



Password : 7JNLWU



REGION DE BRUXELLES-CAPITALE
DOSSIER n° 1974935
MODIFICATION
DU
PERMIS D'ENVIRONNEMENT N° 116/2016

Contenu du document

	Page :
ARTICLE 1. Décision	2
ARTICLE 2. Durée de l'autorisation	2
ARTICLE 3. Conditions d'exploitation	3
A. <i>Modalités d'application</i>	3
A.1. Dispositions modificatives ou abrogatoires	3
A.2. Délai d'application des conditions d'exploitation	3
A.3. Documents à tenir à disposition	3
B. <i>Conditions techniques particulières</i>	4
B.1. Conditions d'exploitation relatives aux ateliers de préparation de denrées alimentaires	4
B.2. Conditions d'exploitation relatives au dépôt et à la collecte de sous-produits animaux et produits dérivés	5
ARTICLE 4. Antécédents et documents liés à la procédure	9
ARTICLE 5. Justification de la décision (motivations)	9
ARTICLE 6. Ordonnances, lois, arrêtés fondant la décision	9

ARTICLE 1. DÉCISION

Le permis d'environnement de référence 116/2016 délivré par le Collège communal d'Anderlecht est modifié par la présente décision.

Celle-ci vise l'ajout des conditions d'exploiter relatives à une boucherie et un dépôt de sous-produits animaux (abats) lié à l'activité de boucherie.

Titulaire :

H Brux Distribution
N° d'entreprise : 0762.828.586

Lieu d'exploitation :

Avenue Marius Renard, 29
1070 Anderlecht

Toutes les installations dorénavant autorisées, toutes décisions confondues, sont reprises ci-dessous :

Les informations reprises en gras indiquent les installations touchées par la présente modification.

N° de rubrique	Installation	Puissance, capacité, quantité	Classe
90	Magasin pour la vente au détail	1400 m ²	1D
106-1A	Dépôt de déchets de sous-produits de cat. 3 (abats)	1000 kg	2
127-A	Boucherie (vente au détail)	8,2 kW	2
132-A	Installations frigorifiques	51 kW ; 112 kg R744 ; 0,1 téqCO ₂	3

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

ARTICLE 2. DURÉE DE L'AUTORISATION

La présente décision est valable jusqu'à la date d'échéance du permis d'environnement n° 116/2016, à savoir le 30/11/2031.

ARTICLE 3. CONDITIONS D'EXPLOITATION

A. Modalités d'application

A.1. DISPOSITIONS MODIFICATIVES OU ABROGATOIRES

Les conditions d'exploitation du permis d'environnement n° 116/2016 sont modifiées selon le tableau suivant :

Référence et titre des anciennes conditions	Type de modification	Référence et titre des nouvelles conditions
/	Ajoutées	Article 3 § B.1. Conditions d'exploitation relatives aux ateliers de préparation de denrées alimentaires
/	Ajoutées	Article 3 § B.2. Conditions d'exploitation relatives au dépôt et la collecte de sous-produits animaux et produits dérivés
Article 4 § D.2 Conditions générales de déversement des eaux usées	Remplacées	Article 3 § C.1. Conditions relatives aux rejets d'eaux usées en égout

A.2. DÉLAI D'APPLICATION DES CONDITIONS D'EXPLOITATION

En ce qui concerne les nouvelles installations, les conditions d'exploitation sont d'application dès leur mise en service.

A.3. DOCUMENTS À TENIR À DISPOSITION

Tous les 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 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...)
- Les portes et les fenêtres de l'atelier sont toujours fermées pendant les activités de travail.

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 doivent être gérés conformément aux conditions particulières d'exploitation reprises pour le dépôt de sous-produits animaux, à l'article 4, § B.2.

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.1 et C.3 de la présente décision.
- 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.2. **CONDITIONS D'EXPLOITATION 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 animal e » ou « destiné à l'alimentation de ... » complétée par le nom de l'espèce spécifique d'animaux à laquelle la matière est destinée ;
 - Dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 1 : « Exclusivement pour élimination » ;
 - Pour les autres cas, la mention appropriée reprise dans le Règlement (UE) n°142/2011, annexe 8, chapitre 2, point 2.

2.2.4. L'emballage ou le conteneur est identifié avec le nom et les coordonnées du producteur de sous-produits animaux.

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

2.3. Stockage et conservation

2.3.1. Les sous-produits animaux sont stockés dans une zone de stockage prévue à cet effet,

inaccessible au personnel non autorisé et au public. Cette zone est maintenue propre.

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

2.4. Mesures de propreté

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

2.5. Élimination

- 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.3. AUTRES CONDITIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Les autres conditions techniques particulières du permis d'environnement de référence 116/2016 restent entièrement d'application.

C. Conditions générales

C.1. CONDITIONS RELATIVES AUX REJET D'EAUX USÉES EN ÉGOUT

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

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

1. Toutes les eaux usées de l'entreprise doivent pouvoir être échantillonnées avant leur rejet à l'égout public (présence d'un puits de mesure par point de rejet à l'égout public).
2. Les conditions générales suivantes doivent être respectées aux différents points de rejet :
 - Le pH des eaux déversées doit se situer entre 6 et 9,5
 - La température des eaux déversées ne peut pas dépasser 45°C
 - La dimension des matières en suspension présentes dans les eaux déversées ne peut pas dépasser 1 cm
 - Les matières ne peuvent pas gêner, de par leur structure, le bon fonctionnement des stations de relèvement et d'épuration
 - Les eaux usées ne peuvent contenir aucun gaz dissous, inflammable ou explosif, ni aucun produit pouvant provoquer le dégagement de tels gaz
 - Les eaux déversées ne peuvent dégager des émanations qui dégradent l'environnement
 - Dans les eaux déversées, les teneurs suivantes ne peuvent être dépassées :
 - 1 g/l de matières en suspension
 - 0,5 g/l de matières extractibles à l'éther de pétrole
 - En outre les eaux déversées ne peuvent contenir, sans autorisation expresse, des substances susceptibles de provoquer :
 - un danger pour le personnel d'entretien des égouts et des installations d'épuration
 - une détérioration ou obstruction des canalisations
 - une entrave au bon fonctionnement des installations de refoulement et d'épuration
 - une pollution grave de l'eau de surface réceptrice dans laquelle l'égout public se déverse.

C.2. AUTRES CONDITIONS GÉNÉRALES

Les autres conditions générales du permis d'environnement de référence 116/2016 restent entièrement

d'application.

ARTICLE 4. ANTÉCÉDENTS ET DOCUMENTS LIÉS À LA PROCÉDURE

- Permis d'environnement n° 116/2016 délivré en date du 30/11/2016 ;
- Demande de modification du permis d'environnement en vertu de l'article 7bis de l'ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement, introduite en date du 06/02/2025 ;
- Accord de Bruxelles Environnement sur la demande de modification et de la décision d'adaptation des conditions d'exploitation donné le 18/02/2025 ;
- Transmission au demandeur du projet de modification le 05/03/2025 ;
- Réception des remarques du demandeur sur le projet le 03/04/2025.

ARTICLE 5. JUSTIFICATION DE LA DÉCISION (MOTIVATIONS)

1. Le permis d'environnement de référence 116/2016 a été modifié en ce qui concerne les installations autorisées : ajout d'une boucherie et d'un dépôt de sous-produits animaux lié à la boucherie. Cette modification nécessite une réactualisation ou adjonction des conditions d'exploiter liées à cette modification, conformément à l'article 7 bis §4 de l'ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement.

Dès lors, conformément à l'article 64 de l'ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement, le permis de référence 116/2016 est modifié par la présente décision.

2. Le permis d'environnement tient lieu de permis de déversement d'eaux usées. Des conditions de déversement conformes aux arrêtés en vigueur énumérés à l'article 8 y ont été incluses.

Les eaux usées provenant de la boucherie sont considérées comme rejet d'eaux usées non-domestiques. Ces eaux sont rejetées mélangées avec des eaux usées domestiques sans qu'elles puissent être échantillonnées séparément. Les eaux usées sont donc considérées intégralement comme eaux usées non-domestiques.

3. Le demandeur n'a pas formulé de remarques sur le projet.
4. 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 6. ORDONNANCES, LOIS, ARRÊTÉS FONDANT LA DÉCISION

- Ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement et ses arrêtés d'exécution.
- Code bruxellois de l'aménagement du territoire du 9 avril 2004.
- Ordonnance du 14 juin 2012 relative aux déchets.
- Ordonnance du 20 octobre 2006 établissant un cadre pour la politique de l'eau.
- 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 01 décembre 2016 relatif à la gestion des déchets.
- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 28 novembre 2002 relatif à l'élimination des déchets animaux et aux installations de transformation de déchets animaux.
- 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 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.



Digitaal ondertekend door
Barbara Dewulf
3 april 2025 14:30

Barbara DEWULF
Directrice générale adjointe