

Accompagner l'évolution
des pratiques professionnelles
www.cnidep.com

CNIDEP

Centre National d'Innovation
pour le Développement durable
et l'Environnement dans
les Petites entreprises



DOSSIER DE PRESSE

Métiers de bouche :
un guide de recommandations
pour la gestion des eaux usées



Centre National d'Innovation
pour le Développement durable
et l'Environnement
dans les Petites entreprises



Chambre de Métiers
et de l'Artisan
Meurthe-et-Moselle

Petit historique : la naissance du CNIDEP

Créé en 1993 par la Chambre de Métiers de Meurthe-et-Moselle, le service aux artisans en matière d'environnement fut le premier du genre en France au sein du réseau des Chambres de Métiers.

En juin 2003, la Chambre de Métiers de Meurthe-et-Moselle obtient le label « Pôle d'innovation technologique de l'artisanat » par le Secrétariat d'Etat aux PME, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation. Le CNIDEP ainsi créé devient le centre de ressources national dans le domaine particulier des petites entreprises et de l'environnement.

Les missions du CNIDEP

La mission principale des 7 agents du CNIDEP est **d'accompagner les artisans à prendre en compte l'environnement et le développement durable dans leur activité quotidienne**. Pour ce faire, le CNIDEP offre ses services et son savoir-faire aux artisans mais également à leurs interlocuteurs et à tous les acteurs œuvrant dans le domaine de l'artisanat et de l'environnement :

Services aux Entreprises artisanales : Accompagner les évolutions des pratiques professionnelles



- Par le biais de la formation, de la mise en place d'opérations collectives, de diagnostics personnalisés
- En offrant un accompagnement technique et/ou financier et en apportant des réponses techniques propres à chaque activité.

Services aux Chambres de Métiers et de l'Artisanat : Soutenir la mise en œuvre de programmes d'actions environnementales au profit des petites entreprises



- Offrir notre expertise pour définir un programme d'actions (recherche de financements, de partenaires...)
- Offrir notre savoir-faire et nos outils pour mettre en œuvre ce programme d'actions

Services aux Collectivités : Contribuer à la réussite des politiques locales d'environnement applicables aux petites entreprises



- Offrir les connaissances et le savoir-faire du CNIDEP concernant la gestion des déchets et des eaux usées, la maîtrise de l'énergie, la réduction des nuisances de voisinage et la réalisation d'un agenda 21.

Services aux Institutionnels : Mettre à la disposition de tous l'expérience acquise concernant les petites entreprises et l'environnement



- Faire connaître les enjeux et les voies d'amélioration en matière de développement durable, de gestion des déchets et des eaux usées et de maîtrise de l'énergie

Pour en connaître davantage sur le CNIDEP ou pour solliciter nos services, rendez-vous sur notre **nouveau** site Internet : www.cnidep.com
Ou contacter Claire-Marie SPITALS – 03 83 95 60 88 – claire-marie-spitals@cnidep.com

La problématique des eaux usées dans les métiers de bouche

De par leur activité professionnelle, les métiers de bouche ou « métiers de l'alimentaire » produisent des effluents gras. Ces effluents gras sont de deux origines : animale et végétale. Les graisses végétales (huile de friture) sont facilement récupérables : leur élimination par des filières autorisées est donc relativement aisée. En ce qui concerne les graisses animales, la problématique est plus complexe car il s'agit d'une part d'une pollution diffuse car de multiples producteurs (privés ou publics) sont à l'origine de leur émission dans les réseaux. D'autre part, les effluents gras d'origine animale sont générés de différentes manières notamment lors de la cuisson des aliments, de la vaisselle ou du lavage des locaux.

Par ailleurs, les graisses d'origine animale, par leurs caractéristiques physico-chimiques, peuvent poser plusieurs problèmes :

- elles peuvent boucher les canalisations et entraîner le colmatage des égouts
- elles peuvent être à l'origine de la production d'un gaz acide qui ronge les canalisations en béton
- elles perturbent le fonctionnement de certaines stations d'épuration

La problématique des effluents gras touche donc en amont les entreprises qui en sont à l'origine mais également en aval les collectivités du territoire sur lequel elles sont implantées.

Pour faire face à ce problème, il est possible, soit de limiter la production de ces effluents gras d'origine animale par la mise en place de bonnes pratiques soit de traiter ces effluents par le recours à des techniques de prétraitement.



Métiers de bouche : un guide de recommandations pour la gestion des eaux usées

Le **CNIDEP**, en collaboration avec les organisations professionnelles et les pôles d'innovation des métiers de bouche (voir liste ci-dessous), vient de réaliser un guide sur la **gestion des eaux usées issues des métiers de bouche**. Ce guide est téléchargeable gratuitement sur le site du CNIDEP, www.cnidep.com.

L'objectif de ce guide de recommandations est de donner les éléments nécessaires **aux conseillers des entreprises** pour informer, conseiller et accompagner les entreprises des métiers de bouche sur leurs obligations, les solutions techniques existantes et les aides financières auxquelles elles peuvent prétendre. La plaquette de présentation jointe vous détaille le contenu du document.

Ce guide est également un support de travail pour toute coopération avec les collectivités dans le cadre de la mise en place d'autorisations de rejets d'eaux usées ou de système de collecte et d'élimination des résidus graisseux et des boues.

Le guide « Gestion des eaux usées issues des métiers de bouche » a été réalisé par le CNIDEP avec la collaboration de :

- La CGAD : Confédération Générale de l'Alimentation en Détail
- L'ARDATmv : L'Association de Recherche Développement et d'Assistance Technologique pour les métiers de la viande
- Le CEPROC EVOLUTION PRO : Le Centre de Formation des Professionnels de la Charcuterie
- L'UMIH : L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie
- L'INBP : L'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie
- L'ENSP : L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie
- La CRMA Centre : La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Centre

**Contact presse : Claire-Marie SPITALS – 03 83 95 60 88 –
claire-marie-spitals@cnidep.com**

CNIDEP
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Meurthe-et-Moselle
4 rue de la Vologne - 54524 LAXOU CEDEX
Tél : 03 83 95 60 88 – Fax : 03 83 95 60 30
Site Internet : www.cnidep.com



Gestion des eaux usées issues des métiers de bouche

Guide de recommandations à l'usage
des conseillers des entreprises

2007





Dans le cadre d'un groupe de travail national animé par le CNIDEP (Centre National d'Innovation pour le Développement durable et l'Environnement dans les Petites entreprises), un guide de recommandations sur la gestion des eaux usées, issues des métiers de bouche, vient d'être édité en collaboration avec :

- La **CGAD** : La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail
- L'**ARDATmv** : L'Association de Recherche Développement et d'Assistance Technologique pour les métiers de la viande
- Le **CEPROC EVOLUTION PRO** : Le Centre de Formation des Professionnels de la Charcuterie
- L'**UMIH** : L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie
- L'**INBP** : L'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie
- L'**ENSP** : L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie
- La **CRMA Centre** : La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Centre

→ Comment se le procurer ?

Ce guide est disponible gratuitement, au format informatique (pdf), auprès des différents partenaires qui ont participé à sa conception, soit directement en les contactant, soit sur leur site Internet si ces derniers l'ont prévu.

PARTENAIRE	TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
CNIDEP	03 83 95 60 88	www.cnidep.com
CGAD	01 44 90 88 44	www.cgad.fr
ARDATmv (CFBCT)	01 40 53 47 50	www.boucherie-france.org
CEPROC EVOLUTION PRO	01 42 39 39 89	www.ceproc.com
UMIH	01 44 94 19 94	www.umih.fr
INBP	02 35 58 17 77	www.cannelle.com
ENSP	04 71 65 72 50	www.ecoledelapatisserie.com
CRMA CENTRE	02 38 68 03 32	www.crm-centre.fr



→ A qui s'adresse-t-il ?

- Les chargés de mission et les représentants des Organisations Professionnelles et PIT des métiers de bouche ;
- Les chargés de mission environnement des Chambres de Métiers et de l'Artisanat départementales (CMA) et régionales (CRMA) ;
- Les chargés de mission environnement des Chambres de Commerce et d'Industrie départementales (CCI) et régionales (CRCI).



→ Principaux objectifs

- Informer, conseiller et accompagner les entreprises des métiers de bouche pour le prétraitement in situ des effluents gras d'origine animale ;
- Négocier avec les collectivités, et éventuellement avec les exploitants des services d'assainissement, les moyens d'une mise en place ou d'une régularisation des autorisations de déversement dans les réseaux d'assainissement ;
- Négocier avec les collectivités et certains prestataires locaux la mise en place des pratiques les plus économiques de collecte et d'élimination des résidus gras et des boues provenant du prétraitement des effluents gras d'origine animale ;
- Négocier avec les partenaires financiers l'attribution d'aides à l'investissement pour le prétraitement des effluents gras d'origine animale.

→ Quels sont les thèmes abordés ?

Ce guide contient différentes informations professionnelles, réglementaires, techniques et économiques, et notamment :



→ La problématique et les métiers de bouche concernés

- La définition des effluents gras d'origine animale
- L'origine des effluents gras d'origine animale
- Les impacts des effluents gras d'origine animale
- Les caractéristiques des métiers de bouche en matière de rejets d'effluents gras d'origine animale (métiers concernés)

→ La réglementation

- Les rejets des effluents gras d'origine animale en direction du milieu naturel
- Les rejets des effluents gras d'origine animale en direction du réseau d'assainissement
- La classification des résidus gras et des boues provenant du prétraitement in situ des effluents gras d'origine animale

→ Les bonnes pratiques professionnelles

→ Les solutions techniques de prétraitement in situ des effluents gras d'origine animale

- Le bac à graisses classique
- Le séparateur à graisses autonettoyant par écrémage
- Le séparateur à graisses autonettoyant par surverse
- Le séparateur à graisses semi-biologique
- Une aide au choix entre ces quatre techniques

→ Les contacts et aides financières

- Les prestataires
- Les partenaires financiers



→ La démarche auprès des entreprises, des collectivités, des prestataires et des partenaires financiers



Les réponses aux questions des entreprises



Ce guide vous permet de répondre aux questions couramment posées par les entreprises des métiers de bouche telles que :

- *Suis-je obligé d'avoir un séparateur à graisses dans mon entreprise pour prétraiter les eaux usées ?*
- *Dois-je relier tout le réseau d'eaux usées au séparateur à graisses ?*
- *Est-il possible de mettre en œuvre de bonnes pratiques professionnelles avant de réfléchir à l'installation d'un séparateur à graisses ?*
- *Existe-t-il différentes technologies de séparateurs à graisses ? Et si oui, quelle est la moins coûteuse pour mon activité ?*
- *Puis-je installer un bac à graisses classique à l'extérieur de mon entreprise si je n'ai pas de place dans mon laboratoire ?*
- *Puis-je vérifier le dimensionnement d'un bac à graisses classique ?*
- *Dois-je faire collecter les résidus graisseux et les boues issues du séparateur à graisses par une entreprise spécialisée ?*
- *Dois-je faire des analyses de l'eau en sortie du séparateur à graisses ?*
- *Existe-t-il des prestataires pour l'achat, l'installation et l'entretien d'un séparateur à graisses ?*
- *Existe-t-il des aides financières pour l'achat et l'installation d'un séparateur à graisses ?*
- *Quelle doit être la démarche auprès des entreprises, des collectivités, des prestataires et des partenaires financiers ?*
- *A qui incombent les travaux de mise aux normes des rejets d'eaux usées ?*
- *Suis-je obligé de signer une autorisation de déversement des eaux usées dans le réseau d'assainissement ?*



CNIDEP - 4, rue de la Vologne - 54524 Laxou Cedex
tel. : 03 83 95 60 88 - Fax : 03 83 95 60 30
Courriel : cnidep@cnidep.com
Site internet : www.cnidep.com

Avec le concours technique et financier de :

