

ENVIRONNEMENT

Traitement des déchets, de l'air, de l'eau, du bruit,
économie d'énergie, pollution des sols

LES OBLIGATIONS EUROPÉENNES
APPLICABLES EN FRANCE

CAHIER 2

le secteur
Boulangerie - Pâtisserie



Votre expert-comptable vous accompagne dans cette thématique



62^e Congrès
De l'Ordre des Experts-Comptables

Europe & Entreprises
Opportunités pour l'Expert-Comptable

Le *Club*
Développement
Durable





Jean-Pierre ALIX,
Président du Conseil Supérieur
de l'Ordre des Experts-Comptables

Ce fascicule est une synthèse des obligations en matière de données environnementales et sociales et du développement durable pour le secteur Boulangerie - Pâtisserie.

Les textes de loi, les références légales n'ont pas été mentionnés pour faciliter la lecture, car le but de ces fiches est la sensibilisation à cette thématique environnement et développement durable de l'ensemble des parties prenantes dans une entreprise.

Ce cahier recense la majorité des paramètres dont il y a lieu de s'imprégner, mais il n'est pas exhaustif.

Les objectifs de ce document pour les dirigeants des entreprises concernées sont les suivants :

- Avoir conscience de l'impact sur l'environnement de la gestion des déchets, du traitement de l'air, de l'eau, du bruit, de l'économie d'énergie et de la pollution des sols notamment ;
- Prendre connaissance des conséquences financières à intégrer dans les comptes annuels sociaux et/ou consolidés : provision pour dépollution des sols, amendes pour non respect des obligations légales, etc. ;
- Être informé,
 - Des risques de pérennité de l'entreprise s'il n'y a pas de modification "dans les temps" de leur investissement ;
 - Des risques de transmission de l'entreprise s'il est avéré une pollution des sols par exemple, qui n'aurait pas été provisionnée, car le coût d'une remise en état d'un sol pollué est très élevé.

Tita A. ZEITOUN,
Membre élue du Conseil Supérieur de l'Ordre des Experts-Comptables,
Présidente de la Commission Environnement du CSOEC,
Présidente du Club Développement durable et des données
environnementales et sociales du CSOEC.



Votre expert-comptable vous accompagne dans cette thématique



Obligations légales déclaratives

p.1

- Critères de déclaration
- Critères d'autorisation

Gestion des déchets

p.2

- Obligations légales pour les déchets p.2
- Interdictions légales pour les déchets p.2
- Nature des déchets p.2
- Traitement des déchets p.3
- Elimination des déchets p.3

Gestion de l'eau

p.4

- Obligations légales pour l'eau
- Interdictions légales pour l'eau
- Pollution de l'eau
- Origine des eaux
- Traitement des eaux

Gestion de l'air

p.5

- Obligations légales pour l'air
- Pollution de l'air
- Traitement de l'air

Gestion du bruit

p.6

- Obligations légales pour le bruit
- Traitement du bruit

Gestion de l'énergie

p.7

- Pour effectuer des économies d'énergie

Gestion de la santé et de la sécurité

p.8

- Obligations légales pour le respect de la sécurité des salariés
- Obligations légales pour la santé des consommateurs
- Préconisations pour la santé des salariés

Gestion des sols et des sites

p.9

- Pollution des sols
- Remise en état du site

Savoirs plus

p.10

- Risques - contrôles - amendes
- Préconisations

Annexes

- Le document unique I
- La traçabilité II
- Le système HACCP III
- Liste des abréviations IV

BOULANGERIE PATISSERIE



OBLIGATIONS LEGALES DECLARATIVES

- Si l'un seul de ces critères est rempli, l'établissement est soumis à **déclaration** au service des installations classées de la Préfecture dont il dépend (*ICPE – Rubrique n°*)
 - Si puissance thermique de l'installation de combustion > 2 MW (*n° 2910*)
 - Si puissance de l'installation frigorifique ou de compression > 50 kW (*n° 2920*)

- Si l'un seul de ces critères est rempli, l'activité est soumise à **autorisation** :
 - Pour une puissance thermique de l'installation de combustion > 20 MW (*n° 2910*)
 - Pour une puissance de l'installation frigorifique ou de compression > 500 kW (*n° 2920*)
 - Pour le déversement des eaux usées



OBLIGATIONS LEGALES POUR LES DECHETS

→ Tri par catégorie de déchets

→ **Déchets non dangereux**

- Si volume d'emballages > 1,1 m³ / semaine : élimination ou valorisation (= transformation de ces déchets pour les réutiliser) par un prestataire

→ **Déchets dangereux**

- Stockage dans des endroits bien aérés, étanches, à l'abri de la chaleur
- Elimination par un prestataire autorisé
- Emission d'un Bordereau de Suivi de Déchets Dangereux (BSDD)

INTERDICTIONS LEGALES POUR LES DECHETS

→ Rejet dans le réseau d'assainissement ou dans les égouts des huiles de fritures et des eaux grasses

→ Brûlage des déchets à l'air libre

→ Mélange des déchets dangereux et des ordures ménagères

NATURE DES DECHETS

→ **Déchets non dangereux**

- Déchets organiques
- Emballages (plastiques, boîtes de conserve, bocaux, papier, verre, carton)
- Palettes, cagettes (bois)
- Sacs de farine
- Seaux, bidons (plastiques)
- Végétaline durcie

→ **Déchets dangereux**

- Appareils frigorifiques
- Batteries, piles, tubes fluorescents
- Huiles alimentaires (friture) et graisses
- Résidus de bac de dégraissage (boues)



TRAITEMENT DES DECHETS

→ Déchets non dangereux

- Collecte par les collectivités locales
- Si pas de collecte par les collectivités locales : apport en déchetterie communale ou professionnelle ou élimination par un prestataire autorisé
- Réutilisation (après lavage)
- Compostage : personnel ou apport en centre

→ Déchets dangereux

- Collecte des huiles alimentaires par des entreprises spécialisées
- Apport en déchetterie pour professionnels
- Élimination par un prestataire autorisé
- Reprise par le fournisseur consentant

ELIMINATION DES DECHETS

→ But

- Coût d'élimination réduit de 10 à 20 % pour les déchets triés
- Aide à la protection de l'environnement
- Pas de paiement d'amende si l'entreprise est en adéquation avec la loi

→ Coût

• Déchets non dangereux

- Nul si l'entreprise s'en charge
- Environ 50 € / tonne de déchets d'emballage lorsque la collectivité facture le ramassage

• Déchets dangereux

- Tarifs variables selon les prestataires et les collectivités



OBLIGATIONS LEGALES POUR L'EAU

- Obtention d'une autorisation de déversement des eaux usées, par la collectivité
- Pré-traitement des eaux usées très chargées en matière organique, avant le rejet dans le réseau
- Installation d'un bac dégraisseur - déshuileur

INTERDICTIONS LEGALES POUR L'EAU

- Rejet d'eaux usées dans le milieu naturel ou dans le réseau d'assainissement sans pré-traitement
- Déversement des huiles alimentaires et des graisses dans les égouts
- Nettoyage à l'eau avant l'enlèvement manuel des déchets gras

POLLUTION DE L'EAU

- Par le déversement d'huiles alimentaires, de graisses : production de boues
- Par l'écoulement de pâte, de sel (présent dans les salaisons), des produits de nettoyage
- Par le lavage des fruits, légumes, etc.

ORIGINE DES EAUX

- Eaux domestiques
- Eaux de lavage
- Eaux de cuisson et de fabrication

TRAITEMENT DES EAUX

- Installation de containers étanches, résistants, à l'abri de la chaleur et de la pluie
- Installation d'un bac dégraisseur - déshuileur :
 - Pré-traitement, avant rejet des eaux usées chargées en matière organique
- Installation de paniers grillagés au niveau des bouches d'évacuation des eaux usées



OBLIGATIONS LEGALES POUR L'AIR

- Mise en place d'un système de ventilation, avec un nettoyage régulier des filtres
- Nettoyage annuel des conduites d'extraction
- Contrôle annuel de l'étanchéité des installations frigorifiques (chambres froides)

POLLUTION DE L'AIR

- Par l'évaporation de fluides frigorigènes (CFC et HCFC) présents dans les installations frigorifiques :
 - Risques pour l'environnement (détérioration de la couche d'ozone)
- Par l'émission de nuisances olfactives

TRAITEMENT DE L'AIR

- Utilisation de machines utilisant des HFC, moins polluants que les HCFC
- Installation d'un système de ventilation adapté
 - Limitation des odeurs, des fumées, de la condensation
 - Diminution de la température
- Mise en place de bidons et de containers bien hermétiques et à l'abri de la chaleur



OBLIGATIONS LEGALES POUR LE BRUIT

- Seuils limites, en limite de propriété de l'installation, lors du fonctionnement de l'entreprise :
 - 70 dB le jour
 - 60 dB la nuit

- Emergence admissible dans les zones à émergence réglementée (intérieur des habitations + jardins + cours + terrasses + zones constructibles), pour un niveau de bruit ambiant (incluant le bruit de l'installation) compris entre 35 et 45 dB :
 - 6 dB de 7h à 22h
 - 4 dB la nuit

- Emergence admissible dans les zones à émergence réglementée (intérieur des habitations + jardins + cours + terrasses + zones constructibles), pour un niveau de bruit ambiant (incluant le bruit de l'installation) > 45 dB :
 - 5 dB de 7h à 22h
 - 3 dB la nuit

- Mise à disposition de casques anti-bruit pour les employés au-delà d'une exposition à 85 dB

- Mesures des niveaux de bruit tous les 3 ans

TRAITEMENT DU BRUIT

- Utilisation d'équipements anti-bruit et anti-vibration

- Bonne isolation acoustique de l'établissement

- Installation d'un système d'insonorisation



POUR EFFECTUER DES ECONOMIES D'ENERGIE

- Achat de machines étiquetées “énergie A” (les moins consommatrices d'énergie) et/ou sans CFC ni HCFC
- Utilisation de lampes fluo-compactes, de tubes fluorescents haut rendement et de ballasts électroniques : économies pouvant aller jusqu'à 40 %
- Bonne isolation des bâtiments (isolants naturels : liège, fibre de cellulose, filasse de lin, fibre de chanvre, double vitrage) : permet une économie d'énergie d'environ 30 %
- Datartrage et dégivrage des appareils : économies d'énergie pouvant aller jusqu'à 30 %
- Vidange mensuelle du bac dégraisseur - déshuileur
- Dépoussiérage régulier des luminaires et des condensateurs des groupes frigorifiques
- Installation d'un chauffe-eau spécifique afin de préchauffer l'eau : récupération des calories émises par les systèmes de condensation des compresseurs
- Investissement dans une étuve ou séchoir fonctionnant avec un compresseur frigorifique à double condenseur (PAC)
- Achat d'équipements peu consommateurs d'eau
- Mise en place d'économiseurs d'eau
- Récupération d'eau chaude sanitaire pour le lavage des mains et des sols et pour alimenter les lave-vaisselle



OBLIGATIONS LEGALES POUR LE RESPECT DE LA SECURITE DES SALARIES

- Utilisation de machines homologuées : affichage du sigle CE ou déclaration de mise en conformité
- Vérification annuelle des installations électriques, des installations frigorifiques, du système de ventilation et des organes de sécurité du monte-charge
- Vérification semestrielle des organes de levage du monte-charge et des brûleurs et canalisations des fours à combustible liquide ou gazeux
- Vérification mensuelle des organes mécaniques du monte-charge et du système d'évacuation des fumées et thermostats des fours à combustible liquide ou gazeux
- Etablissement du document unique des risques professionnels si salarié, stagiaire ou apprenti
(Cf. fiche "Document unique")
- Obtention des fiches de données sécurité des produits dangereux, auprès des fournisseurs
- Affichage clair des consignes de sécurité (interdiction de fumer dans les locaux, etc.)
- Mise à disposition de matériel de protection pour les salariés : gants, tabliers, chaussures de sécurité, masques

OBLIGATIONS LEGALES POUR LA SANTE DES CONSOMMATEURS

- Enregistrement de la société auprès des autorités sanitaires
- Hygiène irréprochable des locaux et des équipements (tables, ventilations, conteneurs de déchets, sols, plafonds, etc.)
- Séparation des étapes de fabrication (pour éviter des contaminations croisées)
- Formation du personnel à l'hygiène
- Respect de la chaîne du froid
- Mise en place d'un système de traçabilité et de gestion des alertes sanitaires
(Cf. fiche "Traçabilité")
- Etablissement d'un système HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)
(Cf. fiche "Système HACCP")
- Pratiques de bonnes habitudes d'hygiène

PRECONISATIONS POUR LA SANTE DES SALARIES

- Utilisation d'équipements spécifiques
- Bonne isolation acoustique de l'établissement
- Installation d'un système d'insonorisation



POLLUTION DES SOLS

→ Origine :

- Due à un mauvais stockage des déchets (solides ou liquides)
- Due à des infiltrations ou des déversements de produits dangereux
- Due au dépôt de produits dangereux

→ Impacts :

- Sur les eaux souterraines, les eaux superficielles, l'air et les écosystèmes : court et moyen terme
- Sur les Hommes, surtout sur leur santé : moyen et long terme

→ Règlementation applicable :

- Celle relative aux déchets
- Celle relative aux ICPE
- En cas de cessation d'activité : préavis de 3 mois à la Préfecture dont dépend l'établissement **et remise en état du site**

REMISE EN ETAT DU SITE

- Présentation de garanties financières pour financer la réhabilitation du site
- Elimination et valorisation des produits dangereux et des déchets par des installations autorisées
- Vidange, nettoyage, dégazage et décontamination des cuves ayant contenu des produits susceptibles de polluer les eaux (huiles)
- Réalisation d'une étude de sol
- Mise en place d'un réseau de surveillance de la qualité des eaux souterraines autour du site et de l'établissement d'un bilan des résultats de cette surveillance



RISQUES - CONTROLES - AMENDES

- **Contrôles** de l'Etat (DRIRE, DRAF, DRASS, DSV) et des collectivités
- **Amendes :**
 - **Déchets :**
 - 800 € pour le mélange des déchets dangereux et des ordures ménagères
 - 1 500 € pour la non justification de l'élimination réglementaire
 - 80 000 € pour une pollution volontaire
 - **Eau :**
 - 1 500 € pour la non autorisation de déversement
 - 12 000 € pour une pollution volontaire
 - 75 000 € et 1 an de prison maximum pour une pollution volontaire avec impacts sur la santé et les écosystèmes
 - **Sécurité :**
 - 15 000 € et 1 an de prison maximum pour manquement à des obligations sécuritaires ayant entraîné des dommages corporels et/ou matériels

PRECONISATIONS

- **Aides** de l'Agence de l'Eau pour les PME – PMI ayant une démarche globale de gestion de l'eau et des déchets
- **Aides** de l'Agence de l'Eau ou des PNR pour l'acquisition et l'installation d'un bac à graisse : jusqu'à 40 % des frais pris en charge.
- **Aides** de l'ADEME et des Conseils Régionaux pour la maîtrise de l'énergie
- **Aides** de l'ADEME et des Conseils Régionaux pour l'achat d'un chauffe-eau sanitaire solaire
- **Aides** des CLAQ pour la mise en place d'un système de traçabilité des denrées alimentaires
- **Aides** des CLAQ pour la réalisation d'un diagnostic hygiène des locaux
- **Aides** des CLAQ pour la participation à des formations (démarche HACCP, étiquetage, réglementation, etc.)



LE DOCUMENT UNIQUE

QU'EST-CE QUE C'EST ?

- Obligation réglementaire pour tous les employeurs ayant un ou plusieurs apprentis, stagiaires ou salariés afin d'évaluer les risques potentiels encourus dans l'entreprise et de mettre en place des mesures visant à assurer la sécurité et à protéger la santé des salariés sécurité dans l'entreprise (Code du Travail, Articles L. 230-2 et R. 230-1)
- Document réalisé par l'employeur, à disposition des salariés, de l'inspection du travail, du médecin du travail, des agents des services de prévention
- Mise à jour annuelle
- Conservation pendant 30 ans

SANCTIONS ENCOURUES

- En cas de mauvaise transcription ou de non mise à jour de ce document unique d'évaluation des risques, l'employeur peut devoir payer une amende de 1 500 € maximum, pouvant atteindre 3 000 € (récidive). (Code du Travail, Article R. 263-1-1 et Code pénal, Article 131-12 et suivants)

QUE CONTIENT- IL ?

- Un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise
- Une hiérarchisation décroissante de ces risques en fonction de leur probabilité d'apparition, de leur gravité et du nombre de salariés exposés
- Un plan d'action afin de trouver les solutions réduisant ces risques, suivant dix principes :
 - Eviter les risques quand cela est possible ;
 - Evaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
 - Combattre les risques à la source ;
 - Adapter le travail à l'Homme ;
 - Tenir compte de l'évolution de la technique ;
 - Remplacer ce qui est dangereux par ce qui ne l'est pas ou moins ;
 - Intégrer la prévention des risques dans l'activité globale de l'entreprise ;
 - Prendre des mesures collectives en priorité par rapport aux mesures individuelles ;
 - Donner des instructions appropriées aux travailleurs (consignes, formations, etc.)
 - Planifier la mise en place de ces actions : objectif, personne responsable, délai, financements, etc.



LA TRACABILITE

QU'EST-CE QUE C'EST ?

→ Il s'agit d'une obligation réglementaire depuis le 1^{er} janvier 2005 pour tous les employeurs vendant des denrées alimentaires (Règlement européen en matière de sécurité alimentaire 178/2002 CE et en matière d'hygiène 852/2004 CE)

A QUOI SERT-ELLE ?

- Le chef d'entreprise doit pouvoir :
- Retrouver le fournisseur de ses matières premières ;
 - Retrouver les produits livrés et les clients ayant reçu ces produits.
- La traçabilité permet en cas de problème sanitaire :
- Le rappel des produits ;
 - La connaissance de l'origine du produit (et donc l'origine du problème).



LE SYSTEME HACCP

QU'EST-CE QUE C'EST ?

- Le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques ou système HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) est une obligation réglementaire qui définit, évalue et maîtrise les dangers menaçant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires (Règlement européen en matière de sécurité alimentaire 178/2002 CE et en matière d'hygiène 852/2004 CE).
- Il repose sur des données scientifiques, prend en compte divers domaines (santé publique, production, microbiologie, environnement, chimie, etc.)
- Ce système est surtout basé sur la prévention et découle de bonnes pratiques d'hygiène mises en place au préalable

QUE CONTIENT- IL ?

- Une étude préliminaire à l'instauration du système est effectuée et mentionne :
 - La constitution d'une équipe HACCP pluridisciplinaire ;
 - Les types de dangers pris en compte (champ d'application) : en général, dans les domaines de la chimie (produits toxiques), de la physique (corps étranger), de la microbiologie (développement des bactéries) et la biologie (OGM, allergènes) ;
 - La description du produit : composition, conditionnement, conservation, caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques, etc. ;
 - L'utilisation prévue et les consommateurs concernés ;
 - Le rappel de la réglementation à laquelle est soumis le produit ;
 - Le diagramme de fabrication informant des matières entrantes, des recyclages, des étapes de transfert et des déchets ;
 - La validation du diagramme sur le site de production.
- Le système HACCP repose sur sept principes :
 - Réaliser une analyse des risques ;
 - Déterminer les points critiques à maîtriser (= CCP) ;
 - Fixer les seuils critiques pour chaque CCP ;
 - Mettre en place un système de surveillance de chaque CCP pour les maîtriser ;
 - Instaurer des mesures correctives en cas de non maîtrise d'un CCP ;
 - Appliquer des procédures de vérification pour prouver l'efficacité du système, par le biais d'audits, d'analyses aléatoires sur les produits, etc. ;
 - Etablir un dossier dans lequel figure toutes les procédures et relevés concernant ces principes et leur mise en application.



LISTE DES ABREVIATIONS

ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
BSDD	Bordereau de Suivi des Déchets Dangereux
CCP	Critical Control Point
CE	Commission Européenne
CFC	Chlorofluorocarbones
CLAQ	Centres Locaux d'Action Qualité
dB	Décibel
DRAF	Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt
DRASS	Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales
DRIRE	Direction Régionale de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement
DSV	Direction des Services Vétérinaires
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
HCFC	Hydrochlorofluorocarbones
HFC	Hydrofluorocarbures
ICPE	Installation Classée Pour l'Environnement
OGM	Organisme Génétiquement Modifié
PAC	Pompe A Chaleur
PME	Petite et Moyenne Entreprise
PMI	Petite et Moyenne Industrie
PNR	Parc Naturel Régional



