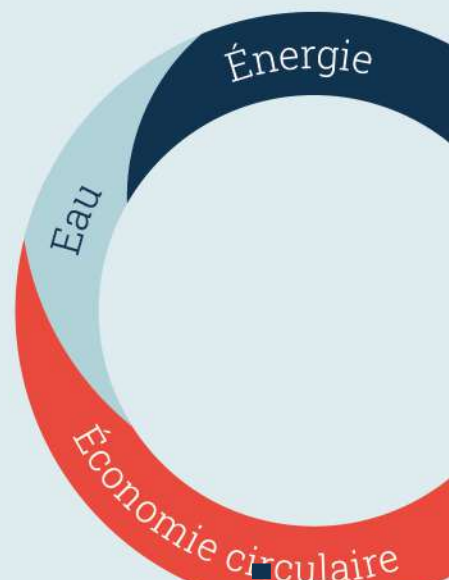




Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Fiche métier



Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie

À tout moment de la vie de votre entreprise, la protection de l'environnement doit être prise en compte. Cette fiche recense les différents éléments réglementaires liés à l'environnement auxquelles vous êtes soumis en tant que chef d'entreprise. Pour approfondir les points exposés brièvement ci-dessous, la CMA Grand Est tient à votre disposition une série de guide et de fiches techniques (voir liste en fin de document).

Une ressource produite par la CMA Grand Est



Usage du document : tout public

Dernière mise à jour : 17/12/2024

Avec le soutien de

climaxion
anticiper • économiser • valoriser

**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE NATIONALE
DE L'ÉCARTONNEMENT

La Région
Grand Est


Financé par
l'Union européenne

**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
Liberté
Égalité
Fraternité


**AGENCE
DE L'EAU
RHIN-MEUSE**

**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**
Liberté
Égalité
Fraternité

GESTION DES DÉCHETS

Votre activité est amenée à produire des déchets. Ceux que vous rencontrerez principalement sont les suivants :

Les Déchets Non Dangereux du métier	
Les déchets organiques	Les déchets d'emballage
➤ Invendus ➤ Divers : épluchures, coquilles d'œuf... ➤ Huile de friture	➤ Cartons d'emballage ➤ Cagettes ➤ Seaux et bidons plastique ➤ Bocaux en verre ➤ Boîtes de conserve en métal ➤ Conserves en verre ➤ Moules en aluminium ➤ Papier cuisson



Les déchets non dangereux peuvent, la plupart du temps, être gérés par la commune sur laquelle vous êtes installés. N'hésitez pas à les contacter pour faire un point avec eux afin de définir les déchets repris et dans quelles conditions.

Tout déchet produit doit être correctement géré pour ne pas entraîner d'impacts sur l'Homme et l'environnement. Il existe donc des obligations réglementaires sur la gestion des déchets :

✗	✓
➤ Interdiction de brûlage à l'air libre. ➤ Interdiction de dépôt sauvages. ➤ Interdiction de mélanger des déchets dangereux avec des déchets non dangereux ou inertes. ➤ Interdiction de rejets des huiles alimentaires usagées à l'égout. Elles doivent être éliminées par un prestataire spécialisé.	➤ Conservation des documents de traçabilité (contrats, factures, bordereaux de suivi des déchets...).



Bonnes pratiques :

- Réaliser le tri de vos déchets.
- Mettre en place le don de vos invendus alimentaires à des associations.
- Revaloriser une partie de vos déchets via le compostage.
- Mettre en place des partenariats avec des structures pour lesquelles vos déchets sont des matières premières : des associations pour les invendus alimentaires, des agriculteurs pour les épluchures, ...
- Réduire les déchets d'emballage de vos clients en acceptant que ces derniers viennent avec leurs contenants propres et sec en proposant pas automatiquement des sacs.
- Revendre certaines de vos matières ou chutes de matières premières si vous ne les réutilisez pas.

GESTION DE L'EAU

Les rejets d'eau de votre activité sont assimilés à des rejets domestiques. Cependant, les graisses et huiles alimentaires usagées ne doivent pas se retrouver dans les égouts car elles peuvent provoquer le colmatage des canalisations, leur corrosion (par l'acide sulfurique produit par la fermentation des graisses) et entraver le bon fonctionnement des stations d'épuration. De plus, elles ont une action néfaste sur la faune et la flore aquatique en empêchant le passage de l'oxygène.

Afin de protéger la ressource en eau et les ouvrages de traitement des eaux usées, la réglementation indique certains points :

✗	✓
➤ Interdiction de rejeter les eaux usées dans le milieu naturel ou dans les réseaux d'eau pluviale.	➤ Obligation de signaler votre activité à la collectivité et de demander le raccordement à l'autorité compétente (commune, EPCI) avant l'installation de votre activité. Respectez les prescriptions du règlement d'assainissement s'il y a lieu.

- Installez un dispositif permettant de séparer les eaux des graisses (séparateur ou bac à graisse) si besoin.
- Les huiles alimentaires doivent être collectées par un prestataire agréé.

Vous pouvez réduire votre impact sur la ressource en eau en adoptant les bonnes pratiques suivantes :



Bonnes pratiques :

- Installer des équipements permettant de réduire la consommation d'eau (ex : mousseurs économiseurs).
- Investir dans des équipements moins consommateurs d'eau (ex : lave-vaisselle)
- Racler les restes de graisses collés au matériel avant la vaisselle (poubelle).
- Utiliser des paniers dans les éviers et les bouches d'évacuation au sol pour récupérer les matières solides.
- Balayer le sol avant lavage pour éviter le colmatage des canalisations dû à la farine.
- Connaître ses produits de lavage et, si besoin, chercher des produits moins impactant.
- Si vous avez beaucoup de rejets graisseux, équipez-vous d'un bac à graisses qui va séparer les déchets solides et la graisse des eaux usées des cuisines.

GESTION DES PRODUITS

Les produits chimiques sont des produits qui présentent un risque pour l'environnement mais aussi pour l'être humain (ils peuvent provoquer des allergies, des dermatoses, des cancers...). Ils sont identifiés par des pictogrammes rappelant leurs risques. Les produits de nettoyage que vous utilisez dans votre entreprise peuvent être concernés.



Les différents pictogrammes de danger.

Afin de limiter les risques présentés par les produits chimiques que vous pouvez être susceptibles d'utiliser, la réglementation indique les points suivants :

- Obligation de mettre les fiches de données de sécurité (FDS) des produits dangereux utilisés en entreprise à la disposition de vos salariés.



Bonnes pratiques :

- Connaître ses produits et, si besoin, chercher des produits moins impactant pour l'environnement et votre santé ((vous pouvez vous adresser au service environnement de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat).
- Porter, et mettre à la disposition de vos salariés, les équipements de protection individuelle adaptés au produit concerné (cela est indiqué rubrique 8 de la FDS).

GESTION DE L'ÉNERGIE

Dans votre entreprise, l'énergie concerne autant votre local que vos équipements de production, vos véhicules, votre éclairage et votre système de chauffage/climatisation/ventilation. La gestion de l'énergie peut se faire sur deux volets : l'efficacité énergétique (dépenser moins d'énergie pour obtenir le même résultat) et la sobriété énergétique (ne pas dépenser l'énergie que l'on peut éviter de dépenser).

En pratique, l'efficacité correspond au choix et à l'investissement dans du matériel économe en énergie et adapté à vos besoins, tandis que la sobriété correspond aux bonnes pratiques du quotidien consistant par exemple à éteindre les machines en mode veille.

La réglementation ne vous impose pas de cadres sur la réglementation mais les éclairages nocturnes doivent respecter une réglementation qui leur est propre.

Ainsi, la réglementation indique certains points :

- Interdiction de laisser sa devanture allumée entre 1h (ou 1 heure après la fermeture ou la fin d'occupation des locaux) et 7 h (ou 1 heure avant le début de l'activité si celle-ci s'exerce plus tôt).



Bonnes pratiques :

- Choisir des sources d'énergie, un ou des fournisseurs ainsi que des abonnements électriques adaptés aux besoins de l'entreprise ;
- Choisir des machines de production peu consommatrices en énergie : appareils de cuisson, équipements frigorifiques, production d'eau chaude, véhicules de livraison...
- Avoir un bâtiment à faible consommation énergétique (isolation, chauffage, éclairage...).
- Entretenir régulièrement vos machines de production pour leur assurer un fonctionnement optimal (dépoussiérage des condenseurs, élimination du givre sur l'évaporateur, ...).
- Utiliser des pompes à chaleur pour récupérer la chaleur de certains équipements (ex : condenseur de groupe frigorifique, four, table de refroidissement en confiserie)¹
- Installez vos groupes frigorifiques en zones fraîches (cave, pièce au nord), à l'abri du soleil.
- Alimenter le lave-vaisselle avec la production d'eau chaude sanitaire.

¹Pour chauffer 100 litres d'eau chaude, il faut compter une puissance électrique équivalente d'environ 3 kW au niveau des compresseurs des groupes frigorifiques. Le coût d'investissement varie de 1 000 à 1 500 € HT.

AUTRES

En plus des thématiques développées ci-dessus, votre activité est concernée par des normes liées à la santé, la sécurité et l'hygiène. Par exemple, la réglementation indique certains points :

- Obligation, dès qu'il y a un salarié, de réaliser et mettre à jour fréquemment le Document Unique d'Évaluation des Risques qui recense les risques et les moyens de s'en protéger.
- Obligation de respecter la réglementation des établissements recevant du public (accessibilité).
- Obligation de respecter la réglementation spécifique à l'utilisation de fluides frigorigènes dans le matériel frigorifique, notamment avec un contrôle d'étanchéité annuel obligatoire.



Bonnes pratiques :

- Entretien des systèmes de ventilation installés.
- Utiliser des matières premières locales et/ou issues de l'Agriculture Biologique et/ou issues du commerce équitable.
- Communiquer sur les actions que vous faites dans votre entreprise : oralement en sensibilisant vos clients, en installant des affiches dans votre entreprise ou en participant à des actions locales de mises en avant des bonnes pratiques.
- Si vous faites des tournées de livraison, respecter les règles d'écoconduite pour moins consommer.

DOCUMENTS DISPONIBLES AUPRÈS DE LA CMA GRAND EST

Des fiches et des guides d'informations sur la réglementation et les bonnes pratiques à appliquer vous aideront à organiser au mieux la vie de votre entreprise afin de limiter son impact sur l'environnement :

Déchets	Eau
➤ Le registre de suivi des déchets ➤ Valorisation des biodéchets	➤ Graisses métiers de bouche
Énergie	Autres
➤ Éclairage nocturne	➤ Bonnes pratiques ➤ Point vert-Triman et autres signalétiques ➤ La fin des sacs plastiques à usage unique ➤ Vente d'emballages = Contribution obligatoire à un éco-organisme ➤ Le don alimentaire à des associations caritatives

Fiche métier : Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie

Votre contact CMA Grand Est en département :

08 | ARDENNES

pass-durable08@cma-grandest.fr

10 | AUBE

pass-durable10@cma-grandest.fr

51 | MARNE

pass-durable51@cma-grandest.fr

52 | HAUTE-MARNE

pass-durable52@cma-grandest.fr

54 | MEURTHE-ET-MOSELLE

pass-durable54@cma-grandest.fr

55 | MEUSE

pass-durable55@cma-grandest.fr

57 | MOSELLE

pass-durable@cma-moselle.fr

67 & 68 | ALSACE

pass-durable@cm-alsace.fr

88 | VOSGES

pass-durable88@cma-grandest.fr

Avec le soutien de

