



ÉCO GESTES

Dans le cadre de son programme local de prévention des déchets, l'USSGETOM accompagne les entreprises pour réduire leurs déchets et la nocivité des produits utilisés.


Cette fiche vous informe sur la prévention et la gestion de vos déchets en donnant des exemples d'actions à mettre en œuvre dans le cadre de votre activité professionnelle.

Enfin des conseils sur la gestion et l'élimination des déchets sont promulgués.



ussgetom

SUD GIRONDE



MÉTIER DE LA BOULANGERIE

COMMENT RÉDUIRE ET TRAITER VOS DÉCHETS ?

QU'EST-CE QUE LA PRÉVENTION ?

La prévention se définit comme : "Toutes mesures prises avant qu'une substance, une matière ou un produit ne devienne un déchet".

› Elle permet :



Une réduction des tonnages
Prévention quantitative



Une réduction de la nocivité
Prévention qualitative

› La prévention concerne toutes les étapes du cycle de vie d'un produit de sa conception à sa consommation.

› Le Plan national de prévention des déchets met en avant la responsabilité de tous les acteurs dans la prévention :

- Les consommateurs par leurs choix de consommation ;
- Les entreprises, d'une part en concevant des produits et services moins générateurs de déchets, et d'autre part, en optant pour des modes de production et de distribution générant moins de déchets.

› Le Grenelle de l'Environnement impose trois grands objectifs en matière de déchets :

- Renforcer la réduction à la source par des actions de prévention ;
- Développer le recyclage de la matière et des déchets organiques ;
- Réduire les quantités de déchets partant en incinération ou en stockage.

› Vous pouvez ainsi réduire vos déchets en optant pour la mise en œuvre des actions proposées ci-après.

LISTE DES ACTIONS À METTRE EN ŒUVRE POUR RÉDUIRE LA PRODUCTION DE DÉCHETS EN BOULANGERIE

DANS VOTRE ACTIVITÉ



- › **Mettre en promotion ou donner les invendus** (pain sec pour les animaux par exemple) ;
- › **Composter les déchets organiques** (à domicile, en composteur collectif ou chez des clients intéressés) ;
- › **Ne pas mettre systématiquement d'emballage** autour du pain ou des viennoiseries et demander d'abord au client s'il souhaite ou non un emballage ;
- › **Limiter l'emballage du pain** en proposant des sacs à pain en tissu à la vente ou comme cadeau ;
- › **Utiliser des boîtes à gâteaux contenant peu d'encre et adaptées à la taille des pâtisseries** ;
- › **Utiliser des plateaux lavables** comme support de présentation ;
- › **Utiliser un étiquetage réutilisable** (effaçable) sur vos étals ;
- › **Mettre en place un système de remise** (quelques centimes) ou de carte de fidélité pour les clients venant avec leur sac à pain et/ou avec leur contenant pour les gâteaux ;
- › **Mettre en place un système de consigne** pour les boîtes à gâteaux, avec des boîtes lavables et réutilisables.

Le Code de l'Environnement stipule que "Tout producteur ou détenteur de déchets est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion" et "est responsable de la gestion jusqu'à leur élimination ou valorisation finale".

La loi différencie deux détenteurs de déchets : (Article L541.2 du Code de l'Environnement)

- › *Les ménages, pour lesquels les communes sont responsables et ont l'obligation de gérer la collecte et l'élimination des déchets ;*
- › *Les professionnels, qui sont eux-mêmes responsables des déchets jusqu'à leur élimination.*

DANS VOTRE COMMUNICATION



- › **Relayer et expliquer les gestes de réduction des déchets** auprès de vos clients ;
- › **Inciter** régulièrement chacun de vos fournisseurs **à mettre en œuvre des alternatives pour réduire votre production de déchets** en faisant jouer la concurrence ;
- › **Proposer** aux fournisseurs **de reprendre les emballages** (sacs de farine, supports d'œufs, de fruits, ...) ;
- › **Éviter la distribution de publicités** et favoriser la communication dématérialisée (Internet, bouche-à-oreille, événements, ...).

AU BUREAU



- › **Privilégier les impressions Recto/Verso** et dématérialiser devis et factures ;
- › **Utiliser des tasses ou des gobelets réutilisables** pour le café et privilégier l'eau du robinet à l'eau en bouteille ;
- › **Apposer un Stop pub** sur la boîte aux lettres ;
- › **Pour le nettoyage** de la boulangerie, **utiliser des produits éco-labellisés**, en grands contenants et/ou concentrés ;
- › **Utiliser des lampes basse consommation** et les déposer dans un lieu de collecte adapté lorsqu'elles sont en fin de vie.



COMMENT ÉLIMINER VOS DÉCHETS ULTIMES ?

Il est important de noter que vous êtes en charge des déchets spécifiques issus de votre activité et que la commune n'a pas l'obligation de les collecter.

IL EST INTERDIT DE :




- **Déposer ou rejeter vos déchets** dans le milieu naturel et les déchets liquides à l'égout ;
- **Brûler** tous types de déchets à l'air libre ou dans une installation non autorisée ;
- **Jeter dans les ordures ménagères** des déchets valorisables (carton, papier, verre, métaux, emballages plastiques) ;
- **Mélanger des déchets dangereux** avec des déchets non dangereux ; ils ne doivent pas non plus être éliminés dans les ordures ménagères ;
- **Confier vos déchets** à un prestataire sans s'assurer qu'il soit en règle à la préfecture.

En cas d'infraction, vous risquez fortement de polluer l'eau, l'air et les sols, mais également d'avoir "jusqu'à 2 ans d'emprisonnement et 75 000 € d'amendes." (Art. L. 541-46 du Code de l'Environnement)

VOS DIFFÉRENTS TYPES DE DÉCHETS

Les déchets issus de l'activité de **boulangerie-pâtisserie** entrent essentiellement dans la catégorie des **déchets non dangereux** qui peuvent polluer l'environnement s'ils ne sont pas éliminés vers des exutoires adaptés (déchets organiques, cartons, plastiques, verres, boîtes de conserves, papiers, etc.).

TYPES DE DÉCHETS 	SOLUTIONS D'ÉLIMINATION						
	Compostage	Réemploi	Reprise Fournisseur	Prise en charge par un prestataire	Point d'apport volontaire (tri)	Déchèterie	Collecte des ordures ménagères
DÉCHETS NON-DANGEREUX							
Déchets organiques	✗			✗			✗
Papiers, cartons		✗	✗	✗	✗	✗	
Palettes, caquettes		✗	✗	✗		✗	
Bouteilles et Flacons plastiques, briques alimentaires				✗	✗		
Plastiques divers (films, barquettes...)			✗	✗		✗	✗
Verre (bocaux)		✗	✗	✗	✗	✗	
Métaux (boîtes de conserves)				✗	✗	✗	
Sacs de farine		✗		✗		✗	
Huile de friture				✗		✗	
DÉCHETS DANGEREUX							
Néons, piles, cartouches d'encre, DEEE			✗	✗		✗	
Reste de détergents				✗		✗	



› Les fluides frigorigènes dans vos chambres froides et vitrines réfrigérées

Les substances CFC (chlorofluorocarbures), HCFC (hydro chlorofluorocarbures) et HFC (hydrochlorofluorocarbones) sont des **déchets dangereux** répertoriés sous la rubrique 14 06 01 de la nomenclature des déchets.

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

Tous les renseignements concernant
la prévention et la gestion de vos déchets sur :
www.ussgetom.fr ou www.dechets-aquitaine.fr

USSGETOM
5 r. Marcel Paul - ZA Dumes
33210 Langon
05 56 62 36 03

