

Extrait du registre aux délibérations du Collège des Bourgmestre et Échevins

Présents

Fabrice Cumps, *Bourgmestre-Président* ;
Françoise Carlier, Lotfi Mostefa, Fatiha El Ikdimi, Beatrijs Comer, Achille Vandyck, Fabienne Miroir, Julien Milquet, Luiza Duraki, Halina Benmrah, *Échevin(e)s* ;
Guy Wilmart, *Président du C.P.A.S* ;
Marcel Vermeulen, *Secrétaire communal*.

Séance du 18.02.25

#Objet : Demande en prolongation d'un établissement de classe 2 introduite par la MR&NI S.R.L. visant à continuer à exploiter une boulangerie sise rue Wayez 81 à Anderlecht - PE38/2024 - Autorisation #

310 DÉVELOPPEMENT DE LA VILLE

314 Permis environnement

Le COLLEGE des BOURGMESTRE et ECHEVINS de la COMMUNE d'ANDERLECHT,

Vu la demande de prolongation de permis d'environnement et ses annexes introduites le 27/02/2024 par **MR&NI S.R.L. (n° d'entreprise 0776750957)**, Rue Wayez 81 à 1070 Anderlecht ayant fait l'objet d'un accusé de réception complet notifié le 07/01/2025 et visant à continuer à exploiter une boulangerie, **Rue Wayez 81 à 1070 Anderlecht** ;

Vu l'ordonnance du 5 juin 1997, modifiée le 6 décembre 2001, le 26 mars 2009 et le 30 novembre 2017 et ses modifications ultérieures ainsi que ses arrêtés d'exécution ;

Vu le rapport du service Hygiène de la commune d'Anderlecht du 10/02/2025;

Vu la loi du 26 mars 1971 sur la protection des eaux de surface contre la pollution, notamment l'article 5 ;

Vu l'arrêté royal du 3 août 1976 portant le règlement général aux déversements des eaux usées dans les eaux de surface ordinaires, dans les égouts publics et dans les voies artificielles d'écoulement des eaux pluviales, modifié par les arrêtés royaux du 12 juillet 1985 et du 4 novembre 1987 ;

Vu l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1^{er} décembre 2016 relatif à la gestion des déchets ;

Vu l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 16 juillet 2015 modifiant l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 17 décembre 2009 fixant la liste des activités à

risque ;

Vu l'Ordonnance du 23 juin 2017 modifiant certaines dispositions de l'ordonnance du 5 mars 2009 relative à la gestion et à l'assainissement des sols pollués;

Considérant que le bien n'est pas repris à l'inventaire des sols pollués;

Considérant que l'installation n'est pas une activité à risque ;

Considérant que l'établissement est situé dans les limites du Plan Régional d'Affectation du Sol en zone d'habitation et liseré de noyau commercial ;

Considérant qu'un permis d'urbanisme n'est pas requis ;

Considérant que le respect des conditions reprises ci-dessous 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 ;

Considérant que les droits des tiers sont réservés par la loi contre les pertes, dommages ou dégâts que l'établissement dont il s'agit pourrait occasionner ;

Considérant qu'il résulte de l'inspection faite sur les lieux en date du 11/04/2024, par les services techniques communaux, que la demande peut être accueillie ;

Considérant que les installations sont existantes et que dès lors, la présente décision doit entrer en vigueur dès sa notification ;

Considérant qu'il s'agit du renouvellement de l'autorisation accordée par le Collège des Bourgmestre et Echevins le 02/03/2010 pour un terme expirant le 02/03/2025, sous le n° PE 128/2009 ;

ARRETE :

Article premier

Le permis d'environnement est accordé pour les installations reprises dans le tableau ci-dessous :

N.rub.	Installation	Quantité	Classe
23 A	atelier de boulangerie	14,5 kW	2

Article 2

Le permis d'environnement est prolongé pour une période de 15 ans à dater de la date d'échéance du permis d'environnement initial.

Sa validité expirera donc le **02/03/2040**.

La durée du permis d'environnement peut être prolongée pour une nouvelle période de 15 ans. Dans ce cas, le titulaire du permis d'environnement demande la prolongation du permis à l'autorité délivrante en première instance par écrit au plus tard 1 an avant son terme à défaut de quoi, il doit introduire une nouvelle demande de permis d'environnement. Cette demande de prolongation ne peut être introduite plus de deux ans avant ce terme, à défaut de quoi une telle demande est irrecevable.

Article 3

Les conditions d'exploiter fixées à l'article 4 du présent permis sont d'application immédiatement.

Article 4

Les conditions suivantes doivent être observées pendant toute la durée de validité du permis d'environnement :

A. Prescriptions ou conditions générales d'exploitation fixées par Arrêté ou par Ordonnance.

A.1. L'exploitant se conformera aux prescriptions générales du Règlement Général pour la Protection de Travail (RGPT).

A.2. L'exploitant se conformera aux règlements en vigueur concernant les installations électriques à savoir le Règlement Général sur les Installations Electriques (RGIE) ou la section 1 du Chapitre 1 du Titre III du RGPT concernant les installations électriques. L'installation électrique doit être contrôlée tous les 5 ans par un organisme agréé et être conforme au RGIE. L'attestation de conformité doit être conservée à la disposition du fonctionnaire chargé de la surveillance durant cinq ans.

A.3. L'exploitant doit respecter les normes bruit prévues pour les installations classées situées en zone 2 conformément à l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 21/11/02, relatif à la lutte contre le bruit et les vibrations, générés par les installations classées.

A.4. L'exploitant est tenu de respecter l'ordonnance du 14/06/2012 (MB du 27.06.12) relative à la prévention et à la gestion des déchets ainsi que l'arrêté du 1/12/2016 du Gouvernement de la Région de la Bruxelles-Capitale relatif à la gestion des déchets (M.B. du 13/01/2017).

Tous les déchets dangereux, huiles usagées et PCB/PCT devront être éliminés par un collecteur agréé pour la Région de Bruxelles-Capitale.

Toute remise et réception de déchets dangereux, huiles usagées et PCB/PCT doit être effectuée contre récépissé.

Le producteur garde les copies des récépissés pendant une période de cinq ans et les transmet, sur demande, à l'Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement.

Le producteur de déchets dangereux, huiles usagées et PCB/PCT doit tenir un registre contenant les informations minimales suivantes :

1. le code du déchet et la dénomination conforme au catalogue européen des déchets ;
2. la quantité du déchet, exprimée en masse ou volume ;
3. la date d'enlèvement de déchets ;
4. le nom et l'adresse du collecteur et du transporteur du déchet ;
5. le nom et l'adresse du destinataire du déchet ;
6. la date et la dénomination de la méthode de traitement du déchet.

Le registre peut se composer des factures (récépissés) de collecte des déchets pour autant qu'elles contiennent les informations mentionnées.

A.5. Tout chantier de construction de force motrice fixe supérieure à 50 kW nécessaire à la mise en place des installations ou de démolition ou transformation d'un bâtiment ou d'ouvrage d'art d'une surface brute de plus de 500 m² dont le permis d'urbanisme autorisant la construction à été délivré avant le 1^{er} octobre 1998, ne peut être ouvert qu'après l'obtention préalable d'une déclaration de classe 3 réglant son organisation.

B. Les installations doivent être conformes au plan ci-joint, visé pour être annexé à la présente décision.

C. Sécurité et prévention contre l'incendie.

L'exploitant transmet systématiquement et sans délai à la commune une copie de tout avis du Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente de la Région de Bruxelles-Capitale émis durant la validité du présent permis. Le cas échéant, la commune modifie le permis en y intégrant toute prescription pertinente émise par le Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente de la Région de Bruxelles-Capitale conformément à l'article 64 de l'ordonnance relative au permis d'environnement.

D. Conditions d'exploitation relatives aux :

D.1. Bruit et vibrations.

D.2. Eaux usées.

D.3. Déchets.

D.4. Ateliers de boulangerie.

D.1. Conditions d'exploiter relatives au bruit et aux vibrations

D.1.1. Précautions générales

Sans préjudice du respect des conditions fixées aux points D.1.2., D.1.3. et D.1.4. ci-après, les mesures nécessaires doivent être prises pour que le bruit inhérent à l'exploitation ne se propage à l'extérieur de celui-ci et que dans une moindre mesure, son niveau de pression acoustique mesuré ou évalué dans l'environnement soit compatible avec l'occupation et les activités du voisinage.

Remarque :

Par exploitation, il faut comprendre en plus de la mise en place, la mise en service, le maintien en service, l'utilisation ou l'entretien d'une ou des installations classées au sens de l'ordonnance du 5 juin 1997, toutes les activités associées et conséquentes à celles-ci, par ex. :

manutention d'objets, des marchandises ;

chargement-déchargement, à l'intérieur de la parcelle ou en voirie, par des clients, livreurs,... ;

parcs de stationnement ;

installations (ventilation, climatisation,...) placées à l'intérieur ou en toiture ;

D.1.2. Seuils de niveaux sonores

Le niveau de bruit spécifique global (Lsp) est le niveau de pression acoustique équivalent propres aux installations faisant l'objet du permis. Cette valeur ne peut dépasser :

période A 45 dB(A)

période B 39 dB(A) et 45 dB(A) pour les magasins pour la vente au détail

période C 33 dB(A) et 39 dB(A) pour les magasins pour la vente au détail et pour les installations dont le fonctionnement ne peut être interrompu.

Le seuil de pointe (Spte) est le niveau de pression acoustique au-delà duquel le bruit produit par l'exploitation est comptabilisé comme « événement ». Ce seuil ne peut en aucun cas dépasser :

période A 72 dB(A) plus de 20 fois par heure;

période B 66 dB(A) plus de 10 fois par heure;

période C 60 dB(A) plus de 5 fois par heure et 66 dB(A) plus de 10 fois par heure pour les installations dont le fonctionnement ne peut être interrompu.

Les périodes sont définies comme suit :

Période	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Jours fériés
7h à 19h	A	A	A	A	A	B	C	C
19h à 22h	B	B	B	B	B	C	C	C
22h à 7h	C	C	C	C	C	C	C	C

D.1.3. Prescriptions particulières

Dans tous les cas, l'exploitant veillera à ce que les portes et fenêtres des locaux bruyants soient fermées. Ces portes seront pourvues d'un système de rappel automatique de manière à ce qu'elles ne puissent être maintenues en position ouverte. Les dispositifs d'aération ou de ventilation nécessaires à l'établissement seront établis de telle manière qu'ils ne servent pas à la propagation du bruit à l'extérieur.

D.1.4. Méthode de mesure

Les mesures des niveaux de bruit 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 du bruit.

D.1.5. Vibrations

Les mesures nécessaires sont prises pour que les vibrations inhérentes à l'exploitation de l'établissement ne nuisent à la stabilité des constructions et ne soient une source d'inconfort pour le voisinage. Les niveaux de vibrations limites mesurés dans les habitations seront inférieurs au niveau recommandé par la norme DIN 4150 ou toute autre norme équivalente.

En particulier, chaque machine fixée à une structure du bâtiment devra être équipée d'un dispositif efficace d'atténuation des vibrations.

D.1.6. Constatation de dépassements

Dans les cas où les niveaux sonores de l'exploitation dépassent les valeurs autorisées, les installations responsables de ce dépassement devront faire l'objet d'une isolation acoustique, de même les activités bruyantes devront être adaptées afin de respecter les conditions d'exploitation susmentionnées.

D.2. Conditions générales de déversement des eaux usées (voir également annexe 1 relative aux eaux usées)

D.2.1. Il est interdit de jeter ou déverser dans les eaux de surface ordinaires, dans les égouts publics 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.

D.2.2. Le rejet des eaux usées est autorisé aux conditions suivantes :

- a) le pH des eaux déversées doit être compris entre 6 à 9,5 ;
- b) la température des eaux déversées ne peut dépasser 45 °C ;
- c) les matières en suspension dans les eaux déversées ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1 cm et 1000 mg/l. Ces matières ne peuvent, de par leur structure, nuire au fonctionnement des stations de relèvement et d'épuration ;
- d) les eaux déversées ne peuvent contenir des gaz dissous inflammables ou explosifs ou des produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz.

Les eaux déversées ne peuvent dégager des émanations qui dégradent le milieu ;

e) 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 ;

f) 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.

g) sans autorisation expresse, les eaux ne peuvent pas contenir des substances susceptibles de provoquer un danger pour le personnel d'entretien des égouts, une détérioration ou une obstruction des canalisations, une entrave au fonctionnement de la station d'épuration ou des installations de refoulement et une pollution grave de l'eau de surface réceptrice.

D.3. Conditions d'exploitation 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.

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

D.3.1. Méthode de mesure

D.3.1.1. L'exploitant trie les différents flux de déchets conformément à l'article 3.7.1 de l'arrêté relatif à la gestion des déchets.

D.3.1.2. L'exploitant prévoit des modalités de tri pour respecter cette obligation de tri.

D.3.2. Remise des déchets

D.3.2.1. L'exploitant :

- a) fait transporter ses déchets par un collecteur/négociant/courtier ou un transporteur enregistré en Région de Bruxelles-Capitale pour les déchets non dangereux ;
- b) fait transporter ses déchets par un collecteur/négociant/courtier agréé ou un transporteur enregistré en Région de Bruxelles-Capitale pour les déchets dangereux ;
- c) transporte ses déchets jusqu'à une destination autorisée à condition d'être enregistré pour le transport de déchets le cas échéant ;

D.3.2.2. Le professionnel qui produit des déchets dans le cadre de son activité professionnelle in situ peut reprendre les déchets produits.

D.3.2.3. Les déchets animaux constitués uniquement d'anciennes denrées alimentaires peuvent être évacués avec les déchets ménagers à condition :

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

D.3.3. Documents de traçabilité

D.3.3.1. L'exploitant exige un document de traçabilité auprès d'un tiers responsable de l'évacuation des déchets visés au point D.3.2.1 ci-dessus.

D.3.3.2. 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).

D.3.4. Registre de déchets

D.3.4.1. L'exploitant prouve la bonne gestion de ses déchets à l'aide de tous les documents délivrés par les opérateurs autorisés.

D.3.4.2. 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.

D.4. Conditions d'exploitation relatives aux ateliers de boulangerie

D.4.1. Gestion

D.4.1.1. Les locaux (stockage, préparation, vente de denrées alimentaires)

D.4.1.1.1. Les locaux ne peuvent recevoir aucune affectation autre que celle faisant l'objet de la présente autorisation.

D.4.1.1.2. On ne peut trouver dans les locaux, que les produits, machines, ustensiles et instruments en rapport avec le travail.

D.4.1.1.3. Les locaux destinés à ces opérations sont convenablement aérés et pourvus d'une prise d'eau potable.

D.4.1.1.4. Un entretien régulier de toutes les machines et ustensiles présents sur le site sera effectué.

D.4.1.1.5. Il est interdit d'employer pour la préparation des produits alimentaires

a) Des appareils, ustensiles ou récipients en cuivre ou laiton non étames ou dont les parois mises en contact avec les produits sont constituées par des matières prohibées par la réglementation relative aux denrées alimentaires ;

b) Des ustensiles ou récipients rouillés ou de surface rugueuse ou ébréchée ;

c) Des récipients malpropres ou malodorants

D.4.1.1.6. Toutes les mesures doivent être prises pour éviter ou lutter efficacement contre la présence ou la prolifération de mouches, moustiques, insectes et rongeurs.

D.4.1.1.7. Une lampe bleue de destruction d'insectes sera présente dans l'établissement.

D.4.1.1.8. Un contrat de lutte contre les rongeurs devra être pris auprès d'une société spécialisée.

D.4.1.1.9. Il sera interdit de fumer. Cette interdiction sera matérialisée à l'aide de logos d'interdiction de fumer (RGPT art. 52.8.7) placés de façon visible.

D.4.1.1.10. Pendant les activités de travail et la cuisson, les portes, les fenêtres et les coupoles de l'atelier seront toujours maintenues fermées, sauf en cas de chargement et déchargement.

D.4.1.2. Stockage des denrées

D.4.1.2.1. Les chambres froides ainsi que les comptoirs réfrigérés sont tenus en parfait état de propreté.

D.4.1.2.2. Les denrées alimentaires conservées dans les enceintes réfrigérées doivent être emballées.

D.4.1.2.3. Dans le magasin, les denrées alimentaires doivent être protégées par une plaque en plastique pour éviter les manipulations des clients.

D.4.1.2.4. La farine ne peut pas être entreposée directement sur le sol.

D.4.1.2.5. Les personnes manipulant les denrées alimentaires doivent faire preuve au cours de leur travail de la plus grande propreté. Elles doivent être exemptes de maladies dont la déclaration est prescrite par les lois et les règlements relatifs aux maladies transmissibles ou de toute affection de la peau.

D.4.1.3. 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.

D.4.1.4. Utilisation de l'eau

D.4.1.4.1. Il est interdit d'utiliser de l'eau de ville ou des eaux souterraines dans des applications de

refroidissement sans réutilisation ou recirculation.

D.4.1.4.2. L'utilisation d'éthylène 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.

D.4.1.4.3. L'utilisation de biocides oxydants halogénés pour la désinfection et la stérilisation est à éviter, sauf lorsque les alternatives ne sont pas efficaces.

D.4.1.4.4. 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.

D.4.1.4.5. Les eaux de lavage doivent être évacuées de façon à ce qu'il n'en résulte aucune insalubrité ou incommodité, et conformément à la législation en vigueur.

Les eaux résiduaires sont évacuées dans un égout muni d'un siphon à coupe- air.

D.4.2. Conception

D.4.2.1. Les locaux

D.4.2.1.1. Les murs et le plafond doivent être en matériaux durs et lisses, lavables à l'eau chaude et savonneuse.

D.4.2.1.2. 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.

D.4.2.1.3. Les locaux ne peuvent pas communiquer directement avec les installations sanitaires ou des locaux insalubres. Il est interdit de procéder, dans les locaux de travail, à des soins de toilette quelconque.

D.4.2.1.4. Les locaux doivent avoir au moins une hauteur de 2,50 mètres.

D.4.2.1.5. Le sol doit être carrelé et les murs doivent être recouverts de carrelage sur une hauteur de 2 mètres. L'intersection des murs entre eux et le pavement doit être arrondie

D.4.2.1.6. Les locaux ainsi que les ustensiles de travail ayant servis à la fabrication de la pâte doivent être maintenus en parfait état de propreté et ils seront nettoyés à l'eau journallement et immédiatement après la cessation du travail.

D.4.2.1.7. Les locaux doivent être éclairés par de la lumière artificielle si nécessaire. Celle-ci ne peut pas modifier la couleur des aliments exposés.

D.4.2.1.8. Les néons de l'atelier et du magasin doivent être munis de cache-néons.

D.4.2.1.9. L'entrée des animaux est interdite dans les locaux. Cette interdiction doit être clairement renseignée à l'entrée de l'atelier.

D.4.2.1.10. 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.

D.4.2.1.11. Elle est tenue en parfait état de propreté.

D.4.2.1.12. En cas d'usage de glace artificielle destinée à la conservation, celle-ci doit être préparée à partir d'eau pure.

D.4.2.1.13. Toutes les enceintes réfrigérées doivent être pourvues d'un thermomètre de contrôle (température maximum : + 7°C pour les frigos et -17°C maximum pour les surgélateurs).

D.4.2.1.14. Les joints de toutes les enceintes réfrigérées doivent être en tout temps étanches.

D.4.2.1.15. 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.

D.4.2.1.16. L'établissement doit être équipé d'un éclairage de sécurité donnant suffisamment de lumière pour permettre une évacuation aisée ; il doit fonctionner automatiquement dès que l'éclairage normal fait défaut et pendant au moins une heure. Les prescriptions de la norme NBN c71-100 « éclairage de sécurité : règles d'installation et consignes pour le contrôle et l'entretien » doivent être observées et en particulier, pour les blocs autonomes, le point 6.2.1 : « les luminaires de sécurité autonomes sont alimentés par le circuit alimentant également l'éclairage normal de la pièce concernée. La dérivation vers les luminaires de sécurité autonomes se fait entre le dernier dispositif de protection et l'interrupteur de ce circuit d'éclairage. Il ne peut y avoir des dispositifs de protection ou de coupure supplémentaires entre la dérivation et le luminaire de sécurité ».

D.4.2.1.17. Les mesures indispensables seront prises pour éviter que le voisinage ne soit incommodé par le bruit ou les vibrations des installations et pour que la stabilité des constructions soit assurée. Il y a lieu de faire usage de matières ou de dispositifs amortissant le bruit ou les vibrations, de doubles parois, de contre murs, de tranchées, etc.

D.4.2.1.18. Sans préjudice de conditions plus strictes fixées ultérieurement par le service d'incendie et d'aide médicale urgente ; l'établissement doit être pourvu d'au moins 2 extincteurs.

D.4.2.1.19. Les extincteurs doivent être visibles et accessibles, fixes au mur, à une distance de plus au moins 1,4 m entre le sol et le fond de l'appareil et signalés à l'aide de pictogramme ad hoc. Les extincteurs seront contrôlés annuellement.

D.4.2.1.20. Il sera interdit de fumer; cette interdiction sera matérialisée à l'aide de logos d'interdiction de fumer (rgpt art. 52.8.7) placés de façon visible.

D.4.2.2. La ventilation

D.4.2.2.1. 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.

D.4.2.2.2. 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.

D.4.2.2.3. Les ventilateurs des cuisines sont réglés en fonction des horaires de l'activité de l'atelier par une horloge ou tout autre système équivalent.

D.4.2.2.4. Chaque four sera pourvu d'une hotte destinée à recueillir toutes les émanations qui se dégagent du four pendant la cuisson, l'enfournement et le défournement. La hotte sera reliée à une cheminée débouchant à l'air libre à une hauteur suffisante pour que les voisins ne soient pas incommodés par les produits évacués.

D.4.2.2.5. Les fours chauffés au bois seront munis d'un dispositif convenable servant d'étouffoir pour les braises et les cendres. Une cheminée spéciale de ventilation sera installée lorsque le dispositif existant ne peut empêcher le gaz de combustion de se répandre dans les locaux.

D.4.2.2.6. Les fours, y compris leurs fondations, seront indépendants des murs mitoyens. L'intervalle compris entre les fours et ces murs sera ventilé d'une manière active ou toutes mesures seront prises pour éviter que la chaleur se transmette dans les constructions voisines.

D.4.2.2.7. Les parois des fours seront revêtues de matériaux non combustibles et mauvais conducteurs de la chaleur ou seront construites de telle manière que leur température ne puisse dépasser 45°C.

D.4.2.2.8. Un entretien du four doit être réalisé annuellement par un technicien qualifié. L'entretien du four se termine par un test de combustion des gaz, en particulier la teneur de CO₂ et de CO dans les gaz de combustion sont déterminés.

D.4.3. Transformations

Préalablement à toute transformation de l'atelier, l'exploitant doit en faire la demande auprès du service Permis d'environnement de la commune d'Anderlecht et obtenir son approbation. par « transformation », on entend notamment :

modification relative à la quantité stockée des déchets animaux sur le site ;

modification des installations de refroidissement ;

modification de la force motrice de l'atelier ;

...

E. Conditions particulières :

E.1. Les horaires de fonctionnement de l'atelier doivent être compris entre 6h00 et 20h00 du mardi au dimanche. En aucun cas l'entreprise ne pourra fonctionner le lundi et jours fériés légaux.

E.2. Les livraisons ne peuvent s'effectuer qu'entre 7h et 12h les mardi, mercredi et jeudi.

E.3. Il y a lieu de remédier aux remarques émises par le service de l'hygiène dans leur rapport du 10/02/2025, à savoir :

E.3.1. Dans le magasin :

• Le câble pour le Bancontact est à remplacer. • Le comptoir doit disposer d'un thermomètre témoin.

E.3.2. Dans l'atelier :

• Il faut intensifier le nettoyage. • La poubelle doit disposer d'un couvercle. • L'évier doit disposer d'un distributeur de savon liquide en état de fonctionnement. Le joint de l'évier est à refaire. Le vieux silicone doit être enlevé. • Les sterfputs sont à réparer. S'ils ne sont plus en fonction, il y a lieu de les enlever. • Le frigo à votre gauche en entrant : les joints et la poignée sont à remplacer. • Le frigo à votre droite en entrant doit être nettoyé. Les aliments ne peuvent rester en boîte métallique ouverte, ils doivent être transvasés dans des boîtes plastiques hermétiques. • Les moustiquaires doivent être nettoyées et fixées, ou remplacées. • La décongélation doit se faire au frigo. • Il faut boucher les trous dans le mur. • La peinture qui s'écaille du plafond doit être enlevée. Le plafond doit être lisse, lavable et non absorbant. • Il faut enlever la protection de l'inox.

E.3.3. L'escalier : • Vu le passage des denrées alimentaires, un nettoyage est nécessaire. • La prise à l'escalier doit être réparée.

E.3.4. Dans l'atelier à la cave :

• Un grand rangement et nettoyage sont conseillés. • Le joint de l'évier est à refaire. Le vieux silicone doit être enlevé. • Ne pas laisser de marchandises ni de récipients à même le sol. • La chambre froide doit disposer d'un thermomètre témoin. La température maximale est de -18°C. • Il faut prévoir un endroit pour stocker les produits contre les nuisibles. Les produits toxiques ne peuvent pas se trouver au même endroit que les denrées alimentaires.

E.3.5. Bonnes pratiques :

• Il y a lieu d'établir un registre de contrôle des températures des frigos et congélateurs. • Un programme de nettoyage et d'entretien des locaux doit être mis en place. • Les personnes travaillant dans la boulangerie doivent être en possession d'un certificat médical valable prouvant leur aptitude au travail. Veuillez les préparer pour notre prochaine visite.

Article 5

La décision d'octroi du permis d'environnement ne dispense pas le demandeur de solliciter et d'obtenir, préalablement à la mise en place et à la mise en service, les autorisations requises en vertu d'autres législations, notamment le permis d'urbanisme imposé par le Code Bruxellois de l'Aménagement du Territoire du 5 juin 2004.

Article 6

Les frais générés par les travaux nécessaires à l'aménagement des installations en vue de la 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.

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 de l'installation ;

2° de signaler immédiatement à l'autorité compétente, tout cas d'accident ou d'incident de nature à porter préjudice à l'environnement, à la santé ou à la sécurité de la population ;

3° de déclarer à l'autorité délivrante, au minimum 10 jours avant ces opérations, tout changement d'exploitant, ainsi que toute cessation d'activité ; préalablement à ces opérations, 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 (MB du 10 mars 2009), modifiée par l'ordonnance du 23 juin 2017 (MB. du 13 juillet 2017) de réaliser une étude de reconnaissance du sol si cela s'avère nécessaire. Dans ce cas, la notification de la cessation des activités ou le changement d'exploitant sera accompagnée des documents requis par ladite ordonnance;

4° de remettre, au terme de l'exploitation des installations, les lieux dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun danger, nuisance ou inconvénient ;

5° d'établir annuellement un rapport relatif :

- au respect de la réglementation relative à la protection de l'environnement et des conditions d'exploiter ;

- aux mesures spécifiques adoptées pour assurer la protection de l'environnement, de la santé et de la sécurité des personnes, en ce compris l'utilisation des meilleures technologies disponibles.

Il reste responsable envers les tiers des pertes, dommages ou dégâts que les installations pourraient occasionner.

Article 7

1. Un recours contre la présente décision est ouvert à toute personne justifiant d'un intérêt auprès du Collège d'environnement - Mont des Arts 10-13 à 1000 Bruxelles.

2. Le recours doit être introduit par lettre recommandée à la poste dans les 30 jours :

- de la réception de la notification de la décision ou de l'expiration du délai pour statuer quand le recours émane du demandeur ;

- de l'affichage de la décision sur l'immeuble abritant les installations et à proximité de l'installation, en un endroit visible depuis la voie publique, lorsque le recours émane d'un tiers intéressé, de la commune ou de Bruxelles-Environnement.

L'introduction du recours donne lieu au paiement d'un droit de dossier de 125 EUR. Un récépissé de paiement au compte BE 51091231096162 du Service public régional de Bruxelles doit être joint à lettre d'introduction.

Article 8

Les fonctionnaires et agents compétents de Bruxelles-Environnement et de la commune sont chargés de la surveillance périodique des installations. Ils peuvent pénétrer à tout moment dans une installation, sauf si elle constitue un domicile.

Article 9

L'autorité délivrante en première instance, c'est-à-dire la commune, peut toujours inclure des conditions nouvelles dans le permis d'environnement de manière à renforcer la protection de l'environnement ou de la santé et la sécurité de la population.

L'autorité modifie le permis d'environnement dès qu'il ne comporte pas ou plus les mesures spécifiques appropriées pour éviter les dangers, les nuisances ou les inconvénients, les réduire ou y remédier.

La décision de modifier le permis doit être motivée et ne peut être prise qu'après avoir donné à l'exploitant la possibilité d'adresser ses observations. Celles-ci sont faites soit oralement, avec procès-verbal d'audition, soit par écrit.

Article 10

L'autorité délivrante en première instance, c'est-à-dire la commune, peut suspendre ou retirer le permis d'environnement.

La suspension ou le retrait du permis ne peut être envisagé que si l'exploitant ne respecte pas le prescrit de la présente décision.

La décision de suspendre ou de retirer le permis doit être motivée et ne peut être prise qu'après avoir donné à l'exploitant la possibilité d'adresser ses observations. Celles-ci sont faites soit oralement, avec procès-verbal d'audition, soit par écrit.

Article 11

Toute personne qui contrevient aux conditions d'octroi du permis d'environnement ou qui accomplit une activité sans permis d'environnement alors qu'il était requis, est passible d'une peine d'emprisonnement et/ou d'amende.

Article 12

1. Sont soumises à l'introduction d'une nouvelle demande de permis d'environnement :

- la mise en exploitation d'installations nouvelles dont le permis n'a pas été mis en œuvre dans le délai fixé à l'article 3 ;
- la remise en exploitation d'une installation dont l'exploitation a été interrompue pendant deux années consécutives ;
- le déménagement d'installations à une nouvelle adresse ;
- l'échéance du permis à la date fixée par l'article 2 ;
- la poursuite de l'exploitation d'une installation non soumise à permis qui vient à être intégrée dans une classe, suppose la délivrance d'un permis d'environnement.

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

- lorsqu'elle entraîne l'application d'une nouvelle rubrique de la liste des installations classées ;
- lorsqu'elle est de nature à aggraver les dangers, nuisances ou inconvénients inhérents à l'installation.

Préalablement à toute transformation ou extension d'une installation, l'exploitant doit notifier ses projets par lettre recommandée à l'autorité compétente. Celle-ci dispose alors d'un mois pour déterminer si une demande de certificat ou de permis d'environnement doit être introduite.

Si l'autorité compétente estime ne pas devoir délivrer de permis d'environnement, elle peut modifier les conditions du permis existant afin de l'adapter à la nouvelle situation.

3. 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 permis d'environnement doit être introduite.

Article 13

1. La présente décision est notifiée au demandeur.

2. Le titulaire du présent permis est tenu d'afficher sur l'immeuble abritant les installations et à proximité de l'installation, en un endroit visible depuis la voie publique, un avis mentionnant l'existence de cette décision.

L'affichage doit être effectué avant la réalisation des travaux ou la mise en exploitation. Il doit être maintenu pendant 15 jours.

3. La décision est consultable à la commune pour les installations de classe 2.

Annexes :

-

Annexe 1 : Substances reprises à l'annexe III de l'arrêté royal du 3 août 1976.

Liste I de familles et groupes de substances

La liste I comprend certaines substances individuelles qui font partie des familles et groupes de substances suivants; à choisir principalement sur la base de leur toxicité, de leur persistance, de leur bioaccumulation, à l'exception de celles qui sont biologiquement inoffensives ou qui se transforment rapidement en substances biologiquement inoffensives :

1. Composés organohalogénés et substances qui peuvent donner naissance à de tels composés dans un milieu aquatique.
2. Composés organophosphoriques.
3. Composés organostanniques.
4. Substances dont il est prouvé qu'elles possèdent un pouvoir cancérigène dans le milieu aquatique ou par l'intermédiaire de celui-ci.
5. Mercure et composés du mercure.
6. Cadmium et composés du cadmium.
7. Huiles minérales persistantes et hydrocarbures d'origine pétrolière persistants.
8. Matières synthétiques persistantes qui peuvent flotter, rester en suspension ou couler et qui peuvent gêner toute utilisation des eaux.

Liste II de familles et groupes de substances

La liste II comprend certaines substances individuelles et certaines catégories de substances, qui ont sur le milieu aquatique un effet nuisible :

1. Métalloïdes et métaux suivants ainsi que leurs composés :

Zinc

Cuivre

Nickel

Chrome

Plomb

Sélénium

Arsenic

Antimoine

Molybdène

Titane

Etain
Baryum
Béryllium
Bore
Uranium
Vanadium
Cobalt
Thallium
Tellure
Argent

2. Biocides et leurs dérivés ne figurant pas sur la liste I.

3. Substances ayant un effet nuisible sur le goût et/ou sur l'odeur des produits de consommation de l'homme dérivés du milieu aquatique, ainsi que les composés susceptibles de donner naissance à de telles substances dans les eaux.

4. Composés organosiliciés toxiques ou persistants et substances qui peuvent donner naissance à de tels composés dans les eaux, à l'exclusion de ceux qui sont biologiquement inoffensifs ou qui se transforment rapidement dans l'eau en substances inoffensives.

5. Composés inorganiques du phosphore et phosphore élémentaire.

6. Huiles minérales non persistantes et hydrocarbures d'origine pétrolière non persistants.

7. Cyanures, fluorures.

8. Substances exerçant une influence sur le bilan d'oxygène, notamment : ammoniacque, nitrites.

Le Collège approuve le projet de délibération.

AINSI FAIT ET DÉLIBÉRÉ EN SÉANCE.

Le Secrétaire communal,
(s) Marcel Vermeulen

Le Bourgmestre-Président,
(s) Fabrice Cumps

POUR EXTRAIT CONFORME
Anderlecht, le 18 février 2025

Le Secrétaire communal,



Marcel Vermeulen



Par délégation :
L'échevin(e),



Françoise Carlier