



LES PRINCIPAUX DÉCHETS DE VOTRE ACTIVITÉ :

Déchets banals :

- Papier
- Cartons d'emballage
- Plastiques

Déchets spécifiques

- Résidus alimentaires
- Huiles de friture

Déchets dangereux :

- Emballages de produits d'entretien
- Aérosols
- Néons



Comment et où éliminer vos déchets ?

Déchets banals :

- Emmenez vos papiers, cartons, verres... à la déchetterie (voir fiche 4).
- 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 Fiminy
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 :

Résidus alimentaire

RDS SA

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

ONYX

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

SITA MOS

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



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 Fiminy
Tél. : 04 77 40 57 10
Fax : 04 77 40 57 12

Huiles de friture : ECOGRAS

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

LABO Service

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



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.

INFO :

Le Parc du Pilat adhère à la Charte Européenne du Tourisme Durable qui concerne l'environnement, l'économie et le social. A ce titre, les entreprises touristiques souhaitant bénéficier de ces services peuvent s'adresser à :

MAISON DU TOURISME - 04 74 87 52 00

HÔTEL - RESTAURANT

Comment éviter la pollution des ressources en eau ?

Tout déversement d'eaux usées non domestiques dans les égouts publics doit être au préalable autorisé par la commune ou le service de gestion de l'eau. Les graisses animales et végétales issues de l'activité de restauration peuvent perturber le fonctionnement du réseau d'assainissement d'une collectivité et contribuer indirectement à la pollution des ressources en eau. Afin d'éviter ces perturbations et les sanctions qui peuvent en découler :

- 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 lavages.
- vous devez, le cas échéant, envisager l'installation d'un bac à graisses.
- il est conseillé d'entretenir le bac à graisses régulièrement (vidange et lavage 1 à 2 fois par mois), cela permet également de supprimer les odeurs.
- vous devez effectuer un ramassage à sec avant de passer un jet d'eau sur le sol pour enlever les déchets gras et restes de cuisine.

Quelles normes appliquer dans les locaux ?

Un certain nombre de règles sont à respecter dans les locaux de production afin de permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène. Ceci concerne notamment l'agencement et l'emploi de matériaux qui préviennent les risques de contamination des produits alimentaires et permettent un nettoyage et une désinfection efficaces. Sont également concernées les installations garantissant une hygiène optimale (matériel de plonge, lave-mains, sanitaires, vestiaires, etc...).

Pour plus d'information, vous pouvez vous adresser aux organismes de contrôle : Direction des Services Vétérinaires ou Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ainsi qu'à un agent de la Chambre de Métiers.

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.

Quels 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.

