

# LOCAL DE DECHETS DE CUISINE ET CLIMATISATION SYNTHESE DE REPONSES APPORTEES SUR LA LISTE ENVIROBAT MEDITERRANEE

**Mai 2008**

## QUESTION

Existe t –il un texte réglementaire qui oblige à climatiser un local accueillant des déchets de cuisine ?  
Ou s'agit il plutôt de faire en sorte que les conditions d'hygiène évite la putréfaction de déchets ? Donc obligation de résultat ?

ou S'agit il encore de maintenir obligatoirement et réglementairement la température ambiante à une certain niveau ?

Si oui, y a t il une obligation de moyen ? Quelque chose qui stipule que le local doit donc être "climatisé" ? "rafraîchi" ?

Si oui, en permanence ? uniquement lorsque les déchets y sont stockés ?  
pour une certaine durée ?

## REPONSES

Contributions de Richard Gherke, François Vallet, Jean Christophe Nozieres, Bernard Arditti, Dominique Raulin et Dominique Maigrot.

Rédaction de la synthèse : Dominique Maigrot

## Les textes réglementaires

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006, la restauration collective doit se conformer à l'ensemble des textes suivants, appelé le « paquet hygiène » :**

- Code du travail Art.R.241-41 (médecine du travail)
- L' Arrêté du 10 mars 1977 concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires (voir l'Eure de la sécurité n°16)
- Le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires
- Le règlement CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Livre blanc de la commission sur la sécurité alimentaire du 12 janvier 2000
- La Démarche HACCP qui fait partie de l'**Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social**  
Il stipule (Article 14) que « En tout état de cause, les conditions d'entreposage des déchets de l'établissement avant leur évacuation ne doivent pas constituer une source d'insalubrité pour le voisinage ou pour l'établissement lui-même. (...)Les déchets alimentaires et les autres types de déchets sont stockés en dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées, dans des conteneurs équipés de couvercles. Ces conteneurs sont conçus dans l'objectif d'être faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter. Si nécessaire, ils sont entreposés dans un local fermé réservé à cet usage et au besoin réfrigéré. »

- **L'arrêté du 8 juin 2006 (JO 8/08/2006)** relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale comprend :
  - o Définition du concept de plan de maîtrise sanitaire : mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques
  - o Elements descriptifs de l'établissement = support à la construction du plan de maîtrise sanitaire
  - o BPH ("Bonne Pratique d'Hygiène") + HACCP +Traçabilité

### Quelques précisions...

- Extrait d'un exemple de « Fiche entreprise établie par le Medecin du Travail » selon le Code du Travail en application de l'article R. 241-41-3 du Code du Travail modifié par le décret du 28 juillet 2004, qui stipule les conditions d'hygiène et de sécurité des employés.

Local poubelle :
Poubelles containers à roulettes
Local réfrigéré à 10°C pour l'été sauf si ramassage quotidien
Ouverture du local poubelle sur l'extérieur et absence du local, poubelle directement sur l'intérieur de la cuisine
Système d'évacuation des cartons ou compacteur à carton

- Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8263 du 24 octobre 2007 : complémentaire à la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 relative à l'entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 pour le secteur de la restauration collective et décrivant le dossier type d'agrément des cuisines centrales.  
Ce texte ne précise pas qu'il faille décrire les moyens de réfrigération du local déchets, mais s'intéresse surtout à son implantation.
- La directive 93/43/CEE du 14/6/1993 **remplace les obligations de moyens par des obligations de résultats, concernant l'hygiène (que l'on retrouve dans la démarche HACCP)**



### **Les textes signalés par les envirobatteurs qui sont abrogés ou ne concernent pas cette question**

- la RT2005 ne précise rien à ce sujet
- Le texte fondateur concernant la restauration sous toutes ses formes qu'est **l'arrêté du 26 septembre 1980 (JO du 15/10/80) a été abrogé par l'arrêté de septembre 1997 (article 52).**
- **L'Arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social **serait abrogé depuis 2006 et remplacé les règlements européens signalés ci-dessus .. mais les diverses informations recueillies et analysées sont contradictoires !**

## Les expériences signalées

Selon RG :

« Dans les points critiques de la marche en avant en cuisine, il y a les déchets et les risques de développement bactériel. Ces risques dépendent de la situation des déchets par rapport aux aliments frais, de leur quantité, et de la durée de stockage. Donc la nécessité de rafraichir un local à déchets du point de vue hygiène doit être vue dans ce sens.

Par ex : pour une cuisine de 50 repas, avec local poubelles situé au milieu de la cuisine (environ 50l de déchets), enlèvement des ordures 2 fois par semaine, donc obligation de rafraichir à 18°C pour cause de quantité importante et de durée dans le temps, (fonctionne toute l'année)

Par contre une cuisine de 1000 repas, avec un local poubelles éloigné de toute arrivée d'aliment, etc...dans un établissement scolaire (pas de fonctionnement en période chaude) avec poubelles évacuées au moins tous les jours, exposée nord, bien ventilée...pas obligatoire.

Donc approche logique plus importante que climatisation, mais il faut quand meme vérifier...par une approche un peu thermique.

Voilà, **des exemples qui démontrent l'obligation de résultat** »

Selon JCN

« En pratique, la décision finale est prise par les inspecteurs vétérinaires de la DDASS et, généralement, ils m'ont demandé de réfrigérer à 10 °C les locaux poubelle des cuisines d'une capacité supérieure à 1000 repas. Mais je ne sais pas sur quels textes ils s'appuyaient. Je pense que si tu t'adressais directement à eux, ils pourraient mieux te renseigner. »

Selon DM

« Dans le cas d'une restauration collective pour une maison de retraite, il nous a été précisé par la DDASS que seule l'obligation d'équiper les systèmes hygiéniques de collecte et d'évacuation des déchets de commande non manuelle et de couvercle (conteneurs à couvercles faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter), et de les disposer dans un local fermé et réservé à cet effet. Le besoin de réfrigérer dépend de la durée de stockage et de la température extérieure . Dans tous les cas, le local doit posséder une ouverture directe sur l'extérieur, être correctement ventilé et muni d'un poste de lavage.

Mon expérience des locaux de déchets, notamment en milieu scolaire, qui sont prévus pour être climatisés montre que ces locaux sont souvent très bien ventilés (quasiment ouverts en permanence !), à température ambiante dépassant rarement 15° en période d'utilisation, les déchets stockés uniquement dans la journée, et la climatisation très rarement utilisée (les splits que j'ai vus sont souvent dans un état lamentable... ). J'ai par contre vu un local poubelle climatisé à fond, en permanence , ouvert à tous vents et toute chaleur, et contenant essentiellement des cartons... »

»

## Conclusion... Affaire à suivre !!!

Il n'y a pas, semble-t-il, de texte réglementaire qui oblige à climatiser un local poubelle de cuisine collective. . **Le flou persiste** (merci quand même pour toutes vos contributions !) quant aux dispositifs réglementaires... Une demande à la DDASS pour chaque cas particulier s'impose donc, mais ça ne va pas être simple de « contre argumenter » de cette décision !



### Pour aller plus loin

Le guide de conception des cuisines de restauration collective (ED 6007 juin 2007) – INRS -  
Téléchargeable en ligne sur le site [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr) : Rubrique "Se documenter" puis "publications" puis "secteur d'activité" puis "hôtellerie restauration"

→ Pas de spécification sur la réfrigération des locaux déchets

Le Guide de l'acheteur public pour l'équipement des cuisines de restauration collective - Edition 2002 -  
[http://www10.finances.gouv.fr/fonds\\_documentaire/daj/guide/gpem/restaucol/restauration\\_collective.htm](http://www10.finances.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/restaucol/restauration_collective.htm)

→ Extrait : « Si les déchets alimentaires tendent à diminuer, suivant le type de fabrication, les emballages sont de plus en plus importants :

- dans le traitement classique tous les déchets sont stockés dans un local spécial réfrigéré ; »

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>