VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

GESTION DES EAUX USÉES

Chaque entreprise a le devoir de gérer les rejets de ses eaux usées et ainsi de participer au respect de la qualité des eaux. Une mauvaise gestion de ses rejets, notamment des effluents graisseux peut avoir des conséquences néfastes sur les ouvrages collectifs d'assainissement ainsi que sur le milieu naturel.
Le rôle de la collectivité est de traiter ces rejets.

Grands principes et bonnes pratiques pour gérer les déchets

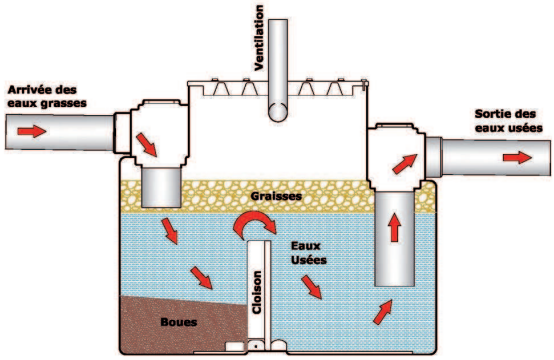
Les conséquences d'une mauvaise gestion des effluents graisseux peuvent être :

- un colmatage des canalisations des réseaux d'eaux usées, avec des remontées d'eaux usées possibles
- des nuisances olfactives pour le professionnel et le public, une corrosion et une production d'acide sulfurique, par fermentation des effluents, engendrant une pollution potentielle et un risque sanitaire pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'assainissement
- un dysfonctionnement possible du traitement des eaux en station d'épuration
- une asphyxie et une mortalité de la faune et la flore aquatique en cas de rejet direct des effluents dans le milieu naturel, via notamment le réseau d'eaux pluviales. 1 litre d'huile déversée pollue 10 000 m² de surface d'eau.

Ainsi, les bonnes pratiques à adopter par les entreprises sont :

- Ne pas verser directement d'huile ou de graisse dans les réseaux d'eaux usées (éviers, siphons de sol…) et d'eaux pluviales (avaloirs d'eaux pluviales, grilles…).
- Installer un séparateur à graisses pour enlever les huiles et les graisses avant rejet dans les réseaux d'eaux usées. En complément du séparateur, les huiles alimentaires usagées doivent être collectées, stockées et traitées spécifiquement (cf. fiche sur les huiles alimentaires usagées).
- Se brancher sur le réseau d'eaux usées et non le réseau d'eaux pluviales pour rejeter ses effluents
- Installer des grilles de siphon de sol pour retenir les déchets solides et éviter qu'ils ne partent dans le réseau d'assainissement
- Refroidir et écrémer les graisses dans les marmites de cuisson avant de vidanger les effluents dans les réseaux
- Récupérer les restes et résidus de nourriture lors de la plonge avant de vidanger l'évier.

Principe de fonctionnement d'un séparateur (ou bac) à graisses :



Pose du séparateur en sol ou hors sol selon les contraintes à vérifier obligatoirement par une visite du site avant rejet dans le réseau public d'eaux usées.

La taille d'un séparateur varie en fonction de la quantité de graisses pouvant être rejetée. Le système doit être équipé d'une ventilation et doit être facilement accessible.
Le séparateur doit être entretenu régulièrement pour son bon fonctionnement, autant que de besoin et au minimum 1 fois par an. La vidange doit se faire par une entreprise spécialisée et agréée par l'Etat.
Le coût d'un bac à graisses simple se situe entre 500 et 2 500 € HT, hors coût d'installation. Des aides financières sont possibles, notamment par l'Agence de l'Eau Seine-Normandie.

Rappel de la réglementation

- Il est interdit d'introduire dans les réseaux toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause soit d'un danger pour le personnel d'exploitation de l'ouvrage, soit d'une dégradation des ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement.
- Les métiers de bouche sont, de par le Code de la Santé Publique, "assimilés domestiques" et doivent à ce titre faire valoir leur droit au raccordement par une demande adressée à Reims Métropole en justifiant qu'ils utilisent l'eau dans des conditions assimilables à un usage domestique.
- Le règlement d'assainissement de Reims Métropole impose aux entreprises l'installation d'un séparateur à graisses lorsque celles-ci rejettent des eaux chargées en graisses. Il doit parfois être complété par un séparateur à fécules. L'installation doit être signalée au Secteur "Raccordement et Contrôle", de la Direction de l'Eau et de l'Assainissement, qui pourra effectuer un contrôle de l'installation et de l'entretien de ce (ou ces) dispositif(s).

Références bibliographiques

→ Code de la Santé Publique (articles R. 1331-2, L. 1331-7 à L. 1331-11)
→ Règlement de Service d'Assainissement de Reims Métropole: articles 16,16.1 à 16.3
→ Fiches techniques sur l'eau et l'assainissement de Reims Métropole : séparateurs à graisses, séparateurs à fécules…
→ Guide sur la gestion des eaux usées issues des métiers de bouche (CNIDEP, 2007)
→ Site du CNIDEP : www.cnidep.com/
→ Site d'ECOMET : www.ecomet.fr/

Contact
Direction de l'Eau et de l'Assainissement de Reims Métropole
Secteur Raccordement et Contrôle, Prévention Pollution
3 rue Arthur Décés 51100 Reims - N° vert : 0 800 818 993 , touche 4.
Visite sur rendez-vous.

REIMSMETROPOLE

SYNDICAT MIXTE INTERCOMMUNAL D'AMÉNAGEMENT DU BASSIN DE LA VESLE
S. I. A. BA. VE.

Les éco-fiches

fiches_Mise en page 1 05/02/13 08:28 Page7

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

Les huiles alimentaires usagées (H.A.U.) d'origine végétale, proviennent en majeure partie de la cuisson d'aliments dans l'agroalimentaire et la restauration.
Chaque producteur est responsable de l'élimination de ses déchets dès la récupération et jusqu'à totale destruction dans des conditions propres à préserver l'environnement et la santé publique.

Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

Huiles et graisses alimentaires usagées qualifiées de déchets gras, sont classées au niveau national dans la nomenclature des déchets et ne sont pas considérées comme dangereuses pour la santé. Cependant elles peuvent être à l'origine de graves dysfonctionnements tant dans les processus de récupération/traitement des ordures ménagères que dans les installations de collecte/traitement des réseaux d'assainissement.
Elles ne peuvent pas être éliminées par le circuit classique des ordures ménagères (cf. fiche sur les déchets) et sont donc obligatoirement stockées, collectées, traitées de façon spécifique et adaptée.
Il est important de ne pas les souiller, ni de les diluer avec d'autres produits. En effet, un mélange d'huiles usagées alimentaires avec tout autre type de déchet peut entraîner un changement de classification et donc de filière de traitement mais aussi augmenter les coûts.
Les fûts de stockage doivent être identifiés et placés sur rétention dans un local sec et tempéré.
Elles ne doivent en aucun cas être déversées dans la nature, brûlées ou utilisées comme carburant.

Les prestations de récupération/traitement sont contractualisées pour s'adapter aux différentes situations de production (mise à disposition gratuite/payante de fûts plastiques, contenance des fûts de 10 ou 60 litres, enlèvement à la demande/planifié, prestation gratuite/payante, …). L'établissement reçoit en échange un bordereau d'enlèvement attestant de la prise en charge des déchets.
Mais dans tous les cas, le producteur tient à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et de la destruction de ses déchets; registre qui doit être conservé au moins 3 ans car les informations qui y sont consignées peuvent lui être demandées lors de tout contrôle sanitaire ou recherche de l'origine d'un déversement délictueux.

Janvier 2013

La collecte des H.A.U. est complémentaire de l'installation obligatoire d'un bac à graisses dans les restaurants :
• la collecte a pour but essentiel d'éviter la saturation prématurée du bac à graisses de votre établissement,
• le bac sert à pallier le bouchage des canalisations et remontées des eaux usées (se référer à la fiche relative à la gestion des eaux usées).

Rappel de la réglementation

Les services de l'Etat et les services municipaux concernés exercent leurs missions de contrôle du respect de la législation et de la réglementation dans le cadre de leurs compétences et pouvoirs respectifs.
La fréquence des contrôles est aléatoire.
En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation, à une demande de travaux dans les meilleurs délais et/ou à la remise en état des lieux endommagés aux frais du propriétaire des H.A.U.. Il existe également des contraventions dont les montants seront variables selon les situations prévues par les textes en vigueur (nature de l'infraction, récidive, …).
La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut par conséquent être engagée.

Références bibliographiques

➜ Code de l'Environnement (articles R.543-225 et suivants spécifiques aux huiles alimentaires)
➜ Code l'Environnement (articles L.541-1 et suivants, articles L.541-46 et suivants, articles R.541-7 et suivants, article R.541-43, articles R.541-76, R.541-77 et R.541-78)
➜ Code de la Santé Publique (articles R.1331-2 et R.1337-1)
➜ Règlement de Service d'Assainissement de Reims Métropole
➜ Charte de la Collecte des Déchets Ménagers et Assimilés de Reims Métropole

Contacts

- Direction des Solidarités et de la Santé Publique - Service Communal d'Hygiène et de Santé
33 bis rue Laurent Déramez 51100 Reims - Tél. 03 26 35 68 70 - Prise de rendez-vous fortement conseillée

- Direction des Déchets et de la Propreté de Reims Métropole - Service Collecte des Déchets et Animation
3 rue Arthur Décès 51100 Reims - Tri infos : 03 26 02 90 90. Hors Reims.

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

fiches_Mise en page 1 05/02/13 08:28 Page1

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

ACCESSIBILITÉ

Toute entreprise qui reçoit du public, quelle que soit son activité, est concernée par la réglementation sur l'accessibilité, au nom du principe "d'accès à tout pour tous".

L'offre de services des commerces et entreprises devra être accessible à compter du 1er janvier 2015 aux personnes en situation de handicap :

mobilité réduite | **handicap moteur** | **handicap visuel** | **handicap auditif** | **handicap mental**

Traiter les personnes en situation de handicap avec le même respect et les mêmes égards que tous les autres clients, c'est leur permettre d'accéder aux services des entreprises par des moyens techniques, fonctionnels ou humains pour supprimer ou réduire les obstacles liés au handicap.

Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

• J'évite tout obstacle pour entrer et évoluer dans mon établissement (marche, éclairage, signalétique, …)
• Je veille à ce que l'ensemble des services offerts par mon établissement soit accessible (mobilier adapté, information sur les prix et les produits, sanitaires, …)

Les solutions pour rendre accessible l'offre de services de l'entreprise peuvent être de nature variée comme :
• la **conception et/ou l'adaptation des lieux et du bâti,**
• les **moyens favorisant la compréhension** mutuelle d'échanges d'information,
• **l'information et la formation du personnel** de vente.

Important ! Démarche préalable à tout aménagement : l'autorisation administrative
Avant toute réalisation de travaux d'aménagement ou de rénovation, vous devez déposer et obtenir soit une autorisation de travaux, soit un permis de construire ou une déclaration préalable auprès de la Mairie du lieu d'implantation de votre projet.

Rappel de la réglementation

Avant le 1er janvier 2015, les Établissements Recevant du public (ERP*) existants de la catégorie 5 devront avoir engagé des travaux de mise en conformité pour une partie du bâtiment où pourra être délivré l'ensemble des services.

** cf fiche "Sécurité" pour la définition et les caractéristiques des ERP.*

Janvier 2013

Loi n° 2005-102 du 11 février 2005 sur l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées.
Décret n° 2006-555 du 17/05/2006 relatif à l'accessibilité du cadre bâti.
Arrêté du 1er août 2006, modifié par l'arrêté du 30 novembre 2007, relatif à l'accessibilité des établissements recevant du public et des installations ouvertes au public lors de leur construction ou de leur création.

Pour les métiers relevant de l'alimentation : circulaire du 26 avril 1982 : Paragraphe IV – hygiène de l'alimentation alinéa 9 - art. 125-1 Magasins de vente : "l'accès des animaux, notamment des chiens est interdit, à l'exception des chiens guides de personnes malvoyantes. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin".

Références bibliographiques

• Publications du Ministère de l'Ecologie, du développement durable, des Transports et du Logement.
Téléchargement sur : www.developpement-durable.gouv.fr/accessibilite

➜ Guide "Cafés, hôtels, restaurants et discothèques : réussir l'accessibilité" octobre 2011
➜ Guides sur l'accessibilité des établissements de 5e catégorie et les commerces
➜ 9 fiches synthétiques et illustrées reprenant la réglementation
www.developpement-durable.gouv.fr/accessibilite

• Guides, outils et informations :

➜ Plaquette de la Direction Départementale des Territoires de la Marne "Autorisations et démarches permettant de rendre accessible les ERP aux personnes handicapées". Téléchargement sur :
www.champagne-ardenne.developpement-durable.gouv.fr
➜ Guide "accessibilité des commerces de proximité" édité par le Centre National d'Innovation Santé, Autonomie et Métiers (CNISAM). Téléchargement sur www.cnisam.fr
➜ "Guide de qualité d'accès aux commerces" réalisé par la CCI des Pyrénées Orientales et la ville de Perpignan.
Téléchargement sur :
www.mairie-perpignan.fr/sites/default/files/fichiers/pdf/guide-qualite-d039acces-aux-commerces.pdf

Contacts

- Direction Départementale des Territoires de la Marne
Implantation territoriale de Reims - Tél. 03 26 05 66 81

- Ville de Reims
Direction de l'Urbanisme et de l'Aménagement du Territoire - Service des Droits des Sols
36 rue de Mars 51100 Reims - Tél. 03 26 77 73 80

Direction Etudes et Travaux de Bâtiments - Service Sécurité-Accessibilité
1-3 place Max Rousseaux 51100 Reims Tél. 03 26 77 73 22 - Mail : securite.accessibilite@mairie-reims.fr

- Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Marne
Pôle Entreprise, 68 bld Lundy 51100 Reims - Tél. 03 26 40 64 94 - Mail : entreprise@cm-marne.fr
(Accompagnement, conseils et pré-diagnostics)

- Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay
Développement économique, 5 rue des Marmouzets 51100 Reims - Tél. 03 26 50 66 88
Mail : info@reims.cci.fr (informations)

- Ordre des Architectes
10, bd Hippolyte Faure 51000 Châlons-en-Champagne - Tél. 03 26 68 45 71 - Fax : 03 26 68 58 78
Mail : croa.champagne-ardenne@wanadoo.fr

VILLE DE Reims www.reims.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Marne

CCI REIMS EPERNAY

Les éco-fiches

fiches_Mise en page 1 05/02/13 08:28 Page3

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

LUTTE CONTRE LES NUISANCES SONORES

Si la musique adoucit les moeurs, elle peut également avoir des effets destructeurs dans les relations entre voisins. L'exploitation d'un établissement doit donc s'effectuer dans le respect de la tranquillité publique et ne peut se faire ni au détriment de la clientèle ni aux dépens du voisinage.

Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

• Diffusion de musique amplifiée

Les établissements recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée doivent respecter la réglementation spécifique en matière de lutte contre les nuisances sonores.
Exemples d'établissements : discothèques, dancings, bals, salles de concert, salles de spectacles polyvalents, cafés, bars, brasseries, pubs, restaurants, etc…
Seuls les établissements dont l'activité est réservée à l'enseignement de la musique et de la danse sont exclus.
Les exploitants des lieux musicaux entrant dans le champ d'application de la réglementation doivent :

- faire réaliser à leurs frais une étude d'impact des nuisances sonores par un bureau d'études spécialisé
- tenir à disposition ce document ainsi que tout justificatif attestant de la mise en conformité de l'établissement (description des dispositifs pris pour limiter le niveau sonore et les émergences aux valeurs fixées par la réglementation).

En cas de travaux ou de modification des installations, la réalisation d'une nouvelle étude d'impact des nuisances sonores sera alors nécessaire et les nouvelles prescriptions devront être respectées.
En cas d'accueil, même ponctuel, d'orchestres ou de musiciens, la sonorisation doit être branchée sur la chaîne de diffusion de l'établissement. Cette activité doit impérativement être prise en compte dans l'étude d'impact mentionnée ci-dessus si les concerts sont fréquents.
Dans tous les cas, dans les endroits accessibles au public, le niveau de pression acoustique ne doit pas dépasser 105 dB(A) en niveau moyen et 120 dB en niveau de crête.

• Bruit de comportement

Aucun bruit ne doit par sa durée, sa répétition ou son intensité, porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme dans un lieu public ou privé. En conséquence, il faut sensibiliser la clientèle sur les nuisances sonores qu'elle peut occasionner. La responsabilité de l'exploitant s'étend également aux bruits émis sur la terrasse de son établissement ainsi que devant celui-ci.

Janvier 2013

• Bruit d'activité professionnelle :

Tous les dispositifs fixes ou mobiles de ventilation, extraction, climatisation, réfrigération, chauffage, etc.…, doivent être installés et entretenus de manière à respecter le voisinage et la réglementation. Il en est de même pour les opérations de manipulation, chargement/déchargement.
Il existe des valeurs maximales admissibles pour le niveau sonore des installations techniques liées à l'activité professionnelle.

Rappel de la réglementation

Les services de l'Etat et les services municipaux concernés exercent leurs missions de contrôle du respect de la législation et de la réglementation dans le cadre de leurs compétences et pouvoirs respectifs.

La fréquence des contrôles est aléatoire et également fonction des plaintes des riverains.

En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation, à une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès-verbal (amende de 5e classe pouvant aller jusqu'à 1500€ voire 3000€ en cas de récidive, et ce autant de fois que nécessaire).
Ces infractions peuvent également conduire à la fermeture administrative de l'établissement.
La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut par conséquent être engagée.

De plus, conformément à la réglementation, les dérogations aux heures habituelles de fermeture des débits de boissons sont accordées par l'autorité préfectorale, après avis du maire et des services de la police nationale.
Ces autorisations sont révocables et leur durée de validation ne peut dépasser un an. Dans tous les cas, ces dernières ne sont jamais accordées au-delà de 4 h du matin.

Références bibliographiques

- Code de l'Environnement (articles R.571-25 et suivants et article R.571-96)
- Code de la Santé Publique (articles R.1334-30 et suivants et articles R.1337-6 et suivants)
- Arrêté préfectoral du 10 décembre 2008 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage dans le département de la Marne
- Arrêtés préfectoraux du 18 novembre 2010 et celui modificatif du 20 décembre 2010 réglementant les horaires de fermeture des établissements dans lesquels sont servies des boissons à consommer sur place et titulaires d'une licence prévue par le Code de la Santé Publique
- Charte de la vie nocturne de la Ville de Reims - adresse de téléchargement : www.ville-reims.fr (home page, cliquez sur le chat)

Contacts

- Préfecture de la Marne
1 rue Jessaint 51036 Châlons-en-Champagne Cedex - Tél. 03 26 26 10 10

- Direction des Solidarités et de la Santé Publique - Service Communal d'Hygiène et de Santé
33 bis rue Laurent Deramez 51100 Reims - Tél. 03 26 35 68 70 - prise de rendez-vous fortement conseillée.

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

ÉNERGIE

Economiser l'énergie dans son entreprise revêt un intérêt à la fois économique et environnemental. Le chef d'entreprise, par ses choix et son comportement, peut diminuer ses consommations énergétiques et renvoyer une image éco-citoyenne auprès de ses clients.

Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

"L'énergie la moins chère est celle que l'on ne consomme pas !"

La prise en compte de l'impact de l'énergie dès le début de l'activité et lors de chaque investissement est nécessaire.

Il existe trois leviers d'actions :

- réduire ses besoins,
- gagner en efficacité énergétique,
- privilégier les technologies propres.

• Réduire ses besoins en énergie

La bonne connaissance des coûts liés à ses consommations énergétiques est un préalable à toute démarche d'économies. Elle passe par une étude des factures, une revue des abonnements, et un suivi des consommations.

En complément, voici quelques éco-gestes simples (zéro investissement) :

- les opérations de maintenance, de contrôle d'étanchéité/de combustion, de détartrage ou d'entretien sur les équipements,
- l'extinction des éclairages inutiles,
- la suppression des veilles lorsque cela est possible (soir et week-end notamment),
- la régulation des températures de chauffage (programmateur multi-zones) et de l'eau chaude (entre 55 et 60°C),
- si une climatisation est employée (en cas d'achat, la choisir en classe A et avec le sigle Eurovent, garantissant les performances annoncées), ne pas descendre sous 26°C (sauf conditions particulières de production), et veiller à ce que les écarts de température ne dépassent pas 5 à 7°C avec l'extérieur afin d'éviter les chocs thermiques.

• Gagner en efficacité énergétique

La performance énergétique concerne tous les équipements et les installations utilisés dans l'entreprise. En voici quelques exemples :

L'éclairage

Privilégier la mise en place d'un éclairage à basse consommation, des détecteurs de présence, des minuteries, des interrupteurs crépusculaires, des ballasts électroniques pour l'allumage des néons, plus performants et économes en énergie.

Le froid
Couvrir les vitrines réfrigérées la nuit, privilégier une régulation centralisée munie d'une sonde thermostatique, éviter de placer les compresseurs dans les pièces chauffées.
Le chaud
Installer des protections solaires sur vos fenêtres (stores ou volets extérieurs de couleurs claires).
L'eau chaude
Récupérer la chaleur des groupes froids pour préchauffer l'eau chaude, choisir un lave-vaisselle économe en énergie et en eau, isoler les tuyaux, la chaudière et le ballon d'eau chaude, installer un dispositif antitartre.
Le chauffage et l'isolation
Eviter les solutions électriques par simple convecteur, préférer des appareils électriques à accumulation, choisir une vitrine en double-vitrage pour améliorer l'isolation et réduire les déperditions de chaleur.
L'isolation reste l'investissement le plus rentable énergétiquement et financièrement.
La programmation des énergies
Faire installer un gestionnaire d'énergie, qui centralise l'ensemble des opérations de programmation (temporelle, tarifaire, gestion du délestage).

• Privilégier les technologies propres

L'activité peut générer un surplus de chaleur, ou avoir besoin de sources chaudes. Les technologies propres rassemblent les solutions de récupération de chaleur (groupes froid, hottes, fumées des fours, ventilation double-flux), le rafraichissement de l'air sans climatisation, ou encore le passage aux énergies renouvelables.

Pour aller plus loin : réalisez un pré-diagnostic énergie. Cet outil permet de faire un état des lieux, identifier, prioriser les solutions d'économies, et vous met en relation avec les interlocuteurs qualifiés.

● Rappel de la réglementation

Pour les bâtiments neufs : la RT2012 (Réglementation Thermique 2012), prévoit des critères pour atteindre la performance des bâtiments basse consommation dans les bâtiments tertiaires (à l'exclusion des zones et équipements dédiés au process : cuisson, stockage réfrigéré…). Pour tout autre cas (travaux), la réglementation thermique de 2005 s'applique.

● Références bibliographiques

➜ Arrêté du 26 octobre 2010 relatif aux caractéristiques thermiques et aux exigences de performance énergétique des bâtiments nouveaux et des parties nouvelles de bâtiments.
➜ site internet du CNIDEP : www.cnidep.com, Fiches de bonnes pratiques "Energie" par métier, disponibles en téléchargement.
➜ site internet de l'ADEME : www.ademe.fr, rubrique "économies d'énergie".

Contacts

- Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Marne
Opération régionale "Economies d'Energie et Artisanat"
68 bld Lundy - 51100 Reims - Tél. 03 26 40 22 23 (prise de rendez-vous conseillée)
chambremetiers@cm-marne.fr - www.cm-reims.fr

- Direction du Développement Durable Reims Métropole
EDDIE, 2 rue Tronsson Ducoudray (près de l'Opéra de Reims) - 51100 Reims - Tél. 03 26 35 37 13
eddie@reimsmetropole.fr

Fiche rédigée dans le cadre de l'opération "Economies d'Energie et Artisanat" portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Marne.

En partenariat avec

REIMSMETROPOLE
VILLE DE Reims www.reims.fr
Chambre de Métiers et de l'Artisanat Marne

Les éco-fiches

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

HYGIÈNE DES LOCAUX
DE PRÉPARATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Les locaux ne doivent pas générer, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination pour les aliments.
Il s'agit en premier lieu de prévenir la contamination croisée entre les équipements, le personnel, les denrées, les déchets et les sources de contamination extérieures.

A compter du 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Sont concernés :
- les établissements relevant des secteurs de la restauration traditionnelle,
- les cafétérias et autres libres-services,
- la restauration de type rapide.

● Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux doivent :
- être propres et en bon état d'entretien,
- pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés,
- permettre de prévenir l'encrassement, le contact des denrées alimentaires avec une substance ou matière qui présente des risques pour la santé (produit non alimentaire, nocif, toxique ou polluant), la formation de condensation et lutter contre les organismes pathogènes et animaux nuisibles,
- permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution de toutes les opérations de manipulation des aliments, d'entretien et de maintenance des locaux et des équipements,
- offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, si cela est nécessaire.

Ainsi des toilettes installées conformément à la réglementation, sont disponibles en nombre suffisant, ne donnent pas directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, ni dans la salle de restauration.

Dans le même esprit, l'ensemble des points d'eau de l'établissement doit être uniquement alimenté en eau destinée à la consommation humaine. Ils se répartissent judicieusement entre des installations réservées au lavage des denrées alimentaires et des lavabos distincts à commande non manuelle destinés au lavage des mains. Ces derniers sont complétés par des équipements adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains.

L'ensemble de l'établissement est doté d'une ventilation naturelle ou mécanique, adéquate et performante mais surtout adaptée localement aux spécificités des pièces (cuisine, sanitaires, stockage, …). En sus, des systèmes d'extraction des fumées peuvent s'avérer indispensables. Ces deux types d'équipements sont installés conformément à la réglementation et conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées. Une attention particulière est à apporter afin d'éviter que les nuisances sonores et olfactives liées à leur utilisation soient perceptibles à l'extérieur de l'établissement.

Les fenêtres et autres ouvertures qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur sont, en cas de besoin, à équiper d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage.

Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences et doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. L'évacuation des effluents graisseux de l'établissement vers le réseau public d'eaux usées devra être effectuée par l'intermédiaire d'un bac à graisses (cf. fiche sur la gestion des eaux usées).

Des vestiaires fonctionnels doivent être prévus pour le personnel. En cas de besoin, ces locaux permettent de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés les aliments.

L'établissement comporte un lieu hygiénique pour le remisage des déchets, clos par une porte hermétique, présentant un sol et des parois en matériaux durs, imperméables et imputrescibles et équipé d'un poste de lavage et d'un système d'évacuation des eaux avec siphon de sol. Ce local ne doit pas communiquer directement avec les locaux affectés à l'habitation, au travail, à la restauration et à la vente de produits alimentaires. Il est au besoin réfrigéré et comme l'ensemble des locaux, il est inaccessible aux insectes, rongeurs et animaux en général. La gestion des déchets doit être faite dans le respect de la réglementation (cf. fiche sur les déchets) et tout stockage important évité.

Les actions de nettoyage et de désinfection doivent être efficaces :
- des produits appropriés doivent être utilisés,
- un plan de nettoyage et de désinfection doit être établi.

L'interdiction de fumer est applicable à l'ensemble des locaux de travail ou d'accueil du public de l'établissement.

Références bibliographiques

➜ H.A.C.C.P (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise)

➜ Guides des bonnes pratiques hygiéniques (G.P.H) éditions des journaux officiels.

Contacts

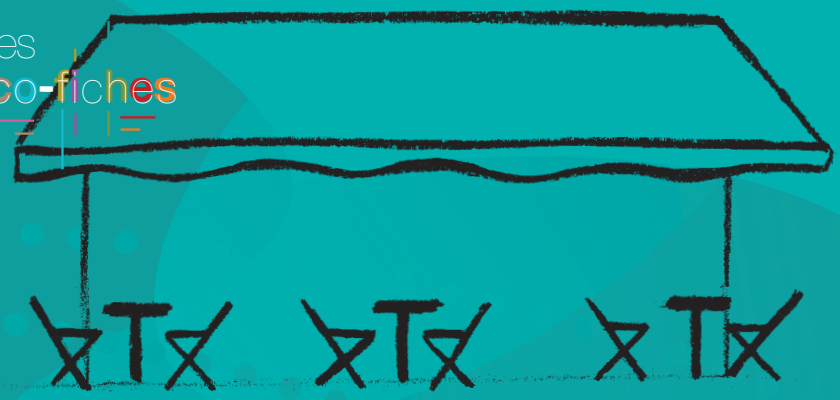
- Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations
Sécurité Alimentaire des Aliments
Cité administrative Tirlet - 51000 Châlons en Champagne - Tél. 03 26 66 78 78

- Direction des Solidarités et de la Santé Publique - Service Communal d'Hygiène et de Santé
33 bis rue Laurent Déramez 51100 Reims - Tél.03 26 35 68 70 - prise de rendez-vous fortement conseillée.

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches



PROPRETÉ DU DOMAINE PUBLIC

Indissociable de la qualité du cadre de vie, la propreté de notre commune influence les comportements de chacun : une ville sale pousse au laisser-aller, alors qu' une ville propre incite à des comportements respectueux .
De même, la propreté de notre Ville contribue à l'image qu'elle donne à ses visiteurs mais surtout à l'image qu'en ont les Rémois et à leur bien-être au quotidien.
Cette notion prend toute son importance pour les métiers de bouche qui accueillent leurs clients pour leur faire partager leurs produits ou services.

● Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

Toute occupation du domaine public induit le devoir de rendre ou de garder le site propre.
Cette obligation s'applique pour :
• Les restaurateurs lors de la mise en place de terrasses (restaurant, bar-tabac….)
• Les marchés de quartiers.

Les bénéficiaires d'autorisation d'occupation du domaine public doivent donc veiller au parfait état de propreté de leurs installations et des abords.

• Ainsi pour les terrasses :
L'entretien comprend le débarrassage, …, **la collecte de papiers, mégots, et détritus sur l'emprise de la terrasse et le lavage de toutes salissures** consécutives à l'utilisation de la terrasse. N'oublions pas les chewing-gums.

• De même pour les marchés :
L'occupant d'un emplacement de marché restitue celui-ci **en parfait état de propreté.** Les détritus et déchets assimilés aux déchets ménagers doivent **être regroupés** afin de faciliter la collecte en tenant compte des conditions météorologiques particulières (vent fort).
Le **dépôt** ou rejet sur voirie ou dans les réseaux d'assainissement de toutes matières solides ou liquides, telles que les **graisses, huiles** (cf. fiche "Huiles alimentaires usagées) ou autres susceptibles d'être une souillure ou un danger pour la santé est interdit. Aussi des précautions sont nécessaires afin de protéger les revêtements des trottoirs (pose de cartons, de moquette…).

• Rôle des services de la ville en propreté urbaine :

La Ville de Reims met en place un service de nettoiement de la voirie et des trottoirs **qui ne se soustrait pas à l'obligation de nettoiement par les bénéficiaires d'autorisation d'occupation du domaine public.**
Il y va de la responsabilité et du civisme de chacun pour garder un environnement propre.

Janvier 2013

• Sanctions :

• Pour les terrasses :

En cas de non respect du présent règlement et de la législation en vigueur, les contrevenants s'exposent à des sanctions.

3 niveaux de sanctions pourront être établis pour une infraction de même type :

- Avertissement le jour du constat du non respect du présent règlement avec remise d'une attestation, doublé d'un courrier avec accusé de réception. Le commerçant sera dans l'obligation de remettre immédiatement sa terrasse en conformité.
- En cas de 2e infraction constatée, le commerçant se verra établir un procès verbal avec paiement d'une amende de 5e catégorie.
- En cas de 3e infraction constatée, il sera procédé au retrait de l'autorisation d'occupation du domaine public pour l'année civile sans versement d'une quelconque indemnisation. L'année suivante, le commerçant devra renouveler sa demande d'autorisation d'occupation du domaine public, via un dossier complet.

• Pour les marchés de quartiers :

Tout manquement aux dispositions du présent règlement entraîne l'envoi d'un avertissement écrit au contrevenant.

En cas de récidive, ce dernier se voit appliquer la sanction suivante :

> exclusion temporaire du marché concerné pendant deux semaines. En cas de refus d'obtempérer, le contrevenant est exclu définitivement du marché concerné.

Enfin, toute infraction au présent règlement peut être constatée au moyen de procès-verbaux par tout agent de l'autorité ayant qualité à cet effet et sanctionnée conformément aux lois et règlements en vigueur.

● Rappel de la réglementation

> Règlement Sanitaire Départemental de la Marne art 99.5
> Règlement des marchés de détail et de certaines ventes sur la voie publique (V-DJ-09 du 25/06/09)
> Arrêté Municipal Règlement des occupations du domaine public de la Ville de Reims.(V-DVCE-2010)
> Code pénal R632-1

Contact

Direction des Déchets et de la Propreté de la Ville de Reims - Propreté Urbaine

Pour toute information ou dysfonctionnement de la prestation de nettoiement :

"Allô Propreté" : 03 26 777 111

VILLE DE Reims
www.reims.fr

La propreté, c'est notre engagement à tous.
REIMS Ville propre

Les éco-fiches

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

ÉLIMINATION DES DECHETS

Les activités de restauration génèrent une quantité importante de déchets mais aussi une hétérogénéité sur la nature de ceux-ci. Mal gérés, ces déchets peuvent rapidement devenir une source de nuisance ou exposer leur propriétaire à une verbalisation. En effet, au regard de la réglementation, le professionnel est responsable de la bonne gestion des déchets issus de l'activité professionnelle.

Grands principes et bonnes pratiques pour gérer les déchets

• Les services mis en place par REIMSMÉTROPOLE

Chaque professionnel installé sur le territoire de l'agglomération peut faire appel au service de collecte des déchets pour la mise à disposition d'un service de gestion des déchets. Les droits au service sont définis sur la base d'un formulaire qu'il est possible de télécharger sur le site internet de Reims Métropole.

• Les déchets résiduels (bacs à couvercle vert ou sac)

Sont concernés par cette collecte : les restes de repas, les déchets issus de la préparation des repas, le polystyrène, le film plastique…

• Les journaux et emballages recyclables hors verre (bac à couvercle jaune)

Sont acceptés à cette collecte : les emballages métalliques, les cartons, les briques alimentaires, les bouteilles et flacons en plastique ainsi que les journaux, revues et magazines.

• Les volumes acceptés

Depuis le 1er janvier 2013, chaque professionnel peut éliminer via le service public un volume hebdomadaire global de 2000 litres et limité à 1500 litres pour les déchets résiduels. Les bacs, mis à disposition gratuitement, dépendront de la fréquence du service du quartier mais aussi de la capacité de stockage des bacs dans l'enceinte privée.

• Le verre d'emballage ménager

Ne sont concernés que les bouteilles, pots et bocaux en verre sans bouchon ni capsule (pas de verre à boire cassé). Cette collecte s'effectue principalement par le biais de conteneurs disposés sur le domaine public.
Un service complémentaire et gratuit est disponible pour les métiers de bouche uniquement (restauration) par un ramassage en porte à porte.

• Les filières réglementaires

Les déchets non listés ci-dessus doivent faire l'objet de filières spécifiques. On distingue :

- Les déchets encombrants (exemple : ancien mobilier) qui sont à déposer dans une déchetterie professionnelle (il en existe 3 sur l'agglomération - coordonnées auprès de tri info) ou peuvent faire l'objet d'une location de benne. Attention, tout dépôt de benne sur le domaine public doit faire l'objet d'une demande préalable auprès des services de la Mairie. Vous pouvez également penser au don via certaines associations telles l'Armée du Salut ou Emmaüs. Pour les palettes et autres conditionnements volumineux, étudiez avec vos fournisseurs des solutions de reprise.
- Les équipements électriques et électroniques hors d'usage doivent suivre une filière de recyclage. Sur le territoire de l'agglomération, l'entreprise Envie pourrait prendre en charge cette collecte (service payant).
- Les huiles alimentaires usagées pour lesquelles vous pouvez vous reporter à la fiche spécifique à ces déchets.
- Les déchets toxiques (notamment liés aux travaux pouvant être engagés dans l'établissement), à séparer dès la production et à évacuer vers les déchetteries professionnelles.

● Rappel de la réglementation

- Il est interdit de présenter au service public de collecte des déchets, des déchets qui par leur volume ou leur nature ne sont pas assimilables à des déchets ménagers. Il s'agit de déchets volumineux (palettes) et de déchets spéciaux (viandes avariées, os…).
- Les déchets non assimilés aux déchets ménagers doivent faire l'objet de filières d'élimination spécifiques à la charge du professionnel. Pour les déchets spéciaux, des bordereaux sont remis et doivent être conservés afin de justifier du respect de la règlementation.
- Le règlement de collecte de REIMSMETROPOLE impose aux usagers de maintenir les contenants en bon état de propreté et de présenter les déchets à la collecte sur le domaine public aux jours et heures du ramassage des déchets.
- Depuis le 21/07/1995 les entreprises ont l'obligation de valoriser les déchets d'emballage par leurs propres moyens ou en les cédant à des entreprises spécialisées.
- Depuis le 1er janvier 2012, les gros producteurs de bio déchets doivent mettre en place un tri à la source et une filière de traitement biologique des déchets organiques produits. Ne sont pas concernés les déchets d'équarrissage qui font déjà l'objet d'une filière dédiée. Le seuil de production de bio déchets concerné par cette nouvelle réglementation va progressivement décroitre et d'ici 2015 la majorité des établissements de restauration sera concernée. Attention, la filière de traitement du bac vert de REIMSMETROPOLE est une valorisation énergétique et ne permet pas au professionnel de respecter cette réglementation.

● Références bibliographiques

➜ Règlement de collecte des déchets de Reims Métropole du 16 novembre 2010 et plus particulièrement les articles 4 et 6.6

➜ Code de l'Environnement : articles R543-66 à R543-72 concernant les déchets d'emballages

➜ Code de l'Environnement : articles R543-225 concernant les bio déchets et arrêté du 12 juillet 2011 portant sur les seuils des bio déchets

Contact

Direction des Déchets et de la Propreté de REIMSMÉTROPOLE

- Service collecte des déchets et animation : bacs de collecte et ramassage des déchets
3 rue Arthur Décés 51100 Reims - tri info : 03 26 02 90 90
- Service traitement des déchets : collecte du verre en porte à porte
3 rue Arthur Decès 51100 Reims - Tél. 03 26 77 71 11

Pour connaître vos jours de collecte :
www.reimsmetropole.fr/article_dechets_2.php

Pour télécharger la charte d'utilisation du service de collecte et de mise à disposition de bacs :
www.reimsmetropole.fr/article.php?id_article=294

REIMSMETROPOLE

nouveau challenge

Les éco-fiches

VILLE DE Reims
www.reims.fr

REIMSMETROPOLE

Les éco-fiches

SÉCURITE INCENDIE

Les Etablissements Recevant du Public (ERP) possèdent une réglementation spécifique en matière de sécurité et d'accessibilité. Ils sont classés en catégories et en types afin de répondre aux exigences de la sécurité et doivent être accessibles à toutes les personnes handicapées.

Droits et obligations en matière de sécurité incendie dans les ERP

• Définition d'un ERP

"Sont considérés comme Etablissement Recevant du Public, tous bâtiments, locaux ou enceintes dans lesquels des personnes sont admises soit librement, soit moyennant rétribution ou participation quelconque ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation payante ou non" (R123.2 du CCH)

• Définition de la catégorie

On définit la catégorie en fonction de l'effectif théorique des personnes admises. Il en existe cinq.

• Définition du type d'établissement

On définit le type en fonction de son activité. Pour exemple :
type M pour les magasins • type W pour les bureaux • type N pour les restaurants • type O pour les hôtels,….

Exploitations existantes		Exploitations nouvelles dans des locaux existants		
		Avec changement d'activité	Sans changement d'activité	
Sans travaux	Avec travaux à l'intérieur des locaux	Avec travaux (systématique)	Sans travaux intérieurs	Avec travaux à l'intérieur et/ou à l'extérieur des locaux
Tenir le registre de sécurité à jour des contrôles périodiques concernant ↓ - les installations électriques - les extincteurs - l'alarme incendie - les installations de chauffage, gaz, climatisation	Si travaux de rénovation avec nouveaux matériaux ou mobilier, ou modification du cloisonnement des locaux ↓ Déposer un dossier d'autorisation de travaux	Si modification d'enseigne ↓ Déposer un dossier de demande d'enseigne auprès du service des Droits de Place et/ou Si modification de façade (nouvelle peinture, vitrine,...) ↓ Déposer une déclaration préalable auprès du service Droits des Sols et/ou Si travaux de rénovation avec nouveaux matériaux ou mobilier, ou modification du cloisonnement des locaux ↓ Déposer un dossier d'autorisation de travaux afin d'obtenir l'autorisation de Madame la Maire pour effectuer les travaux projetés	Tenir le registre de sécurité à jour des contrôles périodiques concernant ↓ - les installations électriques - les extincteurs - l'alarme incendie - les installations de chauffage, gaz, climatisation et/ou Si modification d'enseigne ↓ Déposer un dossier de demande d'enseigne auprès du service des Droits de Place et/ou Si modification de façade (nouvelle peinture, vitrine,..) ↓ Déposer une déclaration préalable auprès du service Droits des Sols	Si modification d'enseigne ↓ Déposer un dossier de demande d'enseigne auprès du service des Droits de Place et/ou Si modification de façade (nouvelle peinture, vitrine,…) ↓ Déposer une déclaration préalable auprès du service Droits des Sols et/ou Si travaux de rénovation avec nouveaux matériaux ou mobilier, ou si modification du cloisonnement des locaux ↓ Déposer un dossier d'autorisation de travaux afin d'obtenir l'autorisation du Maire pour effectuer les travaux projetés

Janvier 2013

Nota bene :
le dossier d'autorisation de travaux est soumis aux avis des sous commissions départementales de ***sécurité et d'accessibilité.***
L'autorisation d'effectuer les travaux est délivrée par Madame la Maire uniquement après l'avis favorable de ces deux commissions. En cas d'avis défavorable, il y aura un refus d'aménager et un nouveau dossier devra être déposé.

Dans le cas d'une exploitation nouvelle dans un bâtiment à construire, il y a une obligation de déposer un permis de construire auprès des services de l'urbanisme de la mairie. Dans ce cas, le dossier de permis de construire intégrera l'ensemble des documents nécessaires à la consultation des commissions de sécurité et d'accessibilité.

Rappel de la réglementation en Sécurité Incendie dans les ERP

- Code de la Construction et de l'Habitation (Articles R123-1 à R 123-55 et R 152-6 et R 152-7
- Règlement de sécurité contre l'incendie dans les ERP (Etablissement Recevant du public)
- Arrêtés des 25/06/1980, 22/06/1990 (5 catégories) et arrêtés en fonction des types

Contacts Ville de Reims

Direction de l'Urbanisme et de l'Aménagement du Territoire - Service des Droits des Sols
36 rue de Mars 51100 Reims - Tél. 03 26 77 73 80
Renseignements sur la déclaration préalable et le permis de construire

Direction Etudes et Travaux de Bâtiments - Service Sécurité Accessibilité
1-3 place Max Rousseau 51100 Reims - Tél. 03 26 77 73 22
Renseignements sur le dossier d'autorisation de travaux

Direction de la Voirie - Gestion du Domaine Public
1 rue Vauthier Lenoir 51100 Reims - Tél. 03 26 77 71 72
Renseignements sur les droits de voirie et les enseignes

Pour tout ERP situé en dehors de la Ville de Reims
La réglementation décrite dans ce dépliant reste la même.
Cependant il sera nécessaire de s'adresser auprès de la mairie concernée.

Pour tout ERP situé dans une galerie commerciale
La réglementation prévoit une procédure particulière.
Pour plus de renseignements, contactez votre mairie.

cf. fiche accessibilité

VILLE DE Reims www.reims.fr
Chambre de Métiers et de l'Artisanat Marne
CCI REIMS EPERNAY
Les éco-fiches