

Guide

pour les bouchers, charcutiers, traiteurs



Gestion des déchets & des effluents liquides

*Ne vous en faites
plus un monde !*



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Région Aquitaine

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

REGION



AQUITAINE



GESTION DES DECHETS

- p 4
Les déchets et les obligations
réglementaires

- p 6
Fiche : Déchets d'Etat (C3)

- p 8
Fiche : MRS (C1)

- p 10
Fiche : Effluents graisseux

- p 12
Fiche : Huiles alimentaires

- p 14
Les prestataires de gestion
des déchets




- p 16
Vos contacts



En tant qu'artisans bouchers, charcutiers ou traiteurs, vous êtes 1774 entreprises en Aquitaine et représentez près de 4 % de l'ensemble des artisans de la région. Disposant d'un savoir-faire traditionnel, vous êtes de véritables professionnels sachant choisir, préparer, présenter et conserver les viandes afin de répondre au mieux aux attentes de vos clients.

Et, si en tant qu'artisans bouchers, charcutiers ou traiteurs vous proposez des produits savoureux et de qualité, vous êtes également soumis à des règles d'hygiène, qui interviennent tout au long de la chaîne de production : **de l'achat des matières premières jusqu'à l'élimination des déchets.**

Contrairement à certaines activités artisanales, vos déchets ne sont pas classés dans la catégorie des matières dangereuses, mais seraient parfois sujets à polémiques ou à l'origine de gênes sur le fonctionnement de certaines infrastructures :

-  La crise de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine), pour les bouchers en particuliers,
-  la perturbation des réseaux d'eaux usées et des stations d'épuration par les huiles et graisses alimentaires produites surtout par les charcutiers/traiteurs,
-  la position de certaines collectivités territoriales ne souhaitant plus collecter les déchets de viandes avec les ordures ménagères.

Déjà confrontés à ces situations ou pas encore, le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat d'Aquitaine, en partenariat avec vos organisations professionnelles, vous proposent un guide sur la gestion des déchets et effluents graisseux des bouchers/charcutiers/traiteurs.

LES DÉCHETS ET LES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES :

Qu'est-ce qu'un déchet ?

« Est considéré comme déchet « tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon » - Article L 541-1 du Code de l'Environnement et loi Cadre du 15 Juillet 1975.

Dans votre activité, tout élément qui ne vous est plus d'aucune utilité et dont vous souhaitez vous débarrasser représente donc un déchet au sens de la loi.

La loi du 13 juillet 1992 (révision de la loi de 1975) a complété les dispositions existantes en introduisant la notion de Déchet Ultime¹, afin d'inciter à la valorisation et diminuer considérablement le traitement par incinération ou enfouissement des déchets.

1 - Déchet Ultime : déchet ne pouvant plus être valorisé dans les conditions techniques et économiques du moment.

Qui est responsable du déchet ?

« Le producteur ou le détenteur de déchets en est responsable. Il doit organiser le tri, le stockage, la collecte, le transport et le traitement de ses déchets de manière à assurer une élimination respectueuse de la santé de l'homme et de l'environnement. Il doit aussi justifier de ses bonnes pratiques » (Loi Cadre du 15 Juillet 1975 – loi du 13 Juillet 1992 – Code de l'Environnement : Article L541-2).

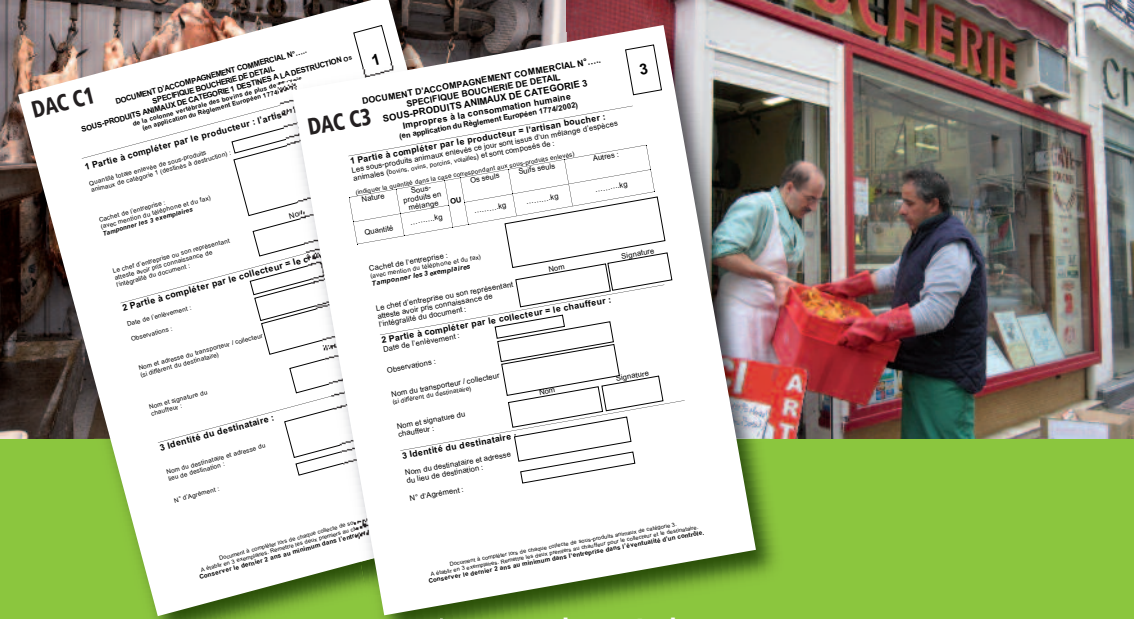
En cas de dommage, il peut être tenu à réparation sur le fondement de la responsabilité civile ou pénale.

Selon ce principe, sachez que les communes ou leurs regroupements (communautés de communes, syndicats intercommunaux ...) sont responsables de l'élimination des ordures ménagères, mais ne sont pas tenus de prendre en charge les déchets d'activités professionnelles (Art. L 2224-13 du Code général des collectivités territoriales - CGCT).

Cependant, les collectivités peuvent assurer, également, l'élimination des autres déchets définis par décret, qu'elles peuvent, eu égard à leurs caractéristiques et aux quantités produites, collecter et traiter sans sujétions techniques particulières (Article L2224-14 du CGCT).

Vous êtes donc responsables des déchets que vous générez jusqu'à leur élimination et pour le prouver il vous faudra le justifier à l'aide de documents de traçabilité (sauf pour la collecte avec les ordures ménagères).

En l'occurrence, pour la gestion des déchets C1 et C3, le Document d'Accompagnement Commercial (DAC) assurera la traçabilité, et pour les autres déchets (huiles et graisses) des bons d'enlèvement vous seront délivrés. Les documents de traçabilité sont à conserver durant au moins 2 ans en cas de contrôle.



A RETENIR | Le cadre réglementaire de la gestion déchets en 6 points :

- 1 **Confier ses déchets à un prestataire qui vous remettra des documents de traçabilité (DAC, bon d'enlèvement ...)** qui vous permettront de garantir votre responsabilité en tant que producteur de déchets.
- 2 **Ne pas brûler ses déchets en extérieur ou dans une installation non autorisée :** risque pour la santé (gaz nocifs), d'accidents de circulation (fumées trop condensées) ou d'incendies.
- 3 **Ne pas déposer ses déchets en décharge sauvage ou les enfouir :** risques de pollution des sols et nappes phréatiques.
- 4 **Ne pas mélanger les déchets à caractère dangereux avec les autres :** les circuits d'élimination étant différents.
- 5 **Ne pas envoyer en décharge (enfouissement) les déchets pouvant être valorisés (cartons, papiers, métaux, bio-déchets ...).** Selon le principe de la définition des Déchets Ultime.
- 6 **Ne pas vider les déchets liquides dangereux ou perturbants dans les circuits d'eaux usées :** risque de dysfonctionnement des réseaux d'assainissement et des installations de traitement des eaux.

DÉFINITION :

Les C3 sont les déchets issus des opérations de découpe, de désossage et de parage des viandes et sont donc constitués d'os, suifs et restes de viande.

FICHE DÉCHETS D'ETAL (C3)

Références réglementaires pour la gestion des C3

Dans le cadre du Règlement CE n°1774/2002 du parlement européen et du Conseil du 3/10/2002, (*règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine*) et dans un souci d'hygiène et de sécurité, le flux des déchets d'os et suifs doit être acheminé vers un exutoire de valorisation propre à cette filière.

Contexte national et régional :

Un récent sondage national montre que la **quantité** moyenne **hebdomadaire** d'os et suifs produits dans les entreprises artisanales de boucherie est estimé à **120 – 130 kg**.

Plus localement, en Gironde et dans les Landes, suite à des études réalisées en 2007 et en 2010 auprès de l'ensemble des bouchers/charcutiers/traiters, la quantité moyenne produite oscillerait entre 3 **et plus de 50 kg par semaine**.

Ces études ont permis aussi de montrer que dans 24 % des cas, les entreprises utilisent le service de collecte des ordures ménagères, puis les sociétés privées (29 %) et l'alimentation animale via les dons aux particuliers (38 %) et meutes de chien (7 %).

Les **C3** ne sont pas considérés comme des déchets dangereux, mais certaines collectivités territoriales commencent à refuser de les collecter avec les ordures ménagères (OM).

Comment stocker ces déchets :

Les déchets ne doivent pas rentrer en contact avec les autres denrées alimentaires, mais il est possible de les stocker en chambre froide dans un bac fermé et identifié (ce bac devra être nettoyé et désinfecté après chaque enlèvement).



Comment gérer ces déchets :

1 La collecte par les **Équarisseurs** : se sont des prestataires privés spécialisés dans la prise en charge des cadavres d'animaux. Mais ils sont également habilités à gérer les pièces anatomiques des animaux. Ces entreprises pourront vous établir un contrat de prestation avec la mise en place de fréquence de collectes hebdomadaires ou bimensuelles. Dans ce cas la traçabilité est obligatoire : DAC ou parfois juste des bons d'enlèvement. C'est un service payant. **Bon à savoir** : certains prestataires de gestion des déchets peuvent aussi proposer la prise en charge des C3. Le service sera sensiblement identique à celui proposé par un équarisseur.

2 La collecte par les **Lieutenants de Louvèterie** : ce sont des associations qui ont un rôle d'information, médiation, relation avec les chasses privées, les municipalités voire le département pour permettre la régularisation du gibier et la destruction de nuisibles. Pour se faire, ils possèdent des meutes de chiens, qui sont nourries avec des préparations de viandes mélangées à des féculents. Les louvetiers peuvent donc vous proposer de prendre en charge, gratuitement, vos C3 très régulièrement, pour nourrir leurs meutes.

***NB** : vérifiez que ces meutes détiennent un agrément délivré par les services vétérinaires pour accepter vos C3 et qu'ils vous fournissent un document de traçabilité à chaque enlèvement.*

3 La prise en charge par les **Zoo**. Le principe est sensiblement équivalent à celui pratiqué par les Louvetiers.

4 Les **particuliers** à titre gracieux (de manière ponctuelle).

5 Le **service de collecte des ordures ménagères** (en fonction des collectivités territoriales). Cette gestion n'est pas gratuite, elle est prélevée par la taxe ou redevance ordures ménagères (TEOM ou REOM), qui pourra être, dans le cas de la TEOM, complétée par une redevance spéciale (RS). Dans ce cas précis avec l'accord préalable de l'entreprise de ramassage, les C3 doivent être valorisés par incinération ou compostage et non pas traités par enfouissement en centre de stockage de classe II. Vous devez assurer la traçabilité en tenant un registre indiquant les dates de prélèvement et le poids des C3 mélangés aux ordures ménagères. Ce document est à conserver pendant 2 ans.

***ATTENTION** : il est interdit de donner des os et parures de **PORCS CRUS** à des professionnels ou des particuliers pour l'alimentation de leurs animaux. Il y a un risque de transmission de certaines maladies comme la maladie d'Aujeszki. Toutefois, ceux-ci peuvent être donnés cuits.*

Retrouver les coordonnées des équarisseurs, prestataires et lieutenants de louvèterie en page 14.

FICHE MRS (C1)

DÉFINITION :

Les MRS (Matériels à risques spécifiques), sont la **colonne vertébrale et les ganglions rachidiens** et aussi : la cervelle, les yeux, les amygdales, l'intestin des bovins de plus de 30 mois ainsi que la rate chez les caprins et ovins. Ces organes sont considérés comme MRS car sont susceptibles de contenir le prion à l'origine de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine).

Références réglementaires pour la gestion des MRS

L'arrêté du 28 juin 1996, modifiant l'arrêté du 30 décembre 1991 a rendu obligatoire l'incinération des farines et graisses issues des déchets à haut risque, à savoir : les cadavres d'animaux morts avant l'abattage et les viandes et abats retirés à l'abattoir, car reconnus impropres à la consommation humaine et animale. Dans cette deuxième catégorie figurent les MRS.

L'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs de boucherie, fixe une liste évolutive des MRS pour les espèces bovines, ovines et caprines.

La gestion des MRS est également régie par le Règlement CE n°1774/2002 (Voir la fiche des C3).

Contexte national et régional :

Les évolutions réglementaires, suite à la crise de l'ESB, ont rendu obligatoire et très contrôlée l'extraction des MRS qui peuvent présenter des risques pour la santé humaine.

Aussi, pour que vous puissiez continuer à travailler sur des carcasses de bovins entiers, et retirer vous-mêmes les MRS, vous devez respecter **le cahier des charges « de retrait des os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois* »** et faire éliminer ces déchets par un équarisseur.

Suite aux enquêtes menées en Gironde en 2007 et dans les Landes en 2010, sur l'ensemble de la profession, encore **2 %** des bouchers disent jeter les MRS dans la poubelle des ordures ménagères en Gironde. Dans les Landes, 100% des entreprises interrogées sont collectées par un équarisseur.

Comment stocker ces déchets :

Les déchets ne doivent pas rentrer en contact avec les autres denrées alimentaires, mais il est possible de les stocker en chambre froide dans un bac fermé et identifié 15 jours en froid positif, 1 mois en froid négatif.

Ce bac devra être nettoyé et désinfecté à l'eau de javel après chaque enlèvement.

* Age en vigueur à la date de diffusion de ce guide – Novembre 2010



Comment gérer ces déchets :

- 1 Appliquer, remplir et retourner auprès des services vétérinaires le cahier des charges « de retrait des os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois ». Vous pouvez vous le procurer auprès du Pôle Qualité Alimentaire de votre Chambre de Métiers Départementale ou auprès de votre organisation professionnelle. Retrouvez les coordonnées de vos interlocuteurs en page 16.
- 2 Signer un contrat de collecte avec un Equarisseur (coordonnées en page 14), pour la collecte et le traitement de ces déchets par incinération. Comme pour les C3, vous pouvez choisir vos fréquences de collectes. Chaque enlèvement sera accompagné d'un DAC à conserver.

MRS DES BOVINS

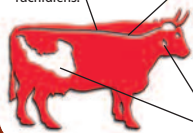
MRS supprimés chez les bovins

de plus de 30 mois :

- la colonne vertébrale y compris les ganglions rachidiens.

de plus de 12 mois :

- la moelle épinière,
- le crâne, y compris la cervelle et les yeux.



MRS supprimés chez tous les bovins quel que soit leur âge :

- les amygdales,
- la rate,
- les intestins.



MRS DES OVINS

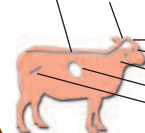
MRS supprimés chez les ovins

de plus de 12 mois :

- la moelle épinière.

de plus de 6 mois :

- la cervelle.



MRS supprimés chez tous les ovins quel que soit leur âge :

- le crâne (y compris les yeux)
- les amygdales,
- la rate,
- l'iléon*



*Partie terminale de l'intestin grêle

Bon à savoir :

le retour en abattoir des C1 et C3 est envisageable (moyennant le respect d'un cahier des charges).

Cette solution fait suite à des expérimentations menées en Dordogne et validées par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation), suivies d'un accord avec le syndicat professionnel des abattoirs (FNEAP).

Renseignez-vous directement auprès de votre syndicat professionnel ou de votre abattoir.

FICHE EFFLUENTS GRAISSEUX

DÉFINITION :

Les principaux métiers concernés par le rejet des « effluents gras » sont les charcutiers, les traiteurs et les préparateurs de plats à emporter pour lesquels les activités de cuisson, de refroidissement à l'eau, de plonge manuelle et lave vaisselle génèrent 95 % des graisses présentes dans les effluents de fabrication.

A titre d'information, les effluents de fabrication représentent 41 % des volumes d'eaux usées générés par les charcutiers/traiteurs.

Références réglementaires pour la gestion des effluents gras :

Le Code de la santé publique (article L.1331-10), précise que « Tout déversement d'eaux usées autres que domestiques dans le réseau public de collecte doit être préalablement autorisé par le maire ou le président de l'établissement public compétent... ».

Dans ce sens, chaque collectivité établit son règlement d'assainissement et peut décider d'imposer des mesures spécifiques aux entreprises qui génèrent toute matière susceptible d'être la cause :

- soit d'un danger pour le personnel d'exploitation ou pour les habitants des immeubles raccordés au système de collecte,
- soit d'une dégradation des ouvrages d'assainissement et de traitement, ou d'une gêne dans leur fonctionnement.

Pour les charcutiers/traiteurs les mesures se traduiront par la mise en place d'une solution technique de prétraitement in situ de leurs effluents gras (bac dégraisseur) qui devra être dimensionnée selon l'activité et régulièrement entretenue avec notamment des normes de rejets en graisses inférieures à 150 mg/l.

Contexte national et régional :

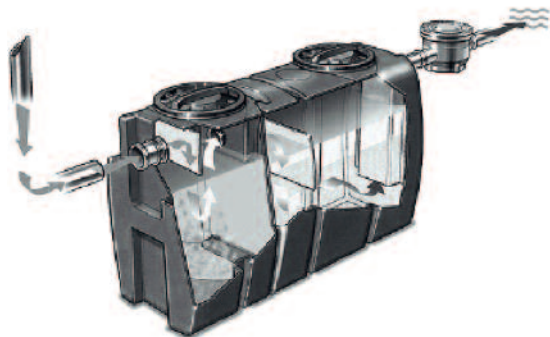
Les effluents gras générés par les charcutiers et traiteurs, rejetés directement dans les réseaux publics de collecte, sans prétraitement, peuvent causer des colmatages des canalisations car sont insolubles et se solidifient à température ambiante.

La fermentation des acides gras contenus dans ces effluents entraîne la formation d'hydrogène sulfuré. Ce gaz nauséabond et dangereux peut provoquer de mauvaises conditions de travail et entraîner, à partir de certaines teneurs, la mort quasi instantanée. Il peut également provoquer directement ou indirectement, par formation d'acide sulfurique, la dégradation des réseaux d'assainissement en béton et fibre ciment et des équipements électromécaniques.

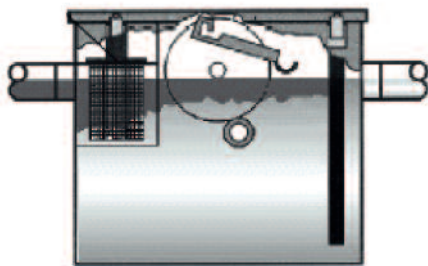
Au niveau de la station d'épuration, les graisses entraînent une augmentation de la pollution de l'ordre de 10 à 15 %, ce qui peut perturber le bon fonctionnement des étapes de traitement (aération, décantation, épaissement des boues). L'ensemble de ces phénomènes conduit à la nécessité d'augmenter l'aération, ce qui aboutit à des frais de fonctionnement supplémentaires de l'ordre de 30 %.

Enfin un rejet des effluents gras directement dans le milieu naturel peut entraîner leur dépôt sur les plantes et créer un déséquilibre de la faune et de la flore des milieux aquatiques.

Dans le cadre des enquêtes de 2007 et 2010 le taux d'équipement des bouchers / charcutiers / traiteurs est de **47 % en Gironde et de 38 % dans les Landes.**



① BAC À GRAISSE CLASSIQUE (SOURCE TECHNEAU)



② BAC À GRAISSE AUTO-NETTOYANT (SOURCE NEHORESCA)

Comment gérer ces déchets :

Pour gérer ces déchets vous n'aurez d'autres choix que de mettre en place un système de séparation des graisses. Dans ce cas, en fonction de votre volume d'activité et de l'agencement de votre espace de travail, vous disposez de 2 solutions techniques :

① Mise en place d'un bac dégraisseur branché sur le réseau d'eaux usées :

Ce système aura pour fonction de prétraiter les eaux usées, en piégeant les graisses issues de la plonge, du lavage des sols, du matériel et des eaux de cuisson (attention à ce que la température ne soit pas trop élevée car pourrait diminuer l'efficacité du système).

Agissant par décantation, il procède à une séparation gravitaire des matières non solubles dans l'eau. Les boues tombent au fond du déboureur et les graisses remontent à la surface du séparateur. Les eaux ainsi clarifiées, peuvent ensuite rejoindre le réseau d'assainissement.

Ce bac devra être vidangé et nettoyé régulièrement (à minima 1 à 2 fois par an) par une société spécialisée dotée d'un camion hydrocureur (Rapprochez-vous du référent environnement de votre Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat pour en connaître la liste).

L'investissement varie de 500 à 3000 € en fonction de la taille, du modèle, auquel il faut ajouter un coût équivalent pour son installation (génie civil).

Bon à savoir : *L'Agence de l'eau Adour-Garonne, dans le cadre de son 9^{ème} programme de lutte contre la pollution des milieux aquatiques (jusqu'en 2012), propose de soutenir financièrement les charcutiers / traiteurs dans la mise en place de bacs dégraisseurs, à hauteur de 40 % du montant en euros HT de l'investissement (génie civil compris).*

ATTENTION CES AIDES SONT ACCORDÉES UNIQUEMENT SOUS CERTAINES CONDITIONS :

- Choisir un bac dégraisseur CE et NF (normes NF1825-1 et NF 1825-2),
- Etre situé sur une zone géographique prioritaire (A consulter auprès du référent Environnement de votre Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat).

② Mise en place d'un système de séparation des graisses autonettoyant :

Il existe des appareils beaucoup plus compacts que le bac classique de dégraisage, ne nécessitant pas de génie civil. Il est conçu principalement pour être installé directement dans la cuisine en sortie des éviers de plonge et peut même être disposé dessous. Par contre, il nécessite un entretien manuel quasi-journalier, qui consiste à enlever les graisses piégées dans le panier de récupération.

Ces graisses devront être collectées par un prestataire agréé (coordonnées en page 14), plutôt que jetées dans la poubelle des ordures ménagères. La pratique est, cependant, tolérée à condition d'un accord préalable avec la collectivité territoriale et seulement si les déchets sont incinérés.

Attention, le séparateur à graisses autonettoyant ne peut être utilisé qu'en le branchant sous les éviers et il ne pourra pas recueillir les eaux de lavage des sols.

Pour connaître la liste des entreprises proposant ce matériel, rapprochez-vous du référent Environnement de votre Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat (ce dispositif n'est pas financé par l'Agence de l'eau Adour-Garonne).

DÉFINITION :

Issues des activités de traiteurs (et restauration), les huiles alimentaires usagées sont des résidus de matières grasses, principalement d'origine végétale, contaminées par de l'eau et des impuretés solides (reste de frites). Elles ont un aspect plutôt liquide.

FICHE

HUILES ALIMENTAIRES

Règlementation relative aux déchets d'Huiles alimentaires

Les huiles usagées, sont des déchets non dangereux, pour lesquelles il n'y pas de réglementation spécifique associée, outre celle relative à la gestion des déchets (Loi cadre de 1992). Cependant, au même titre que les effluents gras, elles ne doivent pas être rejetées dans les réseaux d'assainissement, ni même directement dans le milieu naturel.

Contexte national et régional :

Dans le cadre de l'enquête réalisée en Gironde en 2007, 100 % des traiteurs et charcutiers/traiteurs interrogés utilisent des huiles alimentaires et génèrent de l'ordre de 1 à 20 litres/mois d'huiles usagées.

En ce qui concerne le devenir de ces huiles, dans **85 %** des cas elles seraient directement vidangées dans le réseau d'assainissement. Pour le reste, les charcutiers/traiteurs disent les confier à un prestataire privé, les emmener en déchèterie ou encore les jeter dans la poubelle des ordures ménagères.

Dans le cadre de l'enquête landaise en 2010, 57 % des artisans interrogés disent produire des huiles alimentaires usagées avec principalement les bouchers/charcutiers dans 58 % des cas puis les activités de préparation industrielles de produits à base de viande. Le volume moyen produit est de 37 litres/an. D'une manière générale, les bouchers/charcutiers produisent de l'ordre de 1 à 50 litres d'huiles alimentaires usagées et les activités de préparations de produits à base de viandes plus de 50 litres.

20 % disent confier ces huiles alimentaires à un prestataire privé / fournisseur et 30 % disent les apporter en déchèterie. Cependant, un taux de non réponse important laisse penser qu'une partie de **ces huiles sont vidangées dans le réseau d'assainissement**.



Huile alimentaire



Exemple de bacs de rétention

Comment gérer ces déchets :

Pour limiter les déversements sur le sol et donc les risques de chutes du personnel, il est conseillé de stocker les huiles alimentaires usagées dans des bacs étanches, déposés, à leur tour, sur des bacs de rétention.

Dans ce sens, au même titre que la mise en place de bacs dégraisseurs NF, l'Agence de l'eau Adour-Garonne peut financer à hauteur de 40 % l'acquisition de bacs de rétention pour sécuriser le stock d'huiles neuves et usagées.

Les huiles usagées pourront ensuite être soit :

- 1 collectées par un **prestataire agréé** (coordonnées en page 14). qui vous établira un contrat de collecte et vous fournira des contenants (la prestation peut être gratuite ou payante),
- 2 ramenées chez vos **fournisseurs** (coordonnées en page 14). N'oubliez pas de demander un document de traçabilité (bon de dépôt).
- 3 soit amenées dans une **déchèterie publique** (acceptant les entreprises) ou **professionnelle** (rapprochez-vous du référent Environnement de votre Chambre départementale de Métiers et de l'Artisanat pour en connaître la liste et les conditions d'acceptation des huiles alimentaires usagées).

LES PRESTATAIRES DE GESTION DES DÉCHETS

	Type de déchets			Zone géographique					Remarques
	C3	MRS	H & G	24	33	40	47	64	
EQUARISSEURS									
ATEMAX SUD-OUEST (groupe AKIOLIS) Monbusq BP 36 - 47520 Le Passage - 05 53 77 39 00		●			●	●	●	●	<i>Attention : même si ce sont les mêmes prestataires qui vous collectent les MRS et les C3, sachez que la réglementation oblige à ce que ces déchets soient stockés séparément</i>
SARIA 1 Pas du Millet - 33860 Reignac - 05 57 32 40 03	●	●		●	●				
PROCINER (groupe VEOLIA propreté) Bd de l'industrie - 33350 Bassens - 05 57 77 66 66 Contact Melle BLAS	●	●		●	●	●	●	●	
PRESTATAIRES DECHETS									
PROMOCASH (fournisseur de denrées alimentaires) 0 810 045 000			●	●	●	●	●	●	<i>* Prestataire conventionné par l'Agence de l'eau Adour-Garonne (code filière 70 – huiles alimentaires) : aide de 50 % sur la collecte et le traitement des huiles alimentaires.</i>
SOLEVAL SUD OUEST (groupe Akiolis) Monbusq BP 36 - 47520 Le Passage - 05 53 77 39 00	●		● <small>(pour des tonnages importants)</small>		●	●	●	●	
PRODIA SNC Sendarouy 32300 MIRANDE - 05 62 66 53 80	●					●		●	
CHIMIREC DELVERT 90026 JAUNAY – CLAN - 05 49 52 10 43			●	●	●				
CHIMIREC DARGELOS 40400 Tartas - 05 58 73 89 70			●		●	●	●	●	
ECOGRAS (Filière Veolia) 33270 Bassens - 01 43 52 02 80			●	●	●	●	●	●	
PENA ENVIRONNEMENT 33127 St Jean d'Ilac - 05 57 97 37 77	●		●	●	●	●	●	●	
RECYCLA* 64100 Bayonne - 05 59 50 06 97			●					●	
OLEO RECYCLING* (marque « Allo à l'huile ») 31600 Le Muret - 08 10 65 59 40			●	●	●	●	●	●	
QHS 33610 Cestas - 05 56 78 18 18			●	●	●	●	●	●	
SANITRA FOURRIER (Sita) 33700 Mérignac - 05 56 13 28 78			●	●	●	●	●	●	
TRIADIS SERVICES 31140 St Alban - 05 34 27 05 80			●	●	●	●	●	●	



Chaque association de département
vous mettra en contact avec le louveter
le plus proche de chez vous

Type de déchets			Zone géographique					Remarques
C3	MRS	H & G	24	33	40	47	64	

LES LIEUTENANTS DE LOUVETERIE

M. BEAUDOUT Frédéric

Pdt association des Louvetiers de la Dordogne
Gare de Deuilh 24700 Eygurande
05 53 80 36 97 - 06 83 38 38 24

●			●					
---	--	--	---	--	--	--	--	--

NB : pour récupérer vos déchets C3, le louveter doit être dans la possibilité de fournir un agrément délivré par les services vétérinaires

M. PREVOT Michel

Pdt association des Louvetiers de la Gironde
8 rte de Bx 33740 Arès - 06 23 05 36 89

●				●				
---	--	--	--	---	--	--	--	--

Bon à savoir : certains zoos (comme le zoo de PESSAC 05 57 89 28 10 – Mme KILIAN) et les particuliers peuvent reprendre aussi vos C3 (sauf viande de PORC et suifs non cuits).

M. LAVIGNE Jean-Jacques

Pdt association des Louvetiers des Landes
CDC626 40240 Saint Justin
05 58 44 87 52 - 06 08 65 14 84

●					●			
---	--	--	--	--	---	--	--	--

M. LARROQUE Jacky

Pdt association des Louvetiers du Lot et Garonne
Le Lauché 47150 Monflanquin - 06 85 43 50 62

●							●	
---	--	--	--	--	--	--	---	--

M. Jean-Claude AUBERT-DUTHEN

Pdt association des Louvetiers des Pyrénées Atlantiques
64330 AYDIE
05 59 04 01 24 - 06 74 13 02 82

●								●
---	--	--	--	--	--	--	--	---

Les ● permettent de signaler que les prestataires peuvent prendre en charge ces déchets.

C3 : déchets d'étal - **MRS :** matériels à risques spécifiés (C1) - **H&G :** Huiles et graisses alimentaires usagées

Tous les contacts de prestataires déchets
(pour le département de la Gironde)
sont également disponibles sur
www.dechets-gironde.fr

VOS CONTACTS

VOS ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

SYNDICAT DES BOUCHERS



Dordogne :
80 Rue M. Imbert
24470 Saint-Pardoux-la-Rivière
Tél. 05 53 56 68 73
boucherie24@boucherie-
France.org

Gironde :
2 avenue de la libération
33460 Macau
Tél. 05 57 88 41 26
richard.manciet@gmail.com

Landes :
2 route de Bayonne
40230 Saint-Géours-de-
Maremne
Tél. 05 58 57 30 22
jeanmarc.lavielle@orange.fr

Pyrénées Atlantiques :
6 rue Casdaban
64260 Arudy
Tél. 05 59 05 60 20

SYNDICAT DES CHARCUTIERS TRAITEURS



Dordogne :
CREAVALLEE NORD boulevard
des Saveurs
24660 Coulounieix Chamiers
Tél. 05 53 53 13 39

Gironde :
3 avenue Jean Mazarick
33700 Mérignac
Tél. 05 56 97 83 64
joelmauvigney.traiteur@numeri-
cable.fr

Landes :
M. GOUBIE
182 av Georges Clemenceau
40000 Mont de Marsan
Tél. 05 58 75 05 24

Lot & Garonne :
Zl du Mayne Fauillet
47400 Tonneins
Tél. 05 53 79 75 14
guerin.traiteur@wanadoo.fr /
david.bouchillou@wanadoo.fr

Pyrénées Atlantiques :
2446 vieille route de Pée -
Résidence Noranda
64500 St Jean de Luz
Tél. 05 59 26 39 58
noranda@voila.fr

VOS CHAMBRES CONSULAIRES

CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT D'AQUITAINE

353, bd du président Wilson - 33073 Bordeaux Cedex
Tél. 05 57 22 57 26

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DORDOGNE PÉRIGORD

Pole Interconsulaire cré@vallée Nord, Boulevard des
Saveurs - 24660 Coulounieix Chamiers

- **Environnement :**
Yan Tisné - Tél. 05 53 35 87 48 - y.tisné@cm24.fr

- **Qualité alimentaire :**
Marie-Laure Guillemette - Tél. 05 53 35 87 00
ml.guillemette@cm24.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA GIRONDE

46 avenue du Général de Larminat
33074 Bordeaux Cedex

- **Environnement :**
Marianne Caritez - Tél. 05 56 99 91 42
marianne.caritez@cm-bordeaux.fr

- **Qualité alimentaire :**
Béatrice Secondary - Tél. 05 56 99 99 49
beatrice.secondary@cm-bordeaux.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DES LANDES

41 avenue Henri Farbos - BP 199
40004 Mont de Marsan Cedex

- **Environnement :**
Stéphanie Perbost - Tél. 05 58 05 81 70
s.perbost@cma-40.fr

- **Qualité alimentaire :**
Alain Aristouy - Tél. 05 58 05 81 70
a.aristouy@cma-40.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LOT ET GARONNE

2 impasse Morère - 47004 Agen Cedex

- **Environnement :**
Thierry Planche - Tél. 05 53 77 47 77
thierry.planche@cma47.fr

- **Qualité alimentaire :**
Christiane Médrano - Tél. 05 53 77 47 77
christiane.medrano@cma47.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

21 boulevard Jean d'Amou - 64100 Bayonne Cedex

- **Environnement :**
Laëtitia Martin - Tél. 05 59 55 82 63
l.martin@cm64.com

- **Qualité alimentaire :**
Marc Plaza - Tél. 05 59 55 12 02
m.plaza@cm64.com

AUTRES ADRESSES UTILES

CNIDEP (centre national d'innovation pour le développement durable et l'environnement dans les petites entreprises)
www.cnidep.com

ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie)
www.ademe.fr

CFBCT (Organisation professionnelle nationale des Bouchers)
www.boucherie-france.org

CNCT (Organisation professionnelle nationale des Charcutiers Traiteurs)
www.charcutiers-traiteurs.fr



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Région Aquitaine

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

R E G I O N



AQUITAINE

