



Password : ATK9OW



REGION DE BRUXELLES-CAPITALE

DOSSIER N° 1.871.942

PROLONGATION DU PERMIS D'ENVIRONNEMENT N° 164/2008

Contenu du document.

	Page :
ARTICLE 1. Décision	2
ARTICLE 2. Durée de l'autorisation	4
ARTICLE 3. Mise en oeuvre du permis	4
ARTICLE 4. Conditions d'exploitation	4
A. <i>Délais d'application des conditions d'exploitation et informations à transmettre</i>	<i>4</i>
A.1. Documents à tenir à disposition.....	4
B. <i>Conditions techniques particulières</i>	<i>4</i>
B.1. Conditions particulières relatives à la sécurité et à la prévention contre l'incendie	4
B.2. Conditions d'exploitation relatives aux magasins pour la vente au détail dont la surface est supérieure à 1000 m ²	5
B.3. Conditions relatives aux dépôts de sous-produits animaux et produits dérivés.....	7
B.4. Conditions d'exploitation relatives aux ateliers de préparation de denrées alimentaires (d'application pour la découpe de poissons et la boucherie).....	10
B.5. Conditions d'exploitation relatives aux installations de réfrigération	11
C. <i>Conditions générales</i>	<i>15</i>
C.1. Conditions d'exploiter relatives au bruit et aux vibrations.....	15
C.2. Conditions relatives au rejet d'eaux usées en égout	16
C.3. Conditions relatives aux déchets	17
C.4. Mobilité - Charroi.....	18
C.5. Horaires de livraison	19
C.6. Conditions relatives à la qualité du sol et des eaux souterraines.....	19
C.7. Conditions relatives aux chantiers et à la gestion de l'amiante	19
ARTICLE 5. Obligations administratives	19
ARTICLE 6. Antécédents et documents liés à la procédure	20
ARTICLE 7. Justification de la décision (motivations)	21
ARTICLE 8. Ordonnances, lois, arrêtés	22

ARTICLE 1. DÉCISION

La prolongation de la décision n° 164/2008 est accordée moyennant les conditions reprises à l'article 4 et 5 à :

Titulaire :	GAMA PRIMLAND N° d'entreprise :0808.170.742
--------------------	--

Pour : l'exploitation d'un supermarché spécialisé en produits ibériques

Situé à :

Lieu d'exploitation :	Chaussée de Mons 576 1070 Anderlecht
------------------------------	---

Et comprenant les installations reprises ci-dessous :

N° de rubrique	Installation	Puissance, capacité, quantité	Classe														
90	Magasin	1390 m ²	1 D														
106 1A	Sous-produits animaux	200 kg	2														
117 A	Atelier de découpe de Morue	2,2 kW	2														
127 A	Boucherie	4,1 kW	2														
132 A	Installations de réfrigération	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Circuit n°1</td> <td>Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61</td> </tr> <tr> <td>Circuit n°2</td> <td>Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61</td> </tr> <tr> <td>Circuit n°3</td> <td>Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61</td> </tr> <tr> <td>Circuit n°4</td> <td>Puissance: 6,54 kW Fluide: R404A: 11 kg Tonne éq. CO2: 43,142</td> </tr> <tr> <td>Circuit n°5</td> <td>Puissance: 1,1 kW Fluide: R404A: 1,3 kg Tonne éq. CO2: 5,0986</td> </tr> <tr> <td>circuit n°6</td> <td>Puissance: 1 kW Fluide: R404A: 1,3 kg Tonne éq. CO2: 5,0986</td> </tr> <tr> <td>Circuit n°7</td> <td>Puissance: 1,7 kW Fluide: R404A: 1,8 kg Tonne éq. CO2: 7,0596</td> </tr> </table>	Circuit n°1	Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61	Circuit n°2	Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61	Circuit n°3	Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61	Circuit n°4	Puissance: 6,54 kW Fluide: R404A: 11 kg Tonne éq. CO2: 43,142	Circuit n°5	Puissance: 1,1 kW Fluide: R404A: 1,3 kg Tonne éq. CO2: 5,0986	circuit n°6	Puissance: 1 kW Fluide: R404A: 1,3 kg Tonne éq. CO2: 5,0986	Circuit n°7	Puissance: 1,7 kW Fluide: R404A: 1,8 kg Tonne éq. CO2: 7,0596	3
Circuit n°1	Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61																
Circuit n°2	Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61																
Circuit n°3	Puissance: 2,68 kW Fluide: R404A: 5 kg Tonne éq. CO2: 19,61																
Circuit n°4	Puissance: 6,54 kW Fluide: R404A: 11 kg Tonne éq. CO2: 43,142																
Circuit n°5	Puissance: 1,1 kW Fluide: R404A: 1,3 kg Tonne éq. CO2: 5,0986																
circuit n°6	Puissance: 1 kW Fluide: R404A: 1,3 kg Tonne éq. CO2: 5,0986																
Circuit n°7	Puissance: 1,7 kW Fluide: R404A: 1,8 kg Tonne éq. CO2: 7,0596																

		Circuit n°8	Puissance: 3,12 kW Fluide: R404A: 7,2 kg Tonne éq. CO2: 28,2384
		Circuit n°9	Puissance: 1,23 kW Fluide: R404A: 7,2 kg Tonne éq. CO2: 28,2384
		Circuit n°10	Puissance: 7,14 kW Fluide: R407A: 8,22 kg Tonne éq. CO2: 17,31954
		Circuit n°11	Puissance: 7,14 kW Fluide: R407A: 4,9 kg Tonne éq. CO2: 10,3243
		Circuit n°12	Puissance: 3,4 kW Fluide: R404A: 7,3 kg Tonne éq. CO2: 28,6306
		Circuit n°13	Puissance: 2 kW Fluide: R404A: 4 kg Tonne éq. CO2: 15,688
		Circuit n°14	Puissance: 6,54 kW Fluide: R134a: 6,8 kg Tonne éq. CO2: 9,724
		Circuit n°15	Puissance: 6,54 kW Fluide: R449A: 8,2 kg Tonne éq. CO2: 11,4554
		Circuit n°16	Puissance: 6,54 kW Fluide: R449A: 8,7 kg Tonne éq. CO2: 12,1539
		Circuit n°22	Puissance: 14 kW Fluide: R410A: 0,85 kg Tonne éq. CO2: 1,7748
		Circuit n°23	Puissance: 4 kW Fluide: R410A: 3,45 kg Tonne éq. CO2: 7,2036
		Circuit n°24	Puissance: 4 kW Fluide: R410A: 3,45 kg Tonne éq. CO2: 7,2036
		Circuit n°25	Puissance: 4 kW Fluide: R410A: 3,45 kg Tonne éq. CO2: 7,2036

		Circuit n°26	Puissance: 4 kW Fluide: R410A: 3,45 kg Tonne éq. CO2: 7,2036
		Circuit n°27	Puissance: 4 kW Fluide: R410A: 3,45 kg Tonne éq. CO2: 7,2036
		Circuit n°28	Puissance: 4 kW Fluide: R410A: 3,45 kg Tonne éq. CO2: 7,2036

Tout changement d'une des données reprises dans l'article 1 doit immédiatement être notifié à Bruxelles Environnement.

ARTICLE 2. DURÉE DE L'AUTORISATION

1. Le permis d'environnement (n°164/2008) est prolongé pour une période de 15 ans à dater de l'échéance du permis d'environnement initial.
La présente décision arrivera donc à expiration le 17/02/2039.
2. Au moins 12 mois avant cette date, une demande de prolongation de permis devra être introduite faute de quoi une demande de permis (renouvellement) devra être introduite. La demande de prolongation ne peut être introduite plus de deux ans avant son terme, sinon la demande est irrecevable.

ARTICLE 3. MISE EN OEUVRE DU PERMIS

Sans objet, les installations sont existantes, il s'agit d'une prolongation. La présente décision entre donc en vigueur dès l'échéance de la décision n°164/2008, à savoir le 17/02/2024.

ARTICLE 4. CONDITIONS D'EXPLOITATION

A. Délais d'application des conditions d'exploitation et informations à transmettre

Les conditions d'exploiter fixées dans cet article sont d'application dès l'échéance de la décision n°164/2008.

A.1. DOCUMENTS À TENIR À DISPOSITION

Tous documents et données nécessaires au contrôle du respect des conditions du permis doivent être tenus à disposition de l'autorité compétente.

B. Conditions techniques particulières

B.1. CONDITIONS PARTICULIÈRES RELATIVES À LA SÉCURITÉ ET À LA PRÉVENTION CONTRE L'INCENDIE

1. SÉCURITÉ INCENDIE

1.1. Moyens d'extinctions

Pour toute installation présentant un risque d'incendie, le titulaire met en place les moyens d'extinctions (extincteurs, hydrants,...) adaptés à ses activités. Le cas échéant, ces moyens d'extinction doivent être conformes à l'avis du Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente (SIAMU).

Les dispositifs d'extinction d'incendie (extincteurs, hydrants, ...) doivent être placés à des endroits appropriés, facilement accessibles, et bien signalés. Ceux-ci doivent être maintenus en bon état de fonctionnement par un contrôle et un entretien annuel.

1.2. Avis du SIAMU

L'exploitant transmet systématiquement et sans délai à Bruxelles Environnement une copie de **tout** avis du SIAMU émis durant la validité du présent permis. Le cas échéant, Bruxelles Environnement modifie le permis en y intégrant toute prescription pertinente émise par le SIAMU conformément à l'article 64 de l'ordonnance relative aux permis d'environnement.

Les prescriptions et remarques concernant les installations classées et émises par le SIAMU dans son avis du 05/10/2023 (référence : CI.1993.0636/16) sont d'application immédiate dès leur mise en exploitation. Cet avis est repris en annexe.

2. RISQUES ELECTRIQUES

Il ressort du dernier rapport de visite de contrôle des installations électriques qu'aucune infraction/remarque à la réglementation en vigueur (RGIE) n'a été constatée. L'exploitant veillera néanmoins au respect de cette réglementation pendant toute la durée d'exploitation de ses installations, entre autres, en effectuant des contrôles réguliers.

B.2. CONDITIONS D'EXPLOITATION RELATIVES AUX MAGASINS POUR LA VENTE AU DÉTAIL DONT LA SURFACE EST SUPÉRIEURE À 1000 M²

1. Conception et aménagement du magasin et des dépôts

1. Les emplacements réservés à la vente sont séparés des dépôts de marchandises non accessibles au public, par des murs, cloisons, planchers, plafonds, ne comportant que les ouvertures indispensables pour l'exploitation et la sécurité et ayant un degré de résistance au feu d'au moins une demi-heure (construits en maçonnerie, en béton ou d'autres matériaux incombustibles).

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux dépôts de marchandises dont la surface est inférieure à 50 m² et dont l'implantation et l'aménagement permettent une surveillance aisée depuis les emplacements réservés à la vente.

2. Les éléments de construction qui séparent tout local habité, des locaux de vente et des locaux servant de dépôt de marchandises, sont constitués par des murs, plafonds et planchers d'un degré de résistance au feu d'au moins une demi-heure, sans aucune ouverture.
3. **Aux abords de chaque sortie et de chaque porte d'accès à une cage d'escalier est aménagée une zone de circulation entièrement libre, dont la largeur et la profondeur sont au moins égales à la largeur de la sortie ou de la porte d'accès, sans que cette profondeur puisse être inférieure à trois mètres.**
4. Les escaliers, les dégagements aboutissant aux sorties, les sorties de secours et les dégagements conduisant à celles-ci offrent un passage d'au moins 2 m de hauteur. Le bord inférieur des objets et panneaux publicitaires suspendus se trouve à au moins 2 m du sol.

Les escaliers et dégagements sont gardés, en tout temps, libres de tout obstacle.

5. Les inscriptions "sortie" et "sortie de secours" et les flèches indicatrices de ces sorties et sorties de secours restent visibles lorsque seul l'éclairage de sûreté est allumé.

Les inscriptions "sorties" et "sorties de secours" à hauteur des sorties, sorties de secours et accès aux cages d'escalier, sont éclairées par l'éclairage artificiel normal et par l'éclairage de sûreté.

6. L'éclairage de sûreté s'allume automatiquement dès que l'éclairage général fait défaut. Le bon fonctionnement de la source du courant de sûreté et de l'enclenchement automatique du courant est contrôlé au moins tous les 15 jours par l'exploitant, son préposé ou son mandataire.
7. Les foyers des appareils de chauffage sont installés dans les chaufferies exclusivement réservées à cet usage.

2. Hygiène

1. Des dispositions doivent être prises de manière à lutter efficacement contre les nuisances olfactives et a prolifération d'animaux nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux...).

3. Gestion des invendus alimentaires

1. L'exploitant met en place un système permettant que tout ou une partie des aliments destinés à la consommation humaine et répondant aux normes légales de sécurité alimentaire, et qu'il ne souhaite plus commercialiser, soit proposée sous forme de dons alimentaires.
2. Les produits alimentaires qui contiennent une fraction d'origine animale et qui ne sont plus destinés à la consommation humaine et/ou ne répondent plus aux normes légales de sécurité alimentaire sont considérés comme des sous-produits animaux. Ils doivent être éliminés conformément à l'article 4§ B.3.

4. Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux doivent être gérés conformément aux conditions particulières d'exploitation reprises pour le dépôt de sous-produits animaux, à l'article 4, § B.3.

5. Conception et aménagement des installations de froid commercial

A. Meubles frigorifiques de vente (MFV)

- Les MFV **négatifs** disposent d'un couvercle ou d'une porte hermétique isolant le meuble de l'ambiance de manière permanente.
- Les MFV **positifs** qui ne disposent pas de portes non hermétiques disposent d'un rideau d'air fonctionnant en continu (pas d'interruption possible par la machine) ainsi que d'un rideau de nuit isolant.
- Lors de leur remplacement, tous les MFV **positifs** nouvellement installés doivent disposer d'une porte non hermétique ou toute autre technologie engendrant une économie énergétique équivalente, approuvée préalablement par Bruxelles Environnement.
- L'éclairage est réalisé par des lampes économiques de type lampes TL avec ballast électronique ou des lampes de type LED.
- Les ventilateurs des MFV ont des moteurs à commutation électronique (EC).
- La hauteur utile maximale des MFV est de 1,8 mètre.

B. Chambres froides

- Les parois des nouvelles chambres froides **positives** présentent un coefficient de transmission thermique U de maximum 0,26 W/m².K.
- Les parois et le sol des nouvelles chambres froides **négatives** présentent un coefficient de transmission thermique U de maximum 0,19 W/m².K.

- Pour les chambres froides non accessibles au public, les conditions suivantes sont d'application :
 - Si la chambre froide est équipée de portes, celles-ci se ferment de manière automatique ou la chambre froide est équipée d'un système d'alarme détectant les hausses de température de manière à rappeler la fermeture de la porte.
 - L'éclairage est commandé par l'ouverture des portes.
 - Les joints de portes sont vérifiés annuellement et le cas échéant remplacés.
- Pour les chambres froides accessibles au public, les accès des chambres froides sont isolés du reste du magasin soit par des lamelles isolantes en plastique, soit par un rideau d'air ou encore par une porte.

C. Production de froid

- Les températures d'évaporation et de condensation sont variables en fonction des conditions ambiantes. La température de condensation minimale de 20 °C doit pouvoir être atteinte. La température de condensation est affichée.

D. Eclairage général

- L'éclairage du parking et des enseignes varie selon la luminosité ambiante grâce à l'utilisation d'une sonde d'éclairement ou d'un programmateur horaire.
- Les éclairages du magasin sont adaptés en fonction des besoins : éclairage de travail, éclairage de vente.
- L'éclairage est réalisé par des lampes économiques de type lampes TL avec ballast électronique ou des lampes de type LED.

B.3. CONDITIONS RELATIVES AUX DÉPÔTS DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET PRODUITS DÉRIVÉS

Les conditions d'exploitation relatives aux dépôts et installations de collecte de sous-produits animaux sont issues de [l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1^{er} décembre 2016](#) relatif à la gestion des déchets ainsi que [du Règlement n°1069/2009](#) établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et du [Règlement n°142/2011](#) portant application du premier.

Ce chapitre s'applique aux sous-produits animaux et produits dérivés. Les dispositions du présent chapitre s'appliquent *mutatis mutandis* aux produits dérivés.

1. DEFINITIONS

Pour les présentes conditions d'exploitation, on entend par :

- « **Sous-produits animaux** », les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme ;
- « **Déchets de cuisine et de table** », tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages ;
- « **Anciennes denrées alimentaires** », les produits d'origine animale ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale ;

- « **Matériels à risque spécifiés** », les matériels à risque spécifiés au sens de l'article 3, paragraphe 1, point g), du [Règlement \(CE\) n°999/2001](#).

2. GESTION

A toutes les étapes, la gestion des sous-produits animaux doit s'effectuer de façon à éviter tout risque de propagation de maladies par contamination croisée.

2.1. Mélange

- 2.1.1. La gestion des sous-produits animaux ne peut être réalisée que dans les conditions fixées par la catégorie à laquelle ils appartiennent, la catégorie 1 constituant la catégorie de risque la plus élevée et la catégorie 3 la catégorie de risque la moins élevée.
- 2.1.2. Tout mélange de sous-produits animaux appartenant à des catégories différentes doit être considéré et traité dans son ensemble comme appartenant à la catégorie présentant le risque le plus élevé.

2.2. Conditionnement

- 2.2.1. Les sous-produits animaux sont conditionnés dans un emballage, un conteneur et/ou un véhicule permettant d'identifier la catégorie des sous-produits animaux lors de leur transport et entreposage, de leur production à leur élimination.
- 2.2.2. Le code couleur et les mentions obligatoires prévus à l'annexe VIII, chapitre II du Règlement (UE) n°142/2011 doivent être respectés :
 - La surface ou une partie de la surface de l'emballage, du conteneur ou du véhicule, ou une étiquette apposée sur ceux-ci est de la couleur prévue.
 - La couleur de l'emballage ou du conteneur ne peut pas créer une confusion du code couleur de l'étiquette.
 - Les dispositions relatives au code couleur ne s'appliquent pas à l'emballage ou au conteneur de déchets de cuisine et de table de catégorie 3.
- 2.2.3. Une étiquette apposée sur l'emballage, le récipient ou le conteneur doit :
 - Indiquer clairement la catégorie de sous-produits animaux ;
 - Porter la mention suivante de façon visible et lisible :
 - Dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 3 : « Non destiné à la consommation humaine » ;
 - Dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 2 : « Non destiné à la consommation animale » ou « destiné à l'alimentation de ... » complétée par le nom de l'espèce spécifique d'animaux à laquelle la matière est destinée ;
 - Dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 1 : « Exclusivement pour élimination ».
 - Pour les autres cas, la mention appropriée reprise dans le Règlement (UE) n°142/2011, annexe 8, chapitre 2, point 2.
- 2.2.4. L'emballage ou le conteneur est identifié avec le nom et les coordonnées du producteur de sous-produits animaux.

2.2.5. Les emballages et les conteneurs sont étanches et maintenus fermés.

2.3. Stockage et conservation

- 2.3.1. Les sous-produits animaux sont stockés dans une zone de stockage prévue à cet effet, inaccessible au personnel non autorisé et au public. Cette zone est maintenue propre.

- 2.3.2. Les lixiviats issus des zones de stockage doivent être considérés comme des sous-produits animaux et évacués comme déchet conformément aux dispositions de l'art. 4 § C.3.
- 2.3.3. L'aération des zones de stockage fermées doit être suffisante et assurée de façon à éviter toute incommodité pour le voisinage.
- 2.3.4. Le refroidissement de la zone de stockage est adapté en fonction de la température ambiante.
- 2.3.5. La stabilité des conteneurs, récipients et dépôts de sous-produits doit être garantie en toutes circonstances.
- 2.3.6. Les matériels à risque spécifiés sont stockés dans un local séparé, exclusivement réservé au stockage de ces sous-produits animaux.
- 2.3.7. Sans préjudice des instructions des autorités vétérinaires, les sous-produits animaux de catégorie 1 sont dénaturés rapidement, au fur et à mesure de leur production. Cette dénaturation est réalisée à l'aide du colorant prévu par la [circulaire de l'AFSCA](#) relative à *l'élimination des matériels à risque spécifiés (MRS) dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les établissements de fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de produits de viande et les débits de viande.*

2.4. Mesures de propreté

- 2.4.1. Les conteneurs réutilisables et les équipements ou appareils réutilisables qui entrent en contact avec les sous-produits animaux sont nettoyés, lavés et/ou désinfectés après chaque utilisation jusqu'au degré nécessaire à empêcher toute contamination croisée. Ces conteneurs sont propres et secs avant leur réutilisation.
- 2.4.2. Le désinfectant utilisé est autorisé par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.
- 2.4.3. Des mesures de prévention doivent être prises systématiquement contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles.

2.5. Elimination

- 2.5.1. Les sous-produits animaux sont transportés sans retard injustifié vers une installation autorisée pour le dépôt, la collecte ou le traitement de sous-produits animaux.

3. CONCEPTION

3.1. Aménagement et infrastructures

- 3.1.1. Le site est entièrement clôturé afin d'éviter efficacement que des personnes ou des véhicules ne puissent pénétrer dans son enceinte en dehors des heures d'ouverture.

3.2. Sol et eau

- 3.2.1. Les zones destinées au stockage des sous-produits animaux doivent être pourvues d'un sol dur, c'est à dire couvertes d'un matériau dur (asphalte, béton, clinkers, pavés, etc.). La terre battue et les zones enherbées ne peuvent être considérées comme des sols durs.
- 3.2.2. Le sol des zones de collecte des sous-produits animaux est conçu de manière à permettre l'évacuation aisée des liquides.
- 3.2.3. En cas de zones de stockage non couvertes ou dans le cas d'un stockage de plus de 10 m³ de sous-produits animaux, le sol de ces zones doit être étanche et relié à un système d'égouttage qui collecte les eaux de ruissellement et lixiviats.

4. TRANSFORMATION

Préalablement à toute transformation relative aux sous-produits animaux, l'exploitant doit en faire la demande auprès de Bruxelles Environnement et obtenir son approbation. Par « transformation », on entend notamment :

- Changement de type et de la quantité des sous-produits animaux produits ;
- Modification de la localisation du (des) locaux de stockage ;

B.4. CONDITIONS D'EXPLOITATION RELATIVES AUX ATELIERS DE PRÉPARATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES (D'APPLICATION POUR LA DÉCOUPE DE POISSONS ET LA BOUCHERIE)

1. GESTION

1.1. Les locaux (stockage, préparation, vente de denrées alimentaires)

- Les locaux ne peuvent recevoir aucune affectation autre que celle faisant l'objet de la présente autorisation.
- On ne peut trouver dans les locaux, que les produits, machines, ustensiles et instruments en rapport avec le travail.
- Un entretien régulier de toutes les machines et ustensiles présents sur le site sera effectué.
- Des dispositions doivent être prises de manière à lutter efficacement contre la prolifération d'animaux nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux...)

1.2. Stockage des denrées

- La chambre froide ainsi que les comptoirs réfrigérés sont tenus en parfait état de propreté.

1.3. Bruit et vibrations

- Les mesures nécessaires sont prises pour que le bruit inhérent à l'exploitation de l'atelier ne se propage pas à l'extérieur de celui-ci et qu'à tout le moins son niveau de pression acoustique mesuré ou évalué dans l'environnement soit compatible avec une charge normale pour le voisinage.

1.4. Sous-produits animaux

Les sous-produits animaux constitués uniquement d'anciennes denrées alimentaires peuvent être évacués avec les déchets résiduels à condition :

- que les produits aient été emballés avant de devenir des déchets ; et
- que leur quantité maximale ne dépasse pas 20 kg/semaine.

Les sous-produits animaux doivent être gérés conformément aux conditions particulières d'exploitation reprises pour le dépôt de sous-produits animaux, à l'article 4, § B.3.

1.5. Utilisation de l'eau

- Il est interdit d'utiliser de l'eau de ville ou des eaux souterraines dans des applications de refroidissement sans réutilisation ou recirculation.
- L'utilisation d'Ethylène Diamino-Tétra Acétique (EDTA) pour le nettoyage est limitée au maximum (p. ex. en recyclant les solutions de nettoyage) et n'est autorisée qu'en l'absence d'autre alternative.
- L'utilisation de biocides oxydants halogénés pour la désinfection et la stérilisation est à éviter, sauf lorsque les alternatives ne sont pas efficaces.
- Il convient de limiter l'utilisation de détergents et de désinfectants au strict minimum nécessaire par exemple en utilisant un bon système de dosage. Il y a également lieu d'éviter de combiner des détergents et des désinfectants.

2. CONCEPTION

2.1. Les locaux

- Les murs et le plafond doivent être en matériaux durs et lisses, lavables à l'eau chaude et savonneuse.
- Le dessus des tables de travail ainsi que toute surface sur laquelle les denrées sont déposées, sont constitués de matériaux non absorbants et facilement lavables.
- La chambre froide destinée à la conservation est assez large pour y stocker les denrées alimentaires. Les parois intérieures doivent être recouvertes de matériaux lisses facilement lavables et désinfectables.
- Les eaux usées sont obligatoirement évacuées dans l'égout via une grille et un siphon à coupe-air, dont la taille des ouvertures ou des mailles permettra de retenir les particules de plus de 6 mm. Les particules retenues par la grille sont considérées comme des sous-produits animaux et gérées conformément à l'article 4 § B.3 et C.3 de la présente décision.
- Les mesures au niveau de l'installation et de l'utilisation des appareils dégageant de la chaleur sont prises pour éviter tout risque d'incendie.

2.2. La ventilation

- Les locaux sont convenablement aérés. Les vapeurs, fumées et émanations résultant des opérations de préparation doivent être évacuées par un dispositif efficace sans incommoder ni les occupants, ni le voisinage.
- Le débouché extérieur de la ventilation est placé aussi loin que possible des bâtiments voisins et des bouches d'aspiration d'air extérieur, et à une hauteur suffisante compte tenu de la hauteur des bâtiments environnants afin de favoriser la dispersion des gaz rejetés.
- Les ventilateurs des cuisines sont régulés en fonction des horaires de l'activité de l'atelier par une horloge ou tout autre système équivalent.

3. TRANSFORMATIONS

Préalablement à toute transformation de l'atelier, l'exploitant doit en faire la demande auprès de Bruxelles Environnement et obtenir son approbation. Par « transformation », on entend notamment :

- modification relative à la quantité stockée des sous-produits animaux sur le site ;
- modification des installations de refroidissement ;
- modification de la force motrice de l'atelier ;
- ...

B.5. CONDITIONS D'EXPLOITATION RELATIVES AUX INSTALLATIONS DE RÉFRIGÉRATION

Les conditions d'exploitation relatives aux installations de réfrigération sont celles de [l'Arrêté du 29 novembre 2018](#) fixant les conditions d'exploiter des installations de réfrigération (Moniteur Belge du 19/12/2018).

Les conditions d'exploiter imposées par l'arrêté « installation de réfrigération » sont expliquées dans deux guides : le guide « exploitant », ainsi que le guide dédié aux installations de réfrigération.

Ces guides sont accessibles à partir du [site web de Bruxelles Environnement](#) :

<https://https://environnement.brussels>> thèmes > Bâtiment et énergie > Obligations > Installations de réfrigération > Pour les exploitants

Ces guides ont une portée explicative de la réglementation applicable. La consultation de ces guides ne dispense pas l'exploitant du strict respect de l'arrêté « installation de réfrigération » et de ses modifications éventuelles.

Toutes les conditions reprises dans ce permis sont un rappel ou des conditions supplémentaires.

RESTRICTION D'UTILISATION:

Le circuit 4 (6,54 kW, 11 kg de R404A, 43,142 TéquCO₂) est soumis aux conditions suivantes :
À partir du 1^{er} janvier 2020, l'utilisation de HFC dont le GWP est supérieur ou égal à 2 500 (R404A, R507C,...) pour l'entretien ou la maintenance des installation de réfrigération de plus de 40 tonnes équivalent CO₂, est interdite, sauf exception prévue par le règlement (UE) n°517/2014.

Jusqu'au 1^{er} janvier 2030, l'interdiction visée au point précédent ne s'applique pas aux catégories de gaz à effet de serre fluorés suivantes:

- a) les HFC régénérés dont le GWP est supérieur ou égal à 2 500 et qui sont utilisés pour la maintenance ou l'entretien d'installation de réfrigération existantes, à condition qu'ils soient étiquetés conformément au règlement 517/2014 (article 12, paragraphe 6);
- b) les HFC recyclés dont le GWP est supérieur ou égal à 2 500 et qui sont utilisés pour la maintenance ou l'entretien d'installations de réfrigération existantes, à condition qu'ils aient été récupérés à partir de ce type d'équipements. Ces gaz recyclés ne peuvent être utilisés que par l'entreprise qui les a récupérés dans le cadre de la maintenance ou de l'entretien ou par l'entreprise pour le compte de laquelle la récupération a été effectuée dans le cadre de la maintenance ou de l'entretien.

Pour les installations de plus de 40 tonnes équivalents CO₂ et fonctionnant avec des HFC dont le GWP est supérieur à 2500, le fluide frigorigène (GWP>2500) doit être éliminé pour le 1^{er} janvier 2030. En effet, à cette date, le demandeur devra éliminer le fluide frigorigène. Soit il devra démonter son installation et éventuellement la remplacer par une autre, soit effectuer un retrofit (changement du gaz interdit par du gaz autorisé). Dans les deux cas, l'exploitant devra garder la preuve de cette élimination.

1. GESTION

1.1. Réception des installations de réfrigération

Les circuits frigorifiques nouvellement installés font l'objet d'un contrôle d'étanchéité directement après leur mise en services.

Le contrôle d'étanchéité est délivré par le technicien frigoriste. Un exemplaire de chaque document est conservé dans le registre et maintenu à la disposition du fonctionnaire chargé de la surveillance en la matière durant toute la durée de fonctionnement de l'installation.

1.2. Entretien, surveillance et contrôles

1.2.1. Généralité

Si les installations contiennent des HFC, les travaux aux installations de réfrigération doivent être réalisés par un technicien frigoriste qualifié travaillant dans une entreprise en technique du froid enregistrée.

Ces travaux peuvent concerner :

- l'installation,
- l'entretien et la réparation des installations de réfrigération,
- la récupération du fluide,
- les contrôles d'étanchéité.

Ces travaux sont consignés dans le registre par le technicien frigoriste.

1.2.2. Contrôle

Toute installation de réfrigération requiert:

1. Un contrôle mensuel visuel;
2. Un contrôle d'étanchéité périodique pour chaque circuit frigorifique ;
3. Un entretien annuel.

Les opérations suivantes doivent au minimum être exécutées après chaque réparation, ainsi que lors de chaque contrôle d'étanchéité:

1. Vérification du bon état et du fonctionnement correct de tout l'appareillage de protection, de réglage et de commande ainsi que des systèmes d'alarme;
2. Contrôle d'étanchéité de l'ensemble de l'installation;
3. Vérification de la présence de corrosion.

1.2.3. Réparation de fuite

Les fuites éventuelles détectées doivent être réparées dans les meilleurs délais et, pour les installations contenant des fluides frigorigènes HFC, les exploitants veillent à ce que l'installation de réfrigération soit réparée dans un délai maximal de 14 jours. Un premier contrôle d'étanchéité est réalisé directement après la réparation. La cause de la fuite est déterminée dans la mesure du possible pour éviter sa récurrence. Pour les installations contenant ou prévues pour contenir des HFC, l'installation ou le circuit frigorifique fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité complémentaire dans le mois qui suit la réparation d'une fuite afin de vérifier l'efficacité de la réparation, en accordant une attention particulière aux parties de l'installation ou du système qui sont le plus sujettes aux fuites.

Ce contrôle complémentaire ne peut pas s'effectuer le jour de la réparation.

1.2.4. Registre

Les exploitants des installations de réfrigération veillent à tenir à jour un registre dont ils sont le responsable de traitement au sens du règlement général sur la protection des données. Ce registre doit être rempli par le technicien frigoriste chargé de l'entretien de l'installation de réfrigération et doit mentionner en détails les indications suivantes :

1. Le nom, l'adresse postale et le numéro de téléphone de l'exploitant;
2. La date de mise en service de l'installation de réfrigération, avec indication du type de fluide frigorigène, de la capacité nominale de fluide frigorigène ainsi que de la puissance électrique maximale absorbée en fonctionnement normal par le(s) compresseur(s) situé(s) sur un même circuit;
Le cas échéant, l'exploitant fera appel à une entreprise en technique du froid enregistrée afin de déterminer le type de fluide ainsi que la capacité nominale du fluide ;
3. Le type et la date des interventions : entretien, réparation, contrôle et élimination finale de l'installation ou du circuit frigorifique ;
4. Toutes les pannes et alarmes relatives à l'installation de réfrigération, pouvant donner lieu à des pertes par fuite et les causes des fuites si elles sont établies ;
5. La nature (gaz vierge, réutilisé, recyclé ou régénéré), le type et les quantités de fluide frigorigène récupérés ou ajoutés lors de chaque intervention ;
6. Les modifications et remplacements des composants du circuit frigorifique ;
7. Une description et les résultats des contrôles d'étanchéité et les méthodes utilisées ;
8. Le nom du technicien frigoriste ayant travaillé sur l'installation et, pour les installations contenant des HFC, le numéro du certificat du technicien frigoriste qualifié ainsi que le nom et le numéro d'enregistrement de l'entreprise enregistrée à laquelle il appartient ;

9. Les périodes importantes de mise hors service ;
10. Les résultats du contrôle des détecteurs de fuites, si ces derniers doivent être présents. Les différents tests et essais doivent accompagner le registre, ainsi que les calculs des pertes relatives.

Pour permettre le contrôle des quantités de fluide frigorigène ajoutées ou enlevées, l'exploitant doit garder les factures relatives aux quantités de fluide frigorigène achetées et autres mentions du registre pendant 5 ans à dater de leur entrée dans le registre. Ces registres et documents sont mis à la disposition de l'autorité compétente sur demande. Lorsque la réglementation européenne impose des modalités spécifiques de rapportage, l'autorité compétente peut imposer aux exploitants de fournir les données demandées dans les formes imposées, y compris par voie électronique.

1.2.5. Plaque signalétique

Une plaque signalétique et/ou une étiquette doit être apposée sur les installations de réfrigération et porter au minimum les indications suivantes:

1. Les nom et adresse de l'installateur ou du fabricant;
2. Le numéro de modèle ou de série;
3. L'année de fabrication ou d'installation;
4. Le type de fluide frigorigène (code ISO 817 ou code ASHRAE);
5. La capacité nominale de fluide frigorigène exprimée en kg et pour les gaz frigorigène de type HFC, l'équivalent CO₂.
6. La puissance électrique maximale absorbée du (des) compresseur(s) situé(s) sur un même circuit de réfrigération exprimée en kW ;
7. Pour les gaz frigorigène de type HFC, une mention indiquant que le produit ou l'équipement contient des gaz à effet de serre fluorés.

1.2.6. Pertes relatives en fluide frigorigène de type HFC

Toutes les mesures techniquement et économiquement possibles sont prises afin de réduire au minimum les fuites de gaz à effet de serre fluorés et de limiter les pertes relatives de fluides frigorigènes de type HFC à 5 % maximum par année civile.

1.3. Liquides frigorigènes usés / mise hors service

En cas de mise hors service définitive d'une installation de réfrigération, le fluide frigorigène doit être vidangé dans le mois.

En cas de mise hors service ou de réparation nécessitant une vidange du fluide frigorigène HFC, celui-ci doit être récolté par un technicien frigoriste qualifié et transvasé dans des récipients spécialement prévus à cet effet et étiquetés comme tels.

Les installations de réfrigération mises définitivement hors service doivent être démantelées dans un délai de deux ans.

2. **TRANSFORMATIONS**

L'exploitant doit, préalablement à chaque transformation, faire une demande à Bruxelles Environnement et obtenir l'approbation de celui-ci. Par « transformation », il faut comprendre :

- la modification des données liées à la classification des installations de réfrigération (quantité et type de fluide, puissance électrique des compresseurs).
- le déplacement d'installations de réfrigération,

- le démantèlement d'une installation de réfrigération.

C. Conditions générales

C.1. CONDITIONS D'EXPLOITER RELATIVES AU BRUIT ET AUX VIBRATIONS

1. Définitions et remarques

1.1. Les définitions figurant dans les arrêtés du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 21 novembre 2002 relatifs à la lutte contre le bruit de voisinage, à la lutte contre le bruit des installations classées et fixant la méthode de contrôle et les conditions de mesures de bruit, s'appliquent aux présentes prescriptions.

- Les seuils de bruit sont définis en fonction des critères : de **bruit spécifique global (Lsp)** ; du **nombre de fois (N) par heure** où le **seuil de bruit de pointe (Spte)** est dépassé ; des émergences par rapport au bruit ambiant.

- Les périodes A, B et C sont définies comme suit :

	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di/ fériés
7h à 19h	A	A	A	A	A	B	C
19h à 22h	B	B	B	B	B	C	C
22h à 7h	C	C	C	C	C	C	C

1.2. Par exploitation, il faut comprendre en plus de l'utilisation d'une ou des installations classées ou d'un équipement qui en fait partie, toutes les activités associées et conséquentes à celles-ci, notamment :

- manutention d'objets, des marchandises, etc.,
- chargement-déchargement, à l'intérieur de la parcelle ou en voirie, par des clients, livreurs, etc.,
- la circulation induite sur le site,
- le fonctionnement d'installations annexes (ventilation, climatisation, etc.) liées à l'exploitation.

2. Prévention des nuisances sonores

Au-delà des seuils de bruit précisés au point 3, l'exploitant veille obligatoirement à ce que le fonctionnement de ses installations et le déroulement des activités de l'établissement respectent les bonnes pratiques en matière de minimisation des nuisances sonores vis-à-vis des fonctions sensibles (habitat, enseignement, hôpitaux, parc, etc.) présentes dans le voisinage, notamment en adaptant à la situation les aspects suivants :

Gestion des installations

- L'exploitant est tenu d'assurer le bon entretien de ses installations et, le cas échéant, de procéder au remplacement ou à la réparation d'installation ou de partie d'installation souffrant d'usure ou de dégradation à l'origine d'une augmentation des nuisances sonores ;
- Les activités bruyantes sont réalisées dans des lieux adaptés assurant le confinement des sources de bruit ;
- Les portes extérieures et fenêtres des locaux assurant l'isolation de sources de bruit vis-à-vis de l'extérieur sont maintenues fermées ;
- Les activités bruyantes sont réalisées dans les créneaux horaires de la période 'A' définie au point 1.1.

Conception des installations

L'exploitant prend les dispositions nécessaires pour limiter les nuisances sonores générées par l'exploitation de son établissement et intègre, dans la conception des nouvelles installations, les critères de choix et options d'aménagement visant tout particulièrement :

- La localisation des installations et activités bruyantes ;
- Le choix des techniques et des technologies ;

Les performances acoustiques des installations ;
 Les dispositifs complémentaires d'isolation acoustiques limitant la réverbération et la propagation du bruit.

3. Valeurs de bruit mesurées à l'immission

3.1. A l'intérieur de bâtiments ou de locaux occupés situés dans le voisinage de l'établissement, les émergences de bruit liées à l'exploitation ne peuvent excéder aucun des seuils suivants :

Local	Période	Emergence		
		De niveau (dB(A))	Tonale (dB)	Impulsionnelle (dB(A))
Repos	C	3	3	5
	A et B	6	6	10
Séjour	A, B et C	6	6	10
Service	A, B et C	12	12	15

Le niveau de bruit ambiant à prendre en considération pour déterminer l'émergence doit être au minimum de 24 dB(A).

3.2. A l'extérieur, les bruits liés à l'exploitation mesurés en dehors du site de l'établissement n'excèdent pas les seuils suivants :

Zone Bruit 4 : Zone de forte mixité

	Période A	Période B	Période C
Lsp	51	51	45
N	30	20	10
Spte	84	78	72

4. Vibrations

Les mesures nécessaires sont prises pour que les vibrations inhérentes à l'exploitation de l'établissement ne nuisent pas à la stabilité des constructions et ne soient une source d'inconfort pour le voisinage. Les niveaux de vibrations dans les immeubles occupés dans le voisinage seront conformes au niveau fixé par la norme DIN 4150 (volet 2 : gêne aux personnes et volet 3 : stabilité du bâtiment).

Chaque machine fixée à une structure du bâtiment devra être équipée d'un dispositif efficace d'atténuation des vibrations.

5. Méthode de mesure

Les mesures des sources sonores sont effectuées avec le matériel, suivant la méthode et dans les conditions définies par l'arrêté du gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 21 novembre 2002 fixant la méthode de contrôle et les conditions de mesure de bruit.

C.2. CONDITIONS RELATIVES AU REJET D'EAUX USÉES EN ÉGOUT

Toute analyse des eaux usées, imposée par l'autorité compétente doit être réalisée par un laboratoire agréé en Région de Bruxelles Capitale.

Il est interdit de jeter ou déverser dans les eaux de surface ordinaires, dans l'égout public et dans les voies artificielles d'écoulement des eaux pluviales, des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières.

1. Toutes les eaux usées de l'entreprise doivent pouvoir être échantillonnées avant leur rejet à l'égout public (présence d'un puits de mesure par point de rejet à l'égout public).
2. Les conditions générales suivantes doivent être respectées aux différents points de rejet :
 - Le pH des eaux déversées doit se situer entre 6 et 9,5

- La température des eaux déversées ne peut pas dépasser 45°C
- La dimension des matières en suspension présentes dans les eaux déversées ne peut pas dépasser 1 cm
- Les matières ne peuvent pas gêner, de par leur structure, le bon fonctionnement des stations de relèvement et d'épuration
- Les eaux usées ne peuvent contenir aucun gaz dissous, inflammable ou explosif, ni aucun produit pouvant provoquer le dégagement de tels gaz
- Les eaux déversées ne peuvent dégager des émanations qui dégradent l'environnement
- Dans les eaux déversées, les teneurs suivantes ne peuvent être dépassées :
 - 1 g/l de matières en suspension
 - 0,5 g/l de matières extractibles à l'éther de pétrole
- En outre les eaux déversées ne peuvent contenir, sans autorisation expresse, des substances susceptibles de provoquer :
 - un danger pour le personnel d'entretien des égouts et des installations d'épuration
 - une détérioration ou obstruction des canalisations
 - une entrave au bon fonctionnement des installations de refoulement et d'épuration
 - une pollution grave de l'eau de surface réceptrice dans laquelle l'égout public se déverse

Vu le mélange des eaux pluviales et des eaux usées, en amont du(des) puits de mesure, les normes doivent être contrôlées par temps sec.

C.3. CONDITIONS RELATIVES AUX DÉCHETS

Les conditions d'exploiter qui s'appliquent sont celles de l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1er décembre 2016 relatif à la gestion des déchets (Brudalex).

Les conditions d'exploiter relatives aux sous-produits animaux sont en outre issues du Règlement n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et du Règlement n°142/2011 portant application du premier.

Toutes les conditions reprises dans ce permis sont un rappel des conditions à respecter ou des conditions supplémentaires.

1. Modalités de tri des déchets

L'exploitant trie les différents flux de déchets conformément à l'article 3.7.1 de l'arrêté relatif à la gestion des déchets pour les déchets produits par le professionnel.

L'exploitant prévoit des modalités de tri pour respecter ces obligations de tri.

2. Remise des déchets

2.1. Pour ce qui concerne les déchets dangereux et non dangereux, l'exploitant :

- fait transporter ses déchets par un collecteur/négociant/courtier ou un transporteur enregistré en Région de Bruxelles-Capitale pour les déchets non dangereux ;
- fait transporter ses déchets par un collecteur/négociant/courtier agréé ou un transporteur enregistré en Région de Bruxelles-Capitale pour les déchets dangereux ;
- peut transporter ses déchets lui-même jusqu'à une destination autorisée. Dans ce cas, s'il dépasse 500 kg par apport, il doit se faire enregistrer sauf s'il va vers une installation de collecte à titre accessoire.

2.2. Le professionnel qui produit des déchets dangereux et/ou non dangereux dans le cadre de son activité professionnelle sur le site d'exploitation du demandeur peut reprendre ses déchets produits.

2.3. Déchets de cuisine et de table :

S'ils ne sont pas destinés à l'incinération, l'exploitant fait transporter ses déchets de cuisine et de table (y compris les huiles de cuisson usagées) par un collecteur ou un transporteur enregistré en Région de Bruxelles-Capitale pour les déchets animaux.

Pour les déchets des professionnels, les conditions suivantes sont d'application. Ces conditions (points 3 et 4) sont conformes au chapitre 2 du titre I de l'arrêté du 01/12/2016 relatif à la gestion des déchets

3. Document de traçabilité

3.1. L'exploitant exige un document de traçabilité auprès :

- du tiers responsable de la collecte et / ou traitement des déchets visés au point 2.1 ci-dessus ;
- du professionnel qui produit des déchets dans le cadre de son activité professionnelle in situ et qui prend la responsabilité de l'évacuation de ses déchets.

3.2. Déchets de cuisine et de table :

Un accord écrit entre l'exploitant et un collecteur/transporteur enregistré doit avoir été conclu. L'accord écrit précise la fréquence d'enlèvement des déchets animaux. Toute remise de déchets animaux à un collecteur / transporteur enregistré, est effectuée contre récépissé, à savoir une copie du document commercial dont les rubriques 1, 2, 3 (ou 4) et 5 sont remplies et signées par les deux parties (donateur et destinataire).

4. Registre de déchets

L'exploitant prouve la bonne gestion de ses déchets à l'aide de tous les documents délivrés par les opérateurs autorisés (documents commerciaux, documents de traçabilité, factures d'élimination, ...).

L'exploitant garde un registre de déchets à jour. Les pièces justificatives (documents de traçabilité, contrat de collecte, factures,.....) sont conservées pendant au moins cinq ans.

C.4. MOBILITÉ - CHARROI

C.4.1. Livraisons

1. Gestion

1.1. Lors de tout chargement /déchargement de produits, déchets, objets divers destinés à l'immeuble, la sécurité des usagers faibles doit être prioritairement assurée. Ainsi la circulation sur le trottoir ne peut être entravée et un passage libre d'au moins un mètre doit être maintenu.

De plus le véhicule ne peut constituer une gêne pour le passage des cyclistes et ne peut bloquer les autres véhicules.

1.2. Le titulaire du permis d'environnement veillera à ce que les chargements/déchargements s'effectuent prioritairement, hors voirie, sur l'aire de livraison prévue à cet effet.

1.3. Il est interdit à toute heure, de laisser tourner les moteurs des véhicules en stationnement devant le magasin ou stationnant sur les aires de livraisons du site. Cette interdiction est rappelée à tout livreur, et indiquée de manière visible à tout endroit utile.

1.4. Les aires de livraisons doivent être signalées visiblement pour tous les utilisateurs potentiels en ce compris les visiteurs et les livreurs.

1.5. Une zone de livraisons ne peut être utilisée comme emplacement de parking et doit être maintenue libre et accessible aux véhicules de livraisons.

2. Conception

Le site doit être équipé d'au moins une aire de livraison hors voirie.

C.5. HORAIRES DE LIVRAISON

Les livraisons sont autorisées du lundi au samedi de 7h à 19h, à l'exception des jours fériés.

Les livraisons hors de ces périodes ne sont pas autorisées sauf si l'exploitant fait une demande spécifique préalable via la procédure de modification de permis et en obtient l'autorisation. La demande de modification de permis devra être accompagnée au minimum d'une étude acoustique démontrant le respect des normes acoustiques lors des livraisons.

C.6. CONDITIONS RELATIVES À LA QUALITÉ DU SOL ET DES EAUX SOUTERRAINES

Préalablement à la cessation des activités ou lors du changement d'exploitant, le titulaire du présent permis est tenu de se conformer à l'ordonnance du 5 mars 2009 relative à la gestion et à l'assainissement des sols pollués (et ses arrêtés d'exécution) et de réaliser une reconnaissance de l'état du sol si cela s'avère nécessaire.

Dans ce cas, la notification de la cessation des activités ou du changement d'exploitant à l'autorité compétente sera accompagnée des documents requis par la-dite ordonnance.

C.7. CONDITIONS RELATIVES AUX CHANTIERS ET À LA GESTION DE L'AMIANTE

1. Autorisation de chantier

Les chantiers de construction, démolition et/ou transformation font l'objet d'une autorisation en vertu de la rubrique 28 de la liste des installations classées. Le cas échéant, une déclaration préalable doit être introduite auprès de l'administration communale du territoire du chantier.

Le formulaire de déclaration de chantier est disponible sur le site internet de Bruxelles Environnement : <https://environnement.brussels/pro/services-et-demandes/permis-denvironnement/les-formulaires-relatifs-aux-permis-denvironnement>

2. Gestion des matériaux composés d'amiante

Si le permis d'urbanisme a été délivré avant le 01/10/1998, il est obligatoire d'enlever au préalable les matériaux composés d'amiante avant tout travaux susceptible de les endommager.

Pour les chantiers concernant une encapsulation ou un désamiantage, il y a lieu de demander une autorisation en vertu de la rubrique 27 de la liste des installations classées. Le cas échéant, une autorisation doit être obtenue auprès de Bruxelles Environnement.

Les interventions ponctuelles de maintenance/rénovation au niveau des façades et de la toiture, de mise en conformité des installations techniques (par exemple, l'isolation des conduites, chaufferie, machinerie d'ascenseur, ...), peuvent également être soumises à l'obligation de désamiantage avant de démarrer les travaux.

Des informations et les formulaires de demande d'autorisation sont disponibles sur le site internet de Bruxelles Environnement : <https://environnement.brussels/pro/reglementation/obligations-et-autorisations/chantiers-denlevement-et-dencapsulation-damiante>

ARTICLE 5. OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES

- 1.** Les installations doivent être conformes aux plans annexés cachetés par Bruxelles Environnement en date du 14/08/2023 et du 06/02/2024 :
 - Iberico – demande de permis d'environnement – installations classées
 - Iberico – demande de permis d'environnement – égouttage
 - Localisation des groupes frigorifiques en toiture – plan 1
 - Localisation des groupes frigorifiques en toiture – plan 2.

2. Les frais générés par les travaux nécessaires à l'aménagement des installations en vue de leur surveillance et en vue du contrôle des conditions d'exploiter sont à charge de l'exploitant. L'autorité peut exiger, annuellement, aux frais de l'exploitant, les prélèvements et analyses nécessaires au contrôle du respect des conditions d'exploiter.
3. L'exploitant est, sans préjudice des obligations qui lui sont imposées par d'autres dispositions, en outre tenu :
 - 1° de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter, réduire ou remédier aux dangers, nuisances ou inconvénients des installations;
 - 2° de signaler immédiatement à Bruxelles Environnement et à la commune du lieu d'exploitation, tout cas d'accident ou d'incident de nature à porter préjudice à l'environnement ou à la santé et à la sécurité des personnes;
 - 3° de déclarer immédiatement à Bruxelles Environnement toute cessation d'activité.
4. L'exploitant reste responsable envers les tiers des pertes, dommages ou dégâts que les installations pourraient occasionner.
5. Toute personne qui est ou a été titulaire d'un permis d'environnement est en outre, tenue de remettre les lieux d'une installation dont l'exploitation arrive à terme ou n'est plus autorisée dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun danger, nuisance ou inconvénient.
6. Un nouveau permis doit être obtenu dans les cas suivants :
 - 1° lorsque la mise ou remise en exploitation d'installations nouvelles ou existantes qui n'ont pas été mises en service dans le délai fixé à l'article 3. Il en est de même de la remise en exploitation d'une installation dont l'exploitation a été interrompue pendant deux années consécutives;
 - 2° lors du déménagement des installations à une nouvelle adresse;
 - 3° lorsque l'échéance du permis fixée par l'article 2 est atteinte.

Un permis d'environnement peut être exigé pour la transformation ou l'extension d'une installation autorisée dans deux hypothèses :

- 1° lorsqu'elle entraîne l'application d'une nouvelle rubrique de la liste des installations classées;
 - 2° lorsqu'elle est de nature à aggraver les dangers, nuisances ou inconvénients inhérents à l'installation.
7. La remise en exploitation d'une installation détruite ou mise temporairement hors d'usage peut être soumise à permis d'environnement lorsque l'interruption de l'exploitation résulte de dangers, nuisances ou inconvénients qui n'ont pas été pris en compte lors de la délivrance du permis initial.

Préalablement à la remise en service, l'exploitant notifie par lettre recommandée à l'autorité compétente pour délivrer le permis les circonstances qui ont justifié l'interruption de l'exploitation. L'autorité compétente dispose alors d'un mois pour déterminer si une demande de certificat ou de permis d'environnement doit être introduite.

8. L'exploitant doit contracter une assurance responsabilité civile d'exploitation couvrant les dommages causés accidentellement par l'exploitation ou l'utilisation des installations classées.

ARTICLE 6. ANTÉCÉDENTS ET DOCUMENTS LIÉS À LA PROCÉDURE

- Les installations existent au moment de la demande. Celle-ci concerne une prolongation ;
- Permis d'environnement n° 164/2008 délivré par la commune d'Anderlecht le 17/02/2009 pour 15 ans ;
- Rapport de visite de contrôle des installations électriques basse tension daté du 04/06/2018 ;
- Introduction du dossier de demande de prolongation de permis d'environnement en date du 13/02/2023 ;
- Visite réalisée par un agent de Bruxelles Environnement le 15/03/2023 ;

- Accusé de réception de dossier complet de demande de prolongation de permis d'environnement le 16/08/2023 ;
- Avis rendus par le Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente de la Région de Bruxelles-Capitale en date du 05/10/2023 (réf.: CI.1993.0636/16).

ARTICLE 7. JUSTIFICATION DE LA DÉCISION (MOTIVATIONS)

1. Le site se trouve en zone de forte mixité au PRAS et correspond donc à une zone 4 définie dans l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 21 novembre 2002 relatif à la lutte contre le bruit et les vibrations générés par les installations classées.

Les conditions générales relatives à l'immission du bruit à l'extérieur en provenance des installations classées prescrites par ce même arrêté ont été intégrées dans le présent permis.

2. Les installations sont existantes et dès lors, la présente décision doit entrer en vigueur dès l'échéance de la décision n°164/2008.
3. Le permis d'environnement tient lieu de permis de déversement d'eaux usées. Des conditions de déversement conformes aux arrêtés en vigueur énumérés à l'article 8 y ont été incluses.

Les eaux usées provenant des ateliers alimentaires (boucherie, traiteur et poissonnerie) sont considérées comme rejet d'eaux usées non-domestiques. Ces eaux sont rejetées mélangées avec des eaux usées domestiques sans qu'elles puissent être échantillonnées séparément. Les eaux usées sont donc considérées intégralement comme eaux usées non-domestiques.

Vu que les eaux usées non-domestiques sont mélangées à l'eau de pluie et afin d'éviter les erreurs de mesure dues à la dilution, les échantillons destinés au contrôle du respect des normes doivent être prélevés par temps sec.

4. Si le permis d'urbanisme a été délivré avant le 01/10/1998, il est possible que des matériaux composés d'amiante soient présents au sein du bâtiment vu que son permis d'urbanisme est antérieur à l'interdiction de l'utilisation de matériaux en amiante (01/10/1998). Lors de tous travaux de maintenance ou rénovation (remplacement d'isolation, chaudière, etc.), la présente décision rappelle l'obligation de désamiantage avant toute transformation susceptible de toucher à des matériaux amiantés et ce, afin d'éviter la dissémination de fibres d'amiante dans l'air.
5. Sur base des informations fournies par l'exploitant, la consommation spécifique de l'établissement est inférieure à 314 kWh/m², seuil repris à l'annexe de l'arrêté du 8/12/2016 relatif à l'audit énergétique des grandes entreprises et à l'audit énergétique du permis d'environnement, pour la branche d'activité Commerce. Par conséquent, la demande n'a pas été accompagnée d'un audit énergétique.
6. Conformément à l'article 56 § 11 de l'ordonnance relative au permis d'environnement, l'autorité délivrant le permis d'environnement peut prescrire, pour les grandes surfaces de distribution alimentaire, des conditions relatives à la gestion des invendus alimentaires dont la date limite de consommation n'est pas atteinte mais que l'exploitant ne souhaite plus commercialiser, et répondant aux normes légales de sécurité alimentaire. Cette démarche s'inscrit dans une politique de réduction des déchets. Le présent permis impose dès lors la mise à disposition, à destination du don alimentaire, de tout ou d'une partie de ces invendus alimentaires.
7. L'analyse du dossier et/ou la visite des locaux a permis de constater que :
 - a. Plusieurs installations classées (dépôt de sous-produits animaux (rub 106), atelier de découpe de morue (rub 117), installations frigorifiques (rub 132)), sont existantes mais n'étaient pas reprises dans le permis d'environnement n° 164/2008 et ses avenants. Ces installations de classes 2 et 3 étant déjà en exploitation et n'ayant fait jusqu'à présent l'objet d'aucune plainte, il est estimé que celles-ci n'augmentent pas significativement les

incidences de cette exploitation sur l'environnement. Par conséquent, celles-ci sont régularisées dans la présente décision.

La présente décision reprend des conditions techniques particulières d'exploitation relatives à ces installations afin d'assurer la protection de l'environnement, la sécurité du public et de limiter tout risque incendie ;

- b. L'une des sorties de secours du magasin donne directement sur une zone accessible aux camions de livraison, où les camions sont susceptibles de stationner en attendant d'effectuer les chargements/déchargements. En stationnant devant la sortie, tout camion constituera une gêne pour l'évacuation du magasin en cas d'incendie. Afin de garantir la sécurité du public, il est imposé à l'exploitant d'apposer une signalisation de part et d'autre de la sortie de secours, avertissant qu'il est interdit de stationner devant la sortie.
8. Le service d'incendie a émis l'avis Cl.1993.0636/16 qui est annexé à la présente décision.
 9. Les installations n'ont pas fait l'objet de transformations substantielles depuis la délivrance du permis d'environnement n°164/2008. La prolongation peut donc être accordée par une procédure simplifiée telle que prévue par l'article 62 de l'ordonnance relative aux permis d'environnement.
 10. Le respect des conditions reprises ci-dessus tend à assurer la protection contre les dangers, nuisances ou inconvénients que, par leur exploitation, les installations en cause sont susceptibles de causer, directement ou indirectement, à l'environnement, à la santé ou à la sécurité de la population.

ARTICLE 8. ORDONNANCES, LOIS, ARRÊTÉS FONDANT LA DÉCISION

- Ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement et ses arrêtés d'exécution.
- Ordonnance du 17 juillet 1997 relative à la lutte contre le bruit en milieu urbain et ses arrêtés d'exécution.
- Code bruxellois de l'aménagement du territoire du 9 avril 2004.
- Ordonnance du 5 mars 2009 relative à la gestion et à l'assainissement des sols pollués et ses arrêtés d'exécution.
- Ordonnance du 14 mai 2009 relative aux plans de déplacements et ses arrêtés d'exécution, notamment l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 7 avril 2011 relatif aux plans de déplacements d'entreprises.
- Ordonnance du 14 juin 2012 relative aux déchets.
- Ordonnance du 20 octobre 2006 établissant un cadre pour la politique de l'eau
- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 mai 2001 adoptant le Plan régional d'affectation du sol.
- Arrêté royal du 16 mars 2006 relatif à la protection des travailleurs contre les risques liés à l'exposition à l'amiante.
- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 10 avril 2008 relatif aux conditions applicables aux chantiers d'enlèvement et d'encapsulation d'amiante.
- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 25 février 2021 fixant des conditions générales et spécifiques d'exploitation applicables aux parkings
- Arrêté du Gouvernement de la région de Bruxelles-Capitale du 01 décembre 2016 relatif à la gestion des déchets.
- Règlement (CE) N° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) N° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).
- Règlement (UE) N° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) N° 1069/2009.
- Arrêté royal du 8 septembre 2019 établissant le Livre 1 sur les installations électriques à basse tension et à très basse tension, le Livre 2 sur les installations électriques à haute tension et le Livre 3 sur les installations pour le transport et la distribution de l'énergie électrique
- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1/12/2016 relatif à la gestion des déchets ;

- Règlement européen CE n° 1069/2009 établissant des règles sanitaires applicable aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.
- Règlement européen UE n° 142/2011 portant application du règlement CE n° 1069/2009.
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (UE) N° [517/2014](#) du Parlement Européen et du Conseil du 16 avril 2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006.
- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du [29 novembre 2018 relatif aux installations de réfrigération](#) (M.B. 19/12/2018).

Barbara DEWULF
Directrice générale adjointe