, écrit par les professionnels pour les professionnels et validé par les organismes de contrôle vous aidera à bien maîtriser l'hygiène au quotidien dans votre entreprise. Vous pouvez nous procurer le guide sur www.ladocumentationfrancaise.fr

Vous devez mettre en place un certain nombre d'enregistrements dans votre activité afin de pouvoir maîtriser l'hygiène et justifier vos pratiques (Plan de maîtrise sanitaire, PMS) : relevés de température quotidiens, plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles... Vous devez également assurer la traçabilité sur vos matières premières, notamment celles d'origine animale.

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. Un renforcement de cette obligation datant du 01/07/2012 sur les denrées d'origine animale (règlement CE 931/2011) vient compléter cette législation. Renseignez-vous auprès de votre Chambre de Métiers, de la Direction de la Protection des Populations ou de votre Organisation Professionnelle.

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

➤ QUELS FLUIDES FRIGORIGENES DANS VOS CHAMBRES FROIDES ?

En France, **les fluides CFC (chlorofluorocarbures) sont interdits en maintenance depuis Octobre 2000** et les CFC récupérés doivent être détruits. Par ailleurs, les équipements fonctionnant au HCFC sont interdits à la vente depuis 2004 et dès 2015, l'interdiction totale de recharger avec du HCFC2 (régénéré ou vierge) prendra effet. Le but est d'orienter les entreprises vers l'utilisation d'un fluide frigorigène autorisé que sont les HFC. Les gaz à effet de serre fluorés représentent un enjeu environnemental majeur.

En raison de leur forte contribution au réchauffement climatique, la réglementation européenne organise l'abandon progressif des HFC par un mécanisme de quotas dégressifs. Cette réglementation prévoit également des interdictions absolues pour certains usages dans les prochaines années. De nombreuses alternatives existent déjà, y compris avec des fluides connus de longue date : dioxyde de carbone (CO₂), hydrocarbures, ammoniac (NH₃), ...

Au 1^{er} janvier 2020 : interdiction de l'usage dans la maintenance des systèmes de réfrigération commerciale des fluides frigorigènes avec un pouvoir de réchauffement global supérieur à 2 500 dont R404A notamment. **Il est donc important d'anticiper son interdiction et commencer à trouver des solutions alternatives avec votre frigoriste.**

Pour plus de questions concernant le liquide frigorigène présent au sein de votre installation et les adaptations ou les changements à réaliser, consulter votre frigoriste certifié (attestation de capacité et d'aptitude).

➤ QUAND CONTROLER VOS INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES ?

- **Une fois par an**, si la charge en fluide frigorigène de l'équipement est supérieure à 2 kg,
- **Une fois tous les six mois**, si la charge en fluide frigorigène de l'équipement est supérieure à 30 kg,
- **Une fois tous les trois mois**, si la charge en fluide frigorigène de l'équipement est supérieure à kg
- **Dans chacun des cas**, lors de modifications/interventions sur l'appareil ayant une incidence sur le circuit contenant les fluides.

➤ PAR QUI FAIRE CONTROLER VOS INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES ?

À chaque intervention, vous devez faire appel à un **frigoriste titulaire d'une attestation de capacité et d'aptitude**. La liste des **frigoristes certifiés** est disponible sur le site : www.datafluides.fr ou <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Liste-des-entreprises-titulaires.html>

2- COMMENT ÉLIMINER VOS DÉCHETS ?

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 boucher, charcutier, traiteur peuvent être classés en deux catégories :

- **les Déchets Non Dangereux (DND)**, qui ne sont pas dangereux mais qui peuvent polluer l'environnement s'ils ne sont pas éliminés convenablement,
- **les Déchets Dangereux (DD)**, qui présentent des risques importants pour la santé et l'environnement.

Types de déchets	Solutions d'élimination				
	Apport volontaire en déchèterie	Prise en charge par un prestataire	Collecte des ordures ménagères	Reprise fournisseur	Réemploi
Déchets Non Dangereux					
Palettes, cagettes	OUI	OUI		OUI	OUI
Papiers/cartons	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Plastiques (films, emballages)	OUI	OUI	OUI	OUI	
Métaux (boîtes de conserves)	OUI	OUI	OUI		
Bocaux (verre)	OUI	OUI	OUI		
Huile de friture, graisses		OUI			
Déchets d'étal (biodéchets) ou C3		OUI	OUI		
Déchets Dangereux					
MRS (Matériels à risques spécifiques) ou C1		OUI			

Vous produisez des déchets d'activité spécifiques qui demandent des précautions particulières :

→ **Les MRS (Matériels à Risques Spécifiés) ou C1 :**

Les MRS sont la colonne vertébrale et les ganglions rachidiens et aussi : la cervelle, les yeux, les amygdales, l'intestin des bovins de plus de 30 mois ainsi que la rate chez les caprins et ovins. Ces organes sont considérés comme MRS car sont susceptibles de contenir le prion à l'origine de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine).



- **Pour faire éliminer vos MRS ou C1 :** Appliquez, remplissez et retournez auprès des services vétérinaires le **cahier des charges « de retrait des os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois »**. Vous pouvez vous le procurer auprès du pôle Qualité Alimentaire de votre Chambre de Métiers Départementale ou auprès de votre organisation professionnelle. Puis signez un contrat de collecte avec un Equarisseur pour la collecte et le traitement de ces déchets par incinération. Chaque enlèvement sera accompagné d'un DAC à conserver.
- Ces déchets **ne doivent pas rentrer en contact avec les autres denrées alimentaire mais il est possible de les stocker en** chambre froide dans un bac fermé et identifié 15 jours en froid positif, 1 mois en froid négatif. Ce bac devra être nettoyé et désinfecté à l'eau de javel après chaque enlèvement.
- Lorsque le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé, veillez à identifier les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale par une **bande bleue** visible sur l'étiquette mentionnée dans le règlement (CE) n° 1760/2000.
- **A partir du 1^{er} juillet 2017, lorsque le retrait de la colonne vertébrale est requis pour les bovins pour lesquels la colonne vertébrale est considérée comme MRS**, assurez-vous que les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale, soient identifiés par **une bande rouge** sur l'étiquette mentionnée à l'article 13 du règlement (CE) n° 1760/2000.

→ **Les déchets d'étal ou C3 :**

Les C3 sont les déchets issus des opérations de découpe, de désossage et de parage des viandes et sont donc constitués d'os, suifs et restes de viande.



- **Pour faire éliminer vos déchets d'étal ou C3**, vous pouvez choisir :
 - la collecte par des Equarisseurs comme pour vos déchets de MRS. Chaque enlèvement sera accompagné d'un DAC à conserver,
 - la collecte par les **Lieutenants de Louvèterie** ou les **Zoo**,
 - les particuliers à titre gracieux (de manière ponctuelle),
 - le service de collecte des ordures ménagères (en fonction des collectivités territoriales). Cette gestion n'est pas gratuite, elle est prélevée par la taxe ou redevance ordures ménagères (TEOM ou REOM), qui pourra être, dans le cas de la TEOM, complétée par une redevance spéciale (RS).
- Ces déchets **ne doivent pas rentrer en contact avec les autres denrées alimentaires**, mais il est possible de les stocker en chambre froide dans un bac fermé et identifié (ce bac devra être nettoyé et désinfecté après chaque enlèvement).

⚠ Important : En tant que détenteur ou producteur de déchets, vous en êtes responsable jusqu'à leur élimination finale. De plus, la commune n'a pas obligation de collecter les déchets issus de votre activité. Elle est tenue de mettre en place une redevance spéciale pour les entreprises utilisant le service de collecte des ordures ménagères.

Retenez qu'il est important de mettre en place :

▪ **Des actions de prévention** : pour réduire vos déchets :

- **Remplacer** les sacs de caisse en plastique à usage unique par des cabas ou des sacs compostables. Cette pratique est **obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2016**.
- **Pour supprimer la gestion des cartons d'emballage**, préférez des fournisseurs qui vous proposeront la livraison de pièces dans des caisses en plastiques qu'ils récupéreront à chaque transaction. Principe de l'emballage dit « navette ».
- **Dématérialiser** vos devis, factures, publicités et promotions (éviter les impressions de catalogues, plaquettes).
- **Pensez à réparer, vendre ou donner certains de vos déchets ou les produits invendus** :
 - Penser aux dons (plats préparés) auprès d'associations caritatives, de particuliers (votre clientèle) ou gérer vos rabais avec des Lieutenants de Louvèterie ou des Zoo afin d'éviter le gaspillage alimentaire.



→ Vous pouvez aussi déposer une annonce de cession d'un déchet et répondre à une offre sur la **Bourse aux déchets en Nouvelle Aquitaine**. Les dépôts et les réponses aux annonces sont gratuits ! Retrouvez toutes les modalités d'inscription en cliquant sur ce lien : <http://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr/bourse/>.

→ **Entretenez vos matériels** et préférez la réparation à l'achat d'un produit neuf ! Retrouvez tous les artisans de la réparation ou **REPAR'ACTEURS®** près de chez vous grâce à l'annuaire de la réparation via ce lien : <http://www.reparacteurs-nouvelle-aquitaine.fr/>.



▪ **Des Actions de gestion** : pour optimiser la gestion de vos déchets :

- **Tenez à jour un registre de suivi de vos déchets** (nature, tonnage, filière d'élimination), il est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2012. Vous pouvez télécharger un exemplaire en suivant ce lien : <https://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr/web/fr/271-le-registre-des-dechets.php>
- **Triez** vos déchets afin de limiter les coûts d'élimination. Les déchets en mélange sont éliminés au tarif du déchet le plus dangereux.
- **Mettre en place des sacs et bacs** pour la collecte et la **valorisation des films plastiques étirables** avec rachat matière.

- D'après le **Décret n° 2016-288 du 10/03/2016 "Décret 5 Flux"** pour toute production de déchets de papier, métal, plastique, verre, bois, papiers de bureaux et bio-déchets, vous devez réaliser un tri à la source et mettre en place une collecte séparée de ces déchets. Applicable si vous n'avez pas recours au service de collecte des déchets ménagers, ou si vous produisez plus de 1100 L/semaine (ce seuil peut varier selon votre département). Vous pouvez faire appel à un prestataire privé pour leur valorisation.

- **Obligation du tri des biodéchets à la source en 2025** : les biodéchets sont constitués des déchets alimentaires et des autres déchets naturels biodégradables
Depuis le 1er janvier 2016, ce sont les professionnels produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets, et de 60 litres par an pour les huiles, qui sont concernés. Cela correspond par exemple aux marchés de gros ou forains, à certains restaurateurs, aux petites surfaces de distribution alimentaire.

Selon la **loi de transition énergétique pour la croissance verte publiée le 17 août 2015**, la généralisation de ce tri à la source est prévue d'ici **2025** pour tous les producteurs de déchets en France.

Le tri à la source généralisé pourra donc s'articuler autour de plusieurs solutions. Ces solutions peuvent être, de manière complémentaire, le déploiement de la gestion de proximité des biodéchets, par le développement du compostage domestique (déploiement de composteurs individuels) ou du compostage partagé (déploiement de composteurs de pieds d'immeuble, de quartiers, ou encore en établissement), et le déploiement de la collecte séparée des biodéchets .via une collecte supplémentaire à mettre en œuvre.

Rapprochez-vous d'un prestataire privé pour savoir s'il peut vous proposer une solution de tri pour vos biodéchets qui pourraient ainsi être orientés vers un exutoire de valorisation par compostage.

- La **plupart de vos déchets d'emballages** peuvent être amenés en déchèterie, retrouvez les dans la rubrique « **RECHERCHER UNE SOLUTION** » de www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr.

3- COMMENT GÉRER VOS EAUX USÉES ?

Tout déversement d'eaux usées non domestiques dans les égouts publics est interdit sans autorisation préalable (**Loi n°2011-525 du 17 mai 2011, article 37, dite Loi WARSMANN 2 et règlement assainissement de votre collectivité**).

Pour les entreprises non raccordées au réseau collectif d'assainissement, rapprochez-vous du SPANC (Service Public d'Assainissement Non Collectif) de votre commune, pour connaître les obligations de mise en place de système de pré-traitement et/ou traitement pour vos eaux usées d'activité.

→ **Contactez le service des eaux de votre commune avant de commencer votre activité ou pour la régulariser**, dans la mesure où certains produits utilisés dans le cadre de votre activité (graisses animales) peuvent perturber le fonctionnement du réseau d'assainissement et contribuer directement à la pollution des ressources en eau.

→ **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 installer des paniers grillagés à l'entrée des bouches d'évacuation des eaux de lavages
- Vous devez le cas échéant envisager l'installation d'un bac dégraisseur garantissant un taux de matières graisseuses (extrait sec) inférieur à 150 mg/l, avant rejet dans le réseau d'assainissement d'eaux usées.

Vous pouvez choisir de mettre en place l'un des 2 équipements suivants :

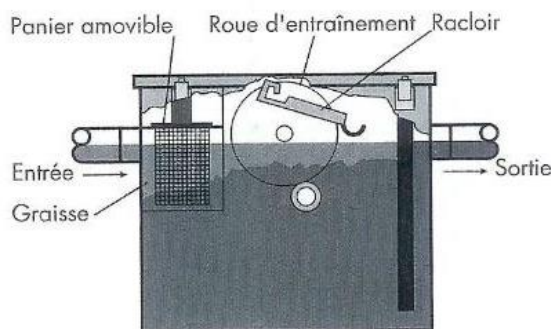
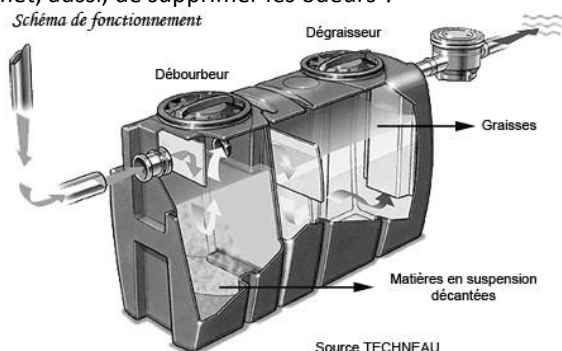
Soit investir dans un **bac enterré certifié CE et NF**, conçu et dimensionné conformément aux normes NF EN 1825-1/COMPIL-décembre 2004 et NF P16-500-1/CN-janvier 2007.

Soit investir dans un **bac sous évier (autonettoyant)** validé techniquement par le CNIDEP (fiche VMAT).

Le bac devra être entretenu très régulièrement pour garantir son bon fonctionnement.



Le bac devra être vidangé régulièrement (1 à 2 fois par mois) par un prestataire spécialisé (véhicules hydrocureur), ce qui permet, aussi, de supprimer les odeurs ?



4- COMMENT MAITRISER VOTRE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ?

Vérifier votre abonnement (puissance installés et dépassement ou non) : rapprochez vous de votre fournisseur d'énergie ou du pôle environnement de votre Chambre de Métiers pour réaliser un audit facture ou plus largement une visite Energie.

Retenez qu'il est important de :

- Pensez à faire vérifier régulièrement votre installation de compression ou d'aspiration d'air (**vérification des fuites**).
- **Privilégiez l'éclairage basse consommation** (tube fluorescent haut rendement ou lampe fluo compacte) pour les pièces allumées plusieurs heures d'affilée. Pensez à équiper vos pièces peu fréquentées par des détecteurs de présence.
- **Renouvellement de matériel** : Privilégiez des machines moins énergivores (pour cela comparez la puissance du matériel en kW).
- **Eteignez les machines** quand elles ne sont pas en service (**limiter la mise en veille**, y compris pour le matériel informatique).
- **Si vous utilisez des véhicules dans le cadre de votre activité** : Le décret n°2018-1318 du 28 décembre 2018 permet aux artisans de mobiliser de nouvelles aides à l'acquisition ou à la location de véhicules peu polluants. En effet, en plus de l'extension de la prime à la conversion, un nouveau bonus écologique de 4 000€ est mis en place pour l'achat ou la location d'une camionnette électrique d'un poids total autorisé en charge compris entre 3,5 et 12 tonnes. Cette prime à la conversion bénéficie aux propriétaires de véhicules essence immatriculés pour la première fois avant 1997 ou diesel avant 2001 qui *achètent un véhicule neuf ou d'occasion* plus récent et affichant un taux d'émission de CO2 inférieur ou égal à 122 g/km. Pour cela, le Ministère de la Transition écologique et solidaire a lancé la plateforme d'information : <http://www.primealaconversion.gouv.fr>

5- COMMENT ÉVITER 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.

L'évacuation à l'extérieur d'un air chargé en vapeurs odorantes doit se faire par un conduit situé au-dessus des toits de telle manière qu'il évite toute gêne pour le voisinage. Les odeurs peuvent aussi être détruites par des enzymes (carboxylases) vaporisées dans le laboratoire. Renseignez-vous auprès de votre Chambre de Métiers ou de votre organisation professionnelle.

6- QUELLES OBLIGATIONS DE SÉCURITÉ ET D'ACCESSIBILITÉ ?

1. Sécurité au travail

Le chef d'entreprise ayant à minima un apprenti et/ou un salarié depuis 2001, doit obligatoirement :

- ✓ **Assurer la sécurité et protéger la santé de ses salariés** : Tous sont concernés, qu'ils soient à temps pleins ou partiels, 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.
- ✓ **Evaluer les risques auxquels sont exposés ses salariés** et prendre des mesures pour les éviter.

A ce titre, le **document unique d'évaluation des risques professionnels** 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 :

- 1) **Identifier les risques** : pour chaque unité de travail, déterminer les dangers;
- 2) **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;
- 3) **Planifier les actions de prévention.**

Des **Équipements 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.

Lors d'achat d'équipement neuf ou d'occasion l'acquéreur doit faire attention aux 3 points suivants: ① Certificat de conformité, ② Notice en français, ③ 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 annuelles sont obligatoires pour les installations électriques, les équipements incendies et les installations de ventilation.

2. Établissements Recevant du Public (ERP)

- **En termes de sécurité incendie :**

Des mesures de prévention contre l'incendie pour faciliter l'évacuation du public, sont déterminées en fonction de la nature de l'activité, de la taille du local et du nombre de personnes pouvant être admises dans l'établissement. Le **règlement de sécurité** (Arrêté du 25 juin 1980) fixe le détail des règles applicables à tous les ERP, et celles applicables à chaque type d'établissement.

Un **registre sécurité** est obligatoire précisant l'identité de l'entreprise et les différentes informations relative à la sécurité du local (consignes d'évacuation, dates des contrôles et vérifications et dates des travaux d'aménagement et de transformation...). Il doit être tenu à la disposition de l'administration et servira aux experts en cas de sinistre pour vérifier le niveau de sécurité de l'établissement.

- **En termes d'accessibilité :**

La loi du 11 février 2005 met en avant le principe de « l'accès à tout pour tous ». **Tous les établissements Recevant du Public (ERP)** comme les entreprises artisanales sont donc concernées. Leur **offre de service doit être accessible** aux personnes ayant divers types de handicaps (motrice, visuelle, auditive, mentale, personnes à mobilité réduite etc.), depuis le 1^{er} janvier 2015.

L'accessibilité est par ailleurs un moyen d'élargir sa clientèle en réservant un accueil adapté et chaleureux à ce public !

De plus, depuis le 30 septembre 2017, tout exploitant ou propriétaire d'un ERP neuf et/ou situé dans un bâti existant est tenu de **mettre à disposition du public un registre public d'accessibilité**. Ce registre est consultable, sur place, au principal point d'accueil accessible, éventuellement sous forme dématérialisée, voir mis en ligne sur le site internet de l'entreprise. Il a pour objectif d'informer le public sur le degré d'accessibilité de l'ERP et de ses prestations.

- **Responsabilité des travaux :**

- Si l'entreprise n'est pas propriétaire des murs, elle est tenue d'en informer son propriétaire et de consulter les clauses de son bail commercial.
- La responsabilité des travaux incombe par principe au propriétaire des murs. Cependant, une clause expresse contraire peut être incluse dans le bail et reporter la charge des travaux au locataire pour les travaux prescrits par l'autorité publique. Si ces clauses ne sont pas parfaitement claires, elles doivent s'interpréter dans le sens favorable au locataire.
- Le locataire peut également en avoir la charge si les travaux sont la conséquence de l'affectation qu'il a choisie. Si la location n'a pas été faite pour un usage déterminé, alors l'obligation du bailleur n'a plus de fondement légal (ex : bail tous commerces).

Des demandes de dérogations sont possibles, mais elles doivent n'intervenir qu'en dernier recours en effet, l'octroi d'une dérogation ne dispense pas le demandeur de respecter l'ensemble des règles non dérogées.

→ Pour en savoir plus rapprochez-vous de votre CMA départementale ou rendez-vous sur <http://www.cnisam.fr/>



METTEZ TOUTES LES CHANCES DE VOTRE COTE !

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



CHAMBRE REGIONALE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE NOUVELLE-AQUITAINE
46 Rue du Général de Larminat
33 074 Bordeaux Cedex

Vos interlocuteurs dans le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat :
Pôle Environnement :

<p>CMA Charente (16) Fantine Alibeu - Tél. : 05 45 90 47 25 f.alibeu@cma-charente.fr</p>	<p>CMA Charente-Maritime (17) Tél. : 05 46 50 00 00 contact@cm-larochelle.fr</p>
<p>CMA Corrèze (19) Elodie FAURE - Tél: 05 55 79 45 02 e.faure@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr</p>	<p>CMA Creuse (23) Elodie FAURE- Tél: 05 55 79 45 02 e.faure@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr</p>
<p>CMAI Délégation Dordogne – Périgord (24) Camille POULENARD - Tél : 05 53 35 87 57 c.poulenard@cm24.fr</p>	<p>CMAI Délégation Gironde (33) Marianne CARITEZ - Tél. : 05 56 99 91 42 marianne.caritez@cm-bordeaux.fr</p>
<p>CMA Landes (40) Stéphanie PERBOST - Tél : 05 58 05 81 70 s.perbost@cma-40.fr</p>	<p>CMAI Délégation Lot-et-Garonne (47) Thierry PLANCHE - Tél : 05 53 77 47 77 thierry.planche@artisanat-aquitaine.fr</p>
<p>CMA Pyrénées-Atlantiques (64) Astrid MONTEAU - Tél : 05 59 55 82 63 a.monteau@artisanat-aquitaine.fr</p>	<p>CMA Deux-Sèvres (79) Tatiana SCHOUMACHER- Tél: 05 49 77 43 42 t.schoumacher@cma-niort.fr</p>
<p>CMA Vienne (86) Laurence PLICAUD - Tél : 05.49.88.47.80 l.plicaud@cm-86.fr</p>	<p>CMA Haute-Vienne (87) Elodie FAURE- Tél: 05 55 79 45 02 e.faure@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr</p>

VOS ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

<p>Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs www.boucherie-france.org</p>	<p>Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs www.charcutiers-traiteurs.com</p>	<p>Fédération régionale des artisans Bouchers et Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Aquitaine boucherie24@boucherie-france.org Avenue Louis-Lescure, 24750 Boulazac</p>
<p>Ceproc Évolution Pro - Centre de formation des professionnels de la charcuterie (Pôle d'innovation charcuterie traiteur) https://www.ceproc.com/fr/ Contact : Mme Emmanuelle Resche – Tél : 01 42 39 71 20 / eresche@ceproc.com</p>	<p>INRACQ - Institut de Recherches Appliquées au Contrôle de la Qualité (Pôle d'innovation métier de bouche) Contact : M. Eric Kalinowski – Tél : 03 21 21 30 97 / e.kalinowski@artisanat-nordpasdecals.fr</p>	<p>ARDAT' mv - Association de Recherche, Développement et Assistance Technologique pour les métiers de la viande (Pôle d'innovation métiers de la viande) http://www.boucherie-france.org/ardat_accueil Contact : M. Grégory Maillard – Tél : 01 40 53 47 58 / g.maillard@boucherie-france.org</p>