

L'ENVIRONNEMENT DANS L'ARTISANAT

TORREFACTEUR

QUELLE DEMARCHES ADMINISTRATIVES EFFECTUER ?

1. 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 disponible en cliquant sur ce [lien](#). Cela consiste à remplir un formulaire décrivant la nature de l'activité exercée, les produits fabriqués 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 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*.

Rubrique	Activité concerné	Seuil de DECLARATION	Seuil d'ENREGISTREMENT	Seuil d'AUTORISATION
2210	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale (par cuisson, torréfaction, déshydratation etc.)	> 2 t/jour et ≤ 10 t/jour j	> 10 t/j	

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

→ 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.

ⓘ Important : la rubrique 2210 est soumise 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 ».

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.
- 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 de 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. Retrouvez le guide correspondant à votre activité sur www.ladocumentationfrancaise.fr.

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, de la Direction de la Protection des Populations 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 torréfacteur entrent tous dans la catégorie **des déchets non dangereux (DND)**, 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 Non Dangereux					
Palettes, cagettes	OUI	OUI		OUI	OUI
Papiers / cartons	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Plastiques (emballages, films)	OUI	OUI	OUI	OUI	
Toiles de jutes	OUI	OUI	OUI		OUI
Biodéchets (déchets organiques)		OUI	OUI		

ⓘ 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 :

→ **Action de prévention** : pour réduire vos déchets :

- **Dématérialiser** vos devis, factures, publicités et promotions (éviter les impressions de catalogues, plaquettes)
- **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 ».
- **Remplacer** les sacs de caisse en plastique à usage unique par des cabas ou des sacs compostables. Cette pratique sera **obligatoire à compter du 1^{er} juillet 2016**.
- **Entretenir vos matériels** et préférer 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-aquitaine.fr/>.
- **Concernant vos produits invendus** :
 - Penser aux dons auprès d'associations, de particuliers ou même de votre clientèle afin d'éviter le gaspillage alimentaire.
 - Vous pouvez tout aussi bien déposer une annonce de cession d'un déchet (exemple : palettes) et répondre à une offre sur la **Bourse aux déchets en Aquitaine**. Les dépôts et les réponses aux annonces sont gratuits ! Retrouvez toutes les modalités d'inscription en cliquant sur ce lien : <http://www.dechets-aquitaine.fr/bourse/>.

→ **Action de gestion** : pour optimiser la gestion de vos déchets :

- **Trier** les déchets afin de limiter les coûts d'élimination. Les déchets en mélange sont éliminés au tarif du déchet le plus dangereux.
- **Rapprochez-vous d'un prestataire privé** pour savoir s'il peut vous proposer une solution de tri pour vos bio-déchets qui pourraient ainsi être orientés vers un exutoire de valorisation par compostage.
- D'après le décret 92-377 du 1^{er} avril 1992, **si votre volume de déchets d'emballages dépasse 1,1 m³ par semaine, vous devez mettre en place une filière de valorisation** pour ce type de déchet. Vous pouvez faire appel à un prestataire privé pour leur récupération.
- **La plupart de vos déchets d'emballages** peuvent être amenés en déchèterie, retrouvez les dans la rubrique « **RECHERCHER UNE SOLUTION** » de www.dechets-aquitaine.fr.

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.

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.

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.

COMMENT MAITRISER VOTRE CONSOMMATION ENERGETIQUE ?

-Vérifiez votre abonnement (puissance installée 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 :

- Penser à faire vérifier régulièrement votre installation de compression ou d'aspiration d'air (vérification des fuites).
- Renouveler de matériel en privilégiant des machines moins énergivores (pour cela comparez la puissance du matériel en kW).
- Eteindre les machines quand elles ne sont pas en service (limiter la mise en veille, y compris pour le matériel informatique).
- Privilégier 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.

QUELLES OBLIGATIONS DE SECURITE ET D'ACCESSIBILITE ?

1. Sécurité

Le chef d'entreprise 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 :

- **L'identification des risques**: pour chaque unité de travail, déterminer les dangers
- **La hiérarchisation des 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
- **La planification des 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.

Lors d'achat d'équipement neuf ou d'occasion 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 annuelles sont obligatoires pour les installations électriques, les équipements incendies et les installations de ventilation.

2. 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)**, toutes activités confondues, devront rendre leurs prestations accessibles à toute personne handicapée (mobilité réduite, déficience visuelle, auditive, mentale...) **le 1^{er} janvier 2015 au plus tard.**

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.
- 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).

→ Pour en savoir plus <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 DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT (CMA) REGION NOUVELLE-AQUITAINE

46 Rue du Général de Larminat
33074 Bordeaux Cedex

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

Pôle Environnement :

CMAI Délégation Dordogne – Périgord
Yan TISNE - Tél. : 05 53 35 87 48
y.tisne@artisanat-aquitaine.fr

CMAI Délégation Gironde
Marianne CARITEZ - Tél. : 05 56 99 91 42
marianne.caritez@artisanat-aquitaine.fr

CMA Landes
Stéphanie PERBOST - Tél. : 05 58 05 81 70
s.perbost@cma-40.fr

CMAI Délégation Lot-et-Garonne
Thierry PLANCHE - Tél. : 05 53 77 47 77
thierry.planche@artisanat-aquitaine.fr

CMA Pyrénées-Atlantiques
Astrid MONTEAU - Tél. : 05 59 55 82 63
a.monteau@artisanat-aquitaine.fr

Pôle Qualité Alimentaire :

CMAI Délégation Dordogne – Périgord
Fabienne LAUBIE – Tél. : 05 53 35 87 19
fabienne.laubie@artisanat-aquitaine.fr

CMAI Délégation Gironde
Emilie BLAZEIX - Tél. : 05 56 99 91 58
emilie.blazeix@artisanat-aquitaine.fr

CMA Landes
Arnaud MOUGICA - Tél. : 05 58 05 81 91
a.mougica@cma-40.fr

CMAI Délégation Lot-et-Garonne
Fabienne LAUBIE – Tél. : 05 53 35 87 19
fabienne.laubie@artisanat-aquitaine.fr

CMA Pyrénées-Atlantiques
Marc PLAZA - Tél. : 05 59 55 82 63
m.plaza@artisanat-aquitaine.fr