



Password : P6A5JO



REGION DE BRUXELLES-CAPITALE

DOSSIER N° 1989872

OCTROI DE PROLONGATION DU PERMIS D'ENVIRONNEMENT N° 367559

Contenu du document.

	Page :
ARTICLE 1. Décision	2
ARTICLE 2. Durée de l'autorisation	2
ARTICLE 3. Mise en oeuvre du permis	2
ARTICLE 4. Conditions d'exploitation	3
A. <i>Délais d'application des conditions d'exploitation et informations à transmettre</i>	3
A.1. Documents à tenir à disposition.....	3
B. <i>Conditions techniques particulières</i>	3
B.1. Conditions particulières relatives à la sécurité et à la prévention contre l'incendie	3
B.2. Conditions d'exploitation relatives au parking	4
B.3. Conditions d'exploitation relatives aux magasins pour la vente au détail dont la surface est supérieure à 1000 m ² - magasins alimentaires	6
B.4. Conditions relatives au stockage de substances dangereuses dans les rayons accessibles au public.	8
B.5. Conditions d'exploitation relatives aux ateliers de préparation de denrées alimentaires	9
B.6. Conditions relatives au dépôt et à la collecte de sous-produits animaux et produits dérivés.....	11
B.7. Conditions d'exploitation relatives au séparateur de graisses	14
B.8. Conditions d'exploitation relatives aux installations de réfrigération	15
C. <i>Conditions générales</i>	17
C.1. Conditions d'exploiter relatives au bruit et aux vibrations.....	17
C.2. Conditions relatives au rejet d'eaux usées	20
C.3. Conditions relatives aux déchets	21
C.4. Mobilité - Charroi.....	21
C.5. Horaires d'exploitation et de livraison	23
C.6. Conditions relatives à la qualité du sol et des eaux souterraines.....	24
C.7. Conditions d'exploiter relatives aux consommations énergétiques	24
C.8. Conditions relatives aux chantiers et à la gestion de l'amiante	24
ARTICLE 5. Obligations administratives	25
ARTICLE 6. Antécédents et documents liés à la procédure	26
ARTICLE 7. Justification de la décision (motivations)	26
ARTICLE 8. Ordonnances, lois, arrêtés	27

ARTICLE 1. DÉCISION

La prolongation de la décision n° 367559 est accordée moyennant les conditions reprises aux articles 4 et 5 à :

Titulaire :	ALDI REAL ESTATE S.A. N° d'entreprise :0759588984
--------------------	--

Pour : **L'exploitation d'un supermarché et d'une boucherie**

Situé à :

Lieu d'exploitation :	Avenue Marius Renard 27A 1070 Anderlecht
------------------------------	---

Et comprenant les installations reprises ci-dessous :

N° de rubrique	Installation	Puissance, capacité, quantité	Classe
68 B	Parking à ciel ouvert	135 emplacements	1 B
90	Magasin	1811 m ²	1 D
106 1A	Dépôts de déchets d'origine animale	140 kg	2
127 A	Boucherie	15.8 kW	2
132 A	Installation de réfrigération	39,2 kW – 100 kg R134A – 143 téq CO ₂ 3,65 kW – 9,5 kg R410A – 19,8 téq CO ₂	3
132 B	Installation de réfrigération	1,33 kW – 5,25 kg R449A – 7,3 téq CO ₂	2

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 en vigueur n°367559 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 07/06/2041.
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°367559, à savoir le 07/06/2026.

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°367559.

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 06/02/2026 (référence : CI.2003.1455/13) sont d'application immédiate ou, pour les nouvelles installations, dès leur mise en exploitation. Cet avis est repris en annexe.

1. En particulier, l'exploitant veillera à respecter strictement les conditions reprises ci-dessous :
 1. La séparation coupe-feu du chemin d'évacuation via l'escalier n'est pas garantie vers le parking en-dessous. Ce compartimentage doit présenter EI 60.
 2. La hauteur de la dernière marche de cet escalier d'évacuation est beaucoup trop importante. Il y a lieu de respecter les caractéristiques suivantes:
 - le giron est en tout point égal à 20 cm au moins;
 - la hauteur de chaque marche ne peut pas dépasser 18 cm.

Ces prescriptions sont les principales en ce qui concerne la protection du public et de l'environnement ; le non-respect de ces conditions constitue une infraction.

2. RISQUES ELECTRIQUES

L'exploitant doit veiller au respect de la réglementation en vigueur relative aux installations électriques (RGIE) pendant toute la durée d'exploitation de ses installations, entre autres, en levant les observations et infractions éventuelles ainsi qu'en effectuant des contrôles réguliers.

B.2. CONDITIONS D'EXPLOITATION RELATIVES AU PARKING

Les conditions d'exploitation relatives aux parkings sont celles de l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 25 février 2021 fixant les conditions générales et spécifiques d'exploitation applicables aux parkings.

Les conditions relatives aux points de recharge pour véhicules électriques sont celles de l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 29 septembre 2022 déterminant les ratios de points de recharge pour les parkings, ainsi que certaines conditions de sécurité supplémentaires y applicables.

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

Ces conditions sont expliquées dans des « guides exploitants » relatifs aux parkings.

Ces guides sont consultables sur le site internet de Bruxelles Environnement :

- **Pour les parkings couverts et en sous-sol :**
<https://environnement.brussels/pro/reglementation/obligations-et-autorisations/parkings-couverts-et-en-sous-sol>
- **Pour les parkings à ciel ouvert :**
<https://environnement.brussels/pro/reglementation/obligations-et-autorisations/parkings-ciel-ouvert>

1. DEFINITIONS

- **Parking** : ensemble d'emplacements où sont garés des véhicules à moteur à 2 ou 4 roues ;
- **Parking couvert** : parking muni d'une couverture, c'est-à-dire une toiture étanche ;
- **Parking couvert ouvert** : parking muni d'une couverture, c'est-à-dire une toiture étanche et qui dispose d'ouvertures sur les côtés pour assurer une ventilation naturelle ;
- **Parking non couvert (à ciel ouvert)** : parking non muni d'une couverture ou ensemble de boîtes de garage accessibles individuellement par une aire de manœuvre non-couverte ;
- **Parking existant** : parking autorisé avant l'entrée en vigueur du présent arrêté par un permis d'environnement ou ayant été couvert par un permis d'environnement échu depuis moins de 2 ans, ou dont la demande de permis d'environnement a été introduite avant l'entrée en vigueur du présent arrêté et qui ne subit pas, après l'entrée en vigueur du présent arrêté, de rénovation importante ;
- **Nouveau parking** : parking ne répondant pas à la définition de « parking existant » ;
- **Parking à rangement automatisé** : parking où les véhicules sont rangés, à l'aide de machines automatiques ou non, sans le concours du conducteur dans le véhicule et qui n'accueille pas de public ;
- **Parking à usage public** : parking desservant des commerces, parking public ou tout autre parking, niveau de parking ou poche de parkings, accessibles au public ;
- **Box de garage** : espace intérieur de stationnement et destiné au stationnement d'un maximum de 2 véhicules ;
- **Point de recharge pour véhicules électriques** : point de recharge au sens de l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 28 mars 2019 portant des mesures d'exécution sur le déploiement d'une infrastructure pour carburants alternatifs.

2. GESTION

- 2.1 Le parking est réservé au stationnement de véhicules. Il est interdit de l'utiliser à d'autres fins, sauf si le permis d'environnement l'autorise explicitement.
- 2.2 Chaque emplacement est dévolu au stationnement d'un seul véhicule.
- 2.3 La présence de toute installation classée dans le parking, non liée au fonctionnement du parking, est interdite. Une dérogation peut néanmoins être accordée dans le cadre du permis d'environnement s'il est démontré qu'elle ne présente pas de risque.
- 2.4 Il est interdit d'entreposer au sein du parking, ainsi que dans les éventuels box de parking, des récipients contenant des matières inflammables (essence, solvants,...), des produits combustibles, des archives, des sacs poubelles, et des conteneurs à déchets. Les conteneurs à déchets de maximum 1.100 litres destinés à recevoir des déchets ménagers sont néanmoins autorisés uniquement si le permis l'autorise explicitement dans le paragraphe B.1.

3. AMENAGEMENT DU PARKING

3.1. Dispositions générales

- 3.1.1. La manœuvre d'accès d'un véhicule à un emplacement, ou de départ de cet emplacement ne peut pas nécessiter le déplacement de plus d'un autre véhicule. Cette condition ne s'applique pas aux parkings gérés par des voituriers.
- 3.1.2. Une évaluation qualitative et quantitative de l'adéquation entre l'offre en stationnement vélo du site et la demande, en situation existante et projetée, doit être réalisée par l'exploitant à chaque prolongation du permis d'environnement.

3.2. Sécurité

- 3.2.1. Dans le cas de parkings publics ou de surfaces commerciales de plus de 50 emplacements, des voies de circulation piétonne sont prévues et clairement identifiées au moyen d'un marquage au sol différencié. Si ce parking est également utilisé ou traversé par des cyclistes, un cheminement cycliste est également indiqué par marquage au sol.
- 3.2.2. **Pour le parking à l'air libre**, il est interdit d'admettre des camions-poubelles et des véhicules porte-conteneur dans les parkings entre 22 heures et 7 heures.

Le stationnement de véhicules munis de groupes frigorifiques en fonctionnement est interdit de 20 heures à 7 heures.

4. TRANSFORMATION – MODIFICATIONS

Avant toute transformation du parking, l'exploitant doit en faire la demande auprès de Bruxelles Environnement et obtenir son autorisation préalable.

Par « transformation intérieure du parking » on entend notamment :

- L'ajout dans le parking d'une installation ou toute machine qui peut influencer le bon fonctionnement du parking. (ex : groupe de froid,...) ;
- La réorganisation des emplacements de parking ;
- Tout changement ou remplacement de revêtement ;
- Tout changement des accès et des issues de secours du parking ;
- Tout changement au niveau du système et des ouvertures de ventilation ;
- L'ajout de parois internes ;
- La création de box de parkings ou de locaux ;
- Le placement de barrières à l'entrée du parking ;
- Tout changement qui nécessite l'obtention préalable d'un permis d'urbanisme ;
- En cas d'ajouts de points de recharge pour véhicules électriques pour :
 - o L'utilisation de points de recharge rapide, c'est-à-dire tout point de recharge d'une puissance supérieure ou égale à 50 kW dans les parkings couverts ;

- L'absence d'un bouton d'arrêt d'urgence près de chaque entrée du parking afin de pouvoir couper, en cas d'incendie ou d'incident, la totalité des points de recharge ;
- L'installation d'un point de recharge dans un parking accessible via un ascenseur à voitures.

B.3. CONDITIONS D'EXPLOITATION RELATIVES AUX MAGASINS POUR LA VENTE AU DÉTAIL DONT LA SURFACE EST SUPÉRIEURE À 1000 M² - MAGASINS ALIMENTAIRES

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 déchets animaux. Ils doivent être éliminés conformément à l'article C.3.2 .

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.6.

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.4. CONDITIONS RELATIVES AU STOCKAGE DE SUBSTANCES DANGEREUSES DANS LES RAYONS ACCESSIBLES AU PUBLIC.

1. *DOMAINE D'APPLICATION DE CES CONDITIONS*

Les conditions suivantes sont d'application pour le stockage **en rayon**. Tous les stockages de substances dangereuses autres que le stockage en rayon sont soumis à d'autres conditions spécifiques.

On entend par **substances dangereuses**, les substances présentant une ou plusieurs phrases de risque dans leurs fiches de sécurité. Les phrases de risque sont désignées par un R ou H suivi d'un chiffre selon la législation européenne.

2. *GESTION ET CONCEPTION*

2.1. **Ce point concerne les substances dangereuses liquides ayant un point d'éclair $\leq 21^{\circ}\text{C}$, conditionnées dans des emballages plastiques d'au moins 500 ml :**

- a) La quantité de ces substances stockée dans les rayons **est limitée à 50 litres**.
- b) La quantité de ces substances stockée dans les rayons **dépasse 50 litres** :

Dans ce cas, il y a lieu de :

- Soit, stocker ces substances dans une armoire de sécurité.
 - Si les armoires de sécurité ont été mises en place avant le 01/01/2006, elles doivent respecter la norme NEN2678.
 - Si les armoires de sécurité ont été mises en place après le 01/01/2006, elles doivent respecter la norme EN-14470-1.
- Soit, les stocker sur un encuvement ayant une capacité au moins égale à 100% de la totalité de tous les récipients qu'il contient. L'encuvement doit être imperméable et conçu en matériaux résistants aux produits qu'il contient. Le système d'encuvement doit permettre un accès facile au produit (ex. placement d'un système sur roulette ou grille sur un bac, ...)

2.2. La quantité d'aérosols et plus particulièrement ceux qui comportent les mentions de danger H222 ou H223, doit être limitée et gérée de manière raisonnable pour limiter les risques d'explosion et de propagation du feu en cas d'incendie.

2.3. Seule la quantité strictement nécessaire de produits en celluloïd, d'allumettes, d'autres matières facilement inflammables ou de récipients mobiles de gaz comprimés, liquéfiés ou dissous est stockée en rayons.

2.4. Ces produits ne doivent pas être exposés directement aux rayons solaires ou à l'influence d'une source de chaleur.

2.5. Les substances dangereuses incompatibles (acide-base, oxydant-combustible) en conditionnement inflammable (plastique, ...) doivent être séparées les unes des autres (rayons différents ou substances éloignées les unes des autres).

2.6. Conditions structurelles et organisationnelles complémentaires du magasin :

- Les rayons où sont entreposés des substances inflammables, les aérosols, les allumettes et les récipients mobiles de gaz comprimés, liquéfiés ou dissous ne peuvent se situer au niveau des chemins d'évacuation (sorties de secours) ni le long des principaux couloirs de circulation.
- Les chemins d'évacuation doivent rester dégagés en permanence.
- Le stockage des substances inflammables ne peut se faire en sous-sol.

2.7. Journalièrement, un préposé du magasin doit vérifier que le stockage des substances dangereuses est conforme aux conditions du permis. L'état des emballages est régulièrement vérifié et les produits détériorés sont retirés des rayonnages.

2.8. En cas d'incident.

Lorsque des substances dangereuses sont répandues accidentellement sur le sol, l'exploitant prend les mesures nécessaires afin de récupérer celles-ci, d'éviter tout danger d'explosion et de limiter la pollution du sol et de la nappe aquifère. Il prend également les mesures nécessaires pour prévenir tout nouvel incident.

Une réserve de matériaux inertes absorbants doit être prévue à cet effet (sable, sciure, tissu absorbant, ...).

3. TRANSFORMATIONS

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

- augmentation des quantités de produits stockés ;
- changement de la nature des produits stockés ;
- transformation du magasin (murs, portes, ...).

B.5. CONDITIONS D'EXPLOITATION RELATIVES AUX ATELIERS DE PRÉPARATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES

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.6.

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.6 et C.3 de la présente décision.
- Les eaux usées de l'atelier sont déversées via un ou plusieurs séparateurs de graisse. Ceux-ci sont régulièrement entretenus, vidés et nettoyés selon les prescriptions de l'Art. 4 § B.7.
- Toutes les mesures sont prises afin d'éviter les problèmes d'odeur (par ex : augmentation de la fréquence d'enlèvement des déchets, diminution de la température de la chambre froide où sont stockés les déchets).
- 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.6. CONDITIONS RELATIVES AU DÉPÔT ET À LA COLLECTE 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. L'aération des zones de stockage fermées doit être suffisante et assurée de façon à éviter toute incommodité pour le voisinage.
- 2.3.3. Le refroidissement de la zone de stockage est adapté en fonction de la température ambiante.
- 2.3.4. La stabilité des conteneurs, récipients et dépôts de sous-produits doit être garantie en toutes circonstances.
- 2.3.5. Les matériels à risque spécifiés sont stockés dans un local séparé, exclusivement réservé au stockage de ces sous-produits animaux.

2.3.6. 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.7. CONDITIONS D'EXPLOITATION RELATIVES AU SÉPARATEUR DE GRAISSES

1. Définition :

Séparateur de graisse :

Un séparateur de graisses ou bac dégraisseur est un dispositif destiné à séparer par voie physique les graisses qui se trouvent en suspension dans les eaux usées. Cela permet d'éviter qu'elles ne soient rejetées vers les conduites d'évacuation et les égouts.

2. Gestion de l'installation / Entretien :

Le débourbeur et le séparateur de graisses doivent être contrôlés, vidangés et nettoyés **régulièrement**. Les graisses et déchets provenant des vidanges doivent faire l'objet d'un enlèvement et d'une élimination conformément aux dispositions reprises à l'art. 4 § C.3. **Ils ne peuvent, en aucun cas, être rejetés à l'égout** ou en eaux de surface.

La fréquence de vidange et de nettoyage du débourbeur et séparateur sera déterminée sur base des recommandations de l'installateur et/ou du fournisseur.

En l'absence de recommandations, le débourbeur et le séparateur de graisses seront contrôlés, vidangés, nettoyés et remplis d'eau **en fonction de leur état de saturation**.

La fréquence de vidange devra être réévaluée en cas de modification importante soit de la qualité de l'eau rejetée, soit de la quantité d'eau rejetée.

La fréquence de vidange devra donc toujours tenir compte de la quantité de graisse évacuée (production de graisse) et de la capacité de stockage en graisse et en boue des séparateurs.

3. Conception et raccordement de l'installation

Conception & dimensionnement :

Le séparateur doit être conçu et dimensionné conformément aux prescriptions de la norme européenne EN 1825, ou à tout autre norme équivalente.

Dans le cas d'eaux usées fortement chargées avec des concentrations élevées de matières en suspension, résidus alimentaires, légumes, etc., il y a lieu d'installer **un débourbeur** en amont du séparateur de graisses.

Raccordement :

Toutes les eaux usées provenant de la boucherie doivent être envoyées vers le débourbeur (si d'application) et le séparateur avant d'être rejetées à l'égout public.

Les eaux sanitaires ainsi que les eaux de pluie ne pourront, quant à elles, jamais être envoyées vers le séparateur de graisses.

Le séparateur de graisses sera installé le plus près possible des sources d'eaux usées et de manière à ce que toutes les parties du système requérant un entretien régulier soient facilement accessibles en tous temps.

Il sera installé de manière à n'entraîner aucune nuisance pour le voisinage (odeurs,...).

B.8. 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://environnement.brussels/pro/services-et-demandes/agrements-et-enregistrements/installations-de-refrigeration>

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.

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 dont la fréquence est fixée dans le tableau joint dans la notification de la décision.
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 frigorigènes 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 frigorigènes 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**

Les conditions d'exploiter et les définitions relatives au bruit et aux vibrations, sont celles des 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, fixant la méthode de contrôle et les conditions de mesures de bruit, et s'appliquent aux présentes prescriptions.

Les conditions d'exploiter imposées par les arrêtés susmentionnés sont expliquées dans des « guides exploitants » relatif au bruit des installations classées et bruit de voisinage. Ces guides sont consultables à partir du site web de Bruxelles Environnement :

<https://environnement.brussels/pro/reglementation-et-inspection/obligations-et-autorisations/quels-sont-les-seuils-de-bruit-pour-les-installations-classees>

<https://environnement.brussels/pro/reglementation-et-inspection/obligations-et-autorisations/bruit-de-voisinage-quelle-legislation-pour-bruxelles>

Ces guides exploitant ont une portée explicative de la réglementation applicable. Leur consultation ne dispense pas l'exploitant du strict respect des arrêtés en vigueur et de leurs éventuelles modifications.

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

1. Définitions

1.1. Les définitions figurant dans les arrêtés susmentionnés 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, 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 et vibratoires

Prescriptions générales

Au-delà des seuils de bruit (point 3) et des seuils de vibrations (point 4), l'exploitant veille obligatoirement à ce que le fonctionnement de ses installations classées et le déroulement des activités de l'établissement associées et conséquentes à celles-ci respectent les bonnes pratiques en matière de minimisation des nuisances sonores et vibratoires vis-à-vis des fonctions sensibles (habitat, enseignement, hôpitaux, parc, etc.) présentes dans le voisinage.

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 et/ou vibratoires ;
- Les activités bruyantes sont réalisées dans des lieux et des moments adaptés assurant le confinement des sources de bruit et des vibrations ;
- Les portes extérieures et fenêtres des locaux assurant l'isolation de sources de bruit et de vibrations vis-à-vis de l'extérieur sont maintenues fermées.

Conception des installations

L'exploitant prend les dispositions nécessaires pour limiter les nuisances sonores et/ou vibratoires 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 et des vibrations.

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 :

	Période A	Période B	Période C
Lsp	42	42	30
N	20	10	5
Spte	72	66	60

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

A l'intérieur d'un immeuble occupé, les amplitudes vibratoires, en dehors du local où se situe la source de vibrations et en dehors d'un local de service, respectent l'une des deux conditions suivantes en fonction de la période de référence considérée :

1° l'amplitude vibratoire maximale V_{max} est inférieure ou égale à V_1 ;

ou

2° si l'amplitude vibratoire maximale V_{max} est supérieure à V_1 et inférieure ou égale à V_2 , l'amplitude vibratoire d'évaluation V_r est calculée et elle est inférieure ou égale à V_3 .

Les valeurs V_1 , V_2 et V_3 sont les suivantes :

7 h – 22 h			22 h – 7 h		
V_1 (mm/s)	V_2 (mm/s)	V_3 (mm/s)	V_1 (mm/s)	V_2 (mm/s)	V_3 (mm/s)
0,15	3	0,07	0,10	0,2	0,05

En tout état de cause, l'amplitude vibratoire maximale V_{max} ne peut pas être supérieure à V_2 .

Les périodes d'évaluation journalières sont les suivantes pour tous les jours de la semaine :

1° journée : de 07h00 à 22h00 ;

2° nuit : de 22h00 à 07h00.

Pour le calcul de l'amplitude vibratoire d'évaluation V_r , la période calme est fixée :

1° du lundi au vendredi entre 19h00 et 22h00 ;

2° les samedis, dimanches et jours fériés entre 07h00 et 22h00

5. Méthodes de mesure bruit et vibrations

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.

La mesure des vibrations et l'établissement des grandeurs vibratoires sont effectués avec le matériel, suivant la méthode et dans les conditions définies par l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1^{er} décembre 2022 fixant la méthode de contrôle et les conditions de mesures des vibrations pour mesurer la gêne aux personnes dans les immeubles.

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

C.2.1 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.

Conditions relatives aux eaux usées DOMESTIQUES

Les eaux usées ne peuvent pas contenir les éléments suivants :

- fibres textile
- matériel d'emballage en matière synthétique
- déchets domestiques solides organiques ou non organiques
- huiles minérales, huiles usagées, produits inflammables, solvant volatile, peinture, acide concentré ou base (tels que soude caustique, acide chlorhydrique,...)
- toute autre matière pouvant rendre l'eau des égouts toxique ou dangereuse
- plus de 0,5 g/l d'autres matières extractibles à l'éther de pétrole

Conditions relatives aux eaux usées NON-DOMESTIQUES (eaux usées provenant de la boucherie)

1. Toutes les eaux usées non-domestiques doivent être guidées vers un puits de mesure avant d'être déversées à l'égout. Les puits de mesure doivent être suffisamment grands pour permettre la prise d'échantillon et doivent être placés avant le mélange avec les eaux usées domestiques. Un séparateur de graisses peut être considéré comme un puits de mesure spécifique.
2. Conditions générales :
 - 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

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.

C.4. MOBILITÉ - CHARROI

C.4.1. Stationnement

1. Gestion

1.1. Répartition et affectation des 135 emplacements autorisés dans la présente décision, soit 135 emplacements pour les commerces du site ou du quartier.

1.2. Sont considérés comme commerces du quartier les commerces dans un rayon de moins de 500 m d'une entrée piétonne du parking.

- 1.3. Il est interdit de mettre des emplacements du parking à disposition d'activités de bureaux, de production de biens immatériels ou de haute technologie sans avoir demandé et obtenu, au préalable, une autorisation de modification de permis d'environnement (en conformité avec l'article 64 de l'ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement) de la part de Bruxelles Environnement. Les emplacements sont alors soumis à l'ordonnance du 2 mai 2013 portant le Code bruxellois de l'Air, du Climat et de la Maîtrise de l'Energie.
- 1.4. En cas de changement du nombre d'emplacements ou de réaffectation des emplacements (tels que définis au point 1.1 ci-dessus), l'exploitant doit demander et obtenir, au préalable, une autorisation de modification de son permis d'environnement (en conformité avec l'article 7bis et/ou 64 de l'ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement) de la part de Bruxelles Environnement.
- 1.5. Suivant l'article 2.3.59. §1^{er} de l'ordonnance du 2 mai 2013 portant le Code bruxellois de l'Air, du Climat et de la Maîtrise de l'Energie, les emplacements de parking visés par ce Code et exploités en violation de la présente décision seront soumis à la charge environnementale dont le montant est doublé.

C.4.2. Emplacements vélos

1. Gestion

- 1.1. Les zones de parage pour vélos doivent être signalées visiblement pour tous les utilisateurs potentiels en ce compris les visiteurs et les livreurs.
- 1.2. Les zones de parage pour vélos et les zones de livraisons doivent être régulièrement entretenues et maintenues en bon état de propreté. L'interdiction de parage des deux-roues à moteur doit être clairement signalée.

2. Conception

2.1. Nombre d'emplacements vélos

Au minimum **44** emplacements de stationnement pour vélos doivent être aménagés dont au moins **44** accessibles aux visiteurs.

2.2. Aménagement des emplacements vélos

Les emplacements vélos, à part ceux destinés aux clients et visiteurs, sont couverts pour être protégés des intempéries.

Ces emplacements sont situés au rez-de-chaussée ou au niveau -1 par rapport à la voirie.

Les emplacements peuvent être situés à un autre niveau si les ascenseurs ou sas empruntés par les cyclistes ont une longueur minimale de 2 mètres.

Ces emplacements sont situés de préférence à proximité soit des accès à la circulation interne au bâtiment, soit de l'entrée de l'immeuble/du parking.

Si les emplacements vélos sont situés à l'extérieur, les vélos doivent pouvoir être rangés dans un parc clos (murs, grilles ou barreaux) dont l'accès est réservé à des usagers identifiés. Cette condition ne s'applique aux emplacements vélos pour les visiteurs.

Chaque vélo doit pouvoir être attaché à un support permettant au moins l'attache du cadre du vélo.

2.3. Accès aux emplacements vélos

Le cheminement des cyclistes pour accéder aux emplacements doit être sécurisé, facile et ne comporter aucun obstacle. Une attention particulière sera apportée pour limiter au maximum le nombre de portes et de marches.

S'il existe un système de feux de signalisation dans les rampes (sens de circulation alternée pour les voitures), ce système doit être adapté au temps de parcours des cyclistes.

C.4.3. Livraisons

1. Gestion

- 1.1. 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.
- 1.2. 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.
- 1.3. 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.
- 1.4. 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.4.4. Plan de déplacement

Toute entreprise occupant plus de 100 travailleurs sur le site faisant l'objet du présent permis et les bâtiments annexes distants de moins de 500 m par le trajet à pied le plus direct a l'obligation légale de réaliser un plan de déplacements suivant l'arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 7 avril 2011.

L'exploitant concerné par l'obligation précitée mettra en œuvre, avec ce plan de déplacements d'entreprise, une politique de transfert modal interne volontariste.

Des informations sont disponibles sur le site de Bruxelles Environnement (<https://environnement.brussels/pro/reglementation/obligations-et-autorisations/etablir-un-plan-de-deplacements-entreprise-pde-trouvez-les-infos-documents-et-formulaires>) ou via le département stationnement et déplacements de Bruxelles Environnement (pdebvp@environnement.brussels ou 02/5634161).

C.5. HORAIRES DE LIVRAISON

Les livraisons sont autorisées du lundi au samedi de 7h30 à 14h30, 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 D'EXPLOITER RELATIVES AUX CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES

A. Suivi des consommations

1. CONCEPTION

Pour le process du magasin, des compteurs énergétiques sont placés sur les postes les plus consommateurs :

- un compteur comptabilisant le froid commercial positif par centrale de froid ;
- un compteur comptabilisant le froid commercial négatif par centrale de froid.

C.8. 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 04/03/2026 :
 - MOD_MAP_IC_A12_MAP_02 Plan du parking +1 NB ;
 - MOD_MAP_IC_A12_MAP_01 Plan du Magasin – Installations ;
 - MAP_IC_A12_MAP_03 Plan parking 0 ;
 - MAP_A12_MAP_04 Plan d'implantation.
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 prolongation ;
- Permis d'environnement n° 357559 délivré le 07/06/2011 pour 15 ans ;
- Introduction du dossier de demande de prolongation de permis d'environnement en date du 06/06/2025 ;
- Visite réalisée par un agent de Bruxelles Environnement le 24/06/2025 ;
- Accusé de réception de dossier complet de demande de prolongation de permis d'environnement le 08/12/2025 ;
- Rapport de visite de contrôle des installations électriques basse tension daté du 05/09/2023 ;
- Avis rendus par :
 - le Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente de la Région de Bruxelles-Capitale en date du 06/02/2026 (réf.: **CI.2003.1455/13**) ;

ARTICLE 7. JUSTIFICATION DE LA DÉCISION (MOTIVATIONS)

1. Le site se trouve en zone d'habitation et en zone d'habitation à prédominance résidentielle au PRAS et se trouve à cheval sur les zones 1, 2 et 3 définies 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. Dans un but de protection des riverains, la zone la plus stricte est dès lors imposée, à savoir la zone 1.

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.

La majoration de bruit prévue par les arrêtés du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 21 novembre 2002 relatifs à la lutte contre le bruit de voisinage et à la lutte contre le bruit des installations classées a été appliquée étant donné la présence d'installations dont le fonctionnement ne peut être interrompu.

2. Les installations sont existantes et dès lors, la présente décision doit entrer en vigueur dès l'échéance de la décision n°357559.
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.
4. Il convient de favoriser le transfert modal de la voiture vers les autres moyens de transports alternatifs (vélos, train, tram, bus,...) afin d'atteindre les objectifs régionaux en matière de mobilité et de réduction de gaz à effets de serre.

Le vélo fait partie de ces alternatives et son emploi doit être facilité notamment en prévoyant un nombre suffisant d'emplacements de vélos correctement aménagés et d'accès aisés.

Le présent permis impose dès lors l'aménagement de **44** emplacements vélo sur le site.

5. L'instruction du dossier a mis en évidence des plaintes des riverains concernant des livraisons effectuées pendant la nuit. Des horaires de livraison stricts (7h30-14h30) sont dès lors imposés dans le présent permis, en concertation avec l'exploitant, et celui-ci s'est engagé par écrit à les respecter et à les faire respecter par les autres utilisateurs du parking.
6. 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 14/12/2023 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.

7. Certaines conditions reprises dans la présente décision concernent l'utilisation rationnelle de l'énergie en lien avec les installations classées, sans préjudice des exigences imposées par le gouvernement en exécution des articles 2.2.15 à 2.2.17 de l'ordonnance du 2 mai 2013 portant le Code bruxellois de l'Air, du Climat et de la Maîtrise de l'Energie.
8. 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.
9. Le rapport de de visite de contrôle des installations électriques fait apparaître des infractions au règlement électrique en vigueur (RGIE). Les installations électriques défectueuses s'avèrent être une des principales causes d'incendie. La présente décision rappelle par conséquent à l'exploitant qu'il doit veiller au respect de la réglementation en vigueur pendant toute la durée d'exploitation de ses installations, entre autres, en levant les observations et infractions éventuelles ainsi qu'en effectuant des contrôles réguliers.
10. Le service d'incendie a émis l'avis **CI.2003.1455/13** qui est annexé à la présente décision. Des infractions ont été constatées par le service d'incendie et sont reprises dans cet avis. L'exploitant doit y remédier immédiatement.
11. 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.
12. Les installations n'ont pas fait l'objet de transformations substantielles depuis la délivrance du permis d'environnement N°357559. 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.
13. 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
- Ordonnance du 2 mai 2013 portant le Code bruxellois de l'Air, du Climat et de la Maîtrise de l'Energie.
- Loi du 26 mars 1971 sur la protection des eaux de surface contre la pollution et ses arrêtés d'exécution.
- 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 08 décembre 2016 relatif à l'audit énergétique des grandes entreprises et l'audit énergétique du permis d'environnement.
- 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 Royal du 17 mai 2007 fixant les mesures en matière de prévention contre l'incendie et l'explosion auxquelles les parkings fermés doivent satisfaire pour le stationnement des véhicules LPG.
- 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 29 septembre 2022 déterminant les ratios de points de recharge pour les parkings, ainsi que certaines conditions de sécurité supplémentaires y applicables.
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté Royal du 2 octobre 1986 déterminant les conditions sectorielles de déversement, dans les eaux de surface ordinaires et dans les égouts publics, des eaux usées provenant des établissements relevant du secteur de la transformation de la viande.
- Règlement (UE) 2024/573 relatif aux gaz à effet de serre fluorés, modifiant la directive (UE) 2019/1937 et abrogeant le règlement (UE) no 517/2014.
- 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