



guide de gestion
des déchets d'activités

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

LES PRINCIPAUX DÉCHETS DE VOTRE ACTIVITÉ :

Déchets banals :

- Papiers, cartons
- Plastiques
- Bocaux
- Boîtes de conserve
- Seaux et bidons plastique
- Cagettes

Déchets spécifiques :

- Déchets organiques et animaux
- Huiles de friture

Déchets dangereux :

- Emballages de produits d'entretiens
- Aérosols
- Néons
- ...

Comment et où éliminer vos déchets ?

Déchets banals :

- Emmenez vos papiers, cartons, verres... à la déchetterie (voir fiche "Déchets banals").
- Si vos autres déchets banals représentent moins de 150 litres par jour, le service des ordures ménagères de votre commune se chargera de leur collecte.
- Si vos autres déchets banals représentent plus de 150 litres par jour, vous devez faire appel à un prestataire spécialisé pour leur collecte et leur élimination.

ONYX

ZI de Molina La Chazotte
255, rue Jean Perrin
42350 La Talaudière
Tél. : 04 77 48 11 00
Fax : 04 77 48 10 90

MOS

8, rue du Colonel Riez
42700 Firminy
Tél. : 04 77 40 57 10
Fax : 04 77 40 57 12

RDS

9, rue de la Libération
42152 L'Horme
Tél. : 04 77 31 38 21
Fax : 04 77 31 47 37



Déchets spécifiques :

Déchets organiques, os, suif... :

Union de la Boucherie Lyonnaise

5 r Mont Blanc
69960 Corbas
Tél. : 04 78 20 96 05
Fax : 04 78 20 44 82

Huiles de friture :

ECOGRAS

La Prairie
38780 Pont-Evêque
Tél. : 04 74 57 71 36
Fax : 04 74 57 62 97



Déchets dangereux :

SERPOL

Parc d'activités
2, chemin du Génie BP 80
69633 Venissieux Cedex
Tél. : 04 78 70 33 35
Fax : 04 78 70 27 20

SITA Mos

8, rue du Colonel Riez
42700 Firminy
Tél. : 04 77 40 57 10
Fax : 04 77 40 57 12

LABO Service

Chemin Vorgines
69700 Givors
Tél. : 04 72 24 01 13
Fax : 04 78 07 09 08



BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR



Mettez toutes les chances de votre côté

Afin de ne pas commettre d'impairs, il est toujours judicieux d'utiliser les services qui peuvent répondre à vos préoccupations. Dans ce but, les conseillers de la Chambre de Métiers, la Chambre de Commerce et d'Industrie et du Parc naturel régional du Pilat sont à votre disposition pour répondre à vos questions et vous orienter au mieux vers les organismes compétents.

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Comment éviter la pollution des ressources en eau ?

Tout déversement d'eaux usées dans les égouts publics doit être au préalable autorisé par la commune ou le service de l'eau dont vous dépendez.

- vous ne devez pas déverser d'huiles de friture ou des graisses à l'égout,
- vous devez installer des paniers grillagés à l'entrée des bouches d'évacuation des eaux de lavage,
- vous devez, le cas échéant envisager l'installation d'un bac à graisses.

Quel type de matériel acheter ?

Acheter du matériel homologué.

- **Neuf, le matériel doit** porter la plaque « CE » qui garantit sa conformité en matière de sécurité et de santé et être accompagné d'une déclaration de conformité
- **D'occasion, le matériel** doit avoir été mis en conformité et être accompagné d'une déclaration de conformité.

Quel fluides frigorigènes dans vos chambres froides ?

Vous pouvez continuer à utiliser les fluides disponibles tels que les CFC (R11, R12, R113, R114, R115 et R502) ou HCFC (R22) car c'est leur production qui est réglementée et non leur consommation. Toutefois, il est préférable dans la mesure du possible d'utiliser à présent des fluides moins nocifs dénommés HFC (R134a et R404a) qui ne sont pas concernés par les restrictions de production.

