

Extrait du registre aux délibérations du Collège des Bourgmestre et Échevins

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

Excusés Fatiha El Ikdimi, Achille Vandyck, *Échevin(e)s*.

Séance du 24.12.24

#Objet : Demande en autorisation d'un établissement de classe 2 introduite par la S.P.R.L. GLOBAL FISH visant à exploiter un dépôt de produits de la mer ou d'eau douce sise Rue Jakob Smits 17 à 1070 Anderlecht - PE 84/2024 - Autorisation #

310 DÉVELOPPEMENT DE LA VILLE

314 Permis environnement

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

Vu la demande de permis d'environnement et ses annexes introduites le 07/05/2024 par la **S.P.R.L. GLOBAL FISH (n° d'entreprise : 0540667211), Rue Jakob Smits 17 à 1070 Anderlecht** ayant fait l'objet d'un accusé de réception complet notifié le 22/11/2024 et visant à exploiter un dépôt de produits de la mer ou d'eau douce, **Rue Jakob Smits 17 à 1070 Anderlecht** ;

Vu l'ordonnance du 5 juin 1997 relative aux permis d'environnement, 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 les pièces exigées pour constater que la publicité voulue a été donnée à la demande ;

Vu le procès-verbal daté du 16/12/2024 clôturant l'enquête publique, qui n'a pas révélé d'opposition de la part du voisinage;

Vu le rapport favorable du service Hygiène de la commune d'Anderlecht du 02/07/2024 ;

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 le Règlement européen CE n° 1069/2009 établissant des règles sanitaires applicable aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine ;

Vu le Règlement européen UE n° 142/2011 portant application du règlement CE n° 1069/2009 ;

Vu l'Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'Arrêté bruxellois du 28/11/2002 relatif à l'élimination des déchets animaux ;

Vu le Règlement (UE) N° 517/2014 du Parlement Européen et du Conseil du 16 avril 2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006 ;

Vu l'Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 29 novembre 2018 relatif aux installations de réfrigération (M.B. 19/12/2018) ;

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 la présente demande de permis d'environnement ne concerne pas l'exploitation d'une activité à risque et que dès lors une reconnaissance de l'état du sol n'est pas nécessaire ;

Considérant que le bien est repris à l'inventaire des sols pollués en catégorie 0+3 ;

Considérant que la présente demande du permis d'environnement ne vise pas des actes ou des travaux en contact avec le sol sur plus de 20m² sur une parcelle inscrite à l'inventaire de l'état du sol dans la catégorie 0 ou une catégorie combinée à 0, et que dès lors, en vertu de l'article 13§ 5 de 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, une reconnaissance de l'état du sol n'est pas nécessaire ;

Considérant que les activités exercées ne sont pas de nature à augmenter les risques ;

Considérant que l'établissement est situé dans les limites du Plan Régional d'Affectation du Sol en zone de forte mixité;

Considérant qu'un permis d'urbanisme est requis pour modifier l'affectation du lieu; qu'aucune demande n'a été introduite à ce jour ;

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 22/05/2024, 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 ;

ARRETE :

Article premier

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

N.rub.	Installation	Quantité	Classe
117 A	dépôt de produits de la mer ou d'eau douce	-	2
132 A	chambre froide négative	4 kW 27.89 t _{éq} CO ₂ , 7,10 kg de R404A	3

132 A	chambre froide positive	2 kW 5.9 t _{éq} CO ₂ , 1,50 kg de R404A	3
-------	-------------------------	---	---

Article 2

Le permis d'environnement est accordé pour une période de 15 ans à dater de la présente décision.

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 introduit 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

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

2. En dérogation au 1 qui précède, les délais suivants sont accordés pour apporter au service Permis d'Environnement de la commune d'Anderlecht la preuve de la réalisation des travaux à effectuer :

Dans le mois de la présente	Des photos montrant l'évacuation des palettes et sacs poubelles au rez-de-chaussée	Condition E.3.
Dans le mois de la présente	Des photos de la mezzanine après évacuation des objets sans lien avec l'exploitation	Condition E.4.
Dans l'année de la présente	Une copie du Permis d'urbanisme obtenu autorisant le changement d'affectation du lieu	Condition E.1

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 4**, 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 Bruxelles 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 a 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 aux 3 plans ci-joints, visés pour être annexés 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 aux permis d'environnement.

D. Conditions d'exploitation relatives aux :

D.1. Bruit et vibrations.

D.2. Eaux usées.

D.3. Déchets.

D.4. Dépôt de produits de la mer ou d'eau douce.

D.5. Installations de réfrigération.

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 51 dB(A)

période B 45 dB(A)

période C 39 dB(A) et 45 dB(A) pour les installations qui ne peuvent être arrêtées.

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 84 dB(A) plus de 30 fois par heure ;

période B 78 dB(A) plus de 20 fois par heure ;

période C 72 dB(A) plus de 10 fois par heure et 78 dB(A) plus de 20 fois par heure pour les installations qui ne peuvent être arrêtées.

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.3.1.3. L'exploitant conclut un accord écrit avec un collecteur/transporteur enregistré. L'accord écrit

précise la fréquence d'enlèvement des déchets animaux.

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) fait transporter ses déchets d'origine animale quelle que soit leur catégorie ou leur quantité, les déchets de cuisine et de table, par un collecteur/négociant/courtier ou un transporteur enregistré en Région de Bruxelles-Capitale pour les déchets d'origine animale ;

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.3.3.3. L'exploitant exige un document de traçabilité du professionnel qui produit des déchets dans le cadre de son activité professionnelle in situ et qui prend la responsabilité de l'enlèvement de déchets.

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'exploitations relatives aux dépôts de produits de la mer ou d'eau douce

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

D.4.1.1.4. Des dispositions doivent être prises de manière à lutter efficacement contre la prolifération d'animaux nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux...)

D.4.1.1.5. Une lampe de destruction d'insectes sera présente dans l'établissement et restera allumée durant les heures de fonctionnement. Elle doit être nettoyée régulièrement.

D.4.1.1.6. Un contrat de lutte contre les rongeurs devra être pris auprès d'une société spécialisée.

D.4.1.1.7. Les locaux (y compris la chambre froide et les comptoirs réfrigérés) doivent être maintenus en parfait état de propreté et ils seront nettoyés journalièrement à l'eau ordinaire ou additionnée d'un désinfectant.

D.4.1.1.8. Les portes et les fenêtres du dépôt sont toujours fermées pendant les activités de travail.

D.4.1.1.9. Les bacs pour la conservation du poisson sont construits en matériaux imperméables et lisses.

D.4.1.1.10. Il est interdit d'employer pour la préparation des produits alimentaires :

- des appareils, ustensiles ou récipients en cuivre ou laiton non étamés ou dont les parois mises en contact avec les produits sont constitués par des matières prohibées par la réglementation relative aux denrées alimentaires ;
- des ustensiles ou récipients rouillés ou de surface rugueuse ou ébréchée ;
- des récipients malpropres ou malodorants.

D.4.1.1.11. 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.4.1.1.12. Il est interdit de déposer ni poisson, ni panier, ni caisse ayant servis au transport du poisson dans des locaux autres que ceux formellement autorisés.

D.4.1.1.13. Il est interdit d'exposer ou de vendre le poisson sur l'espace publique, c'est-à-dire le trottoir ou la rue.

D.4.1.2. Conservation du poisson

D.4.1.2.1. En cas d'emploi de glace pour la conservation du poisson, il est fait usage de glace artificielle fabriquée avec de l'eau pure.

D.4.1.2.2. Le sel utilisé pour la conservation doit être absolument propre, il ne peut être fait usage de sel ayant déjà servi au transport ou à la conservation d'autres poissons ou d'autres denrées.

D.4.1.2.3. Le poisson frais ne peut être détenu pour la vente ou exposé en vente que dans la glace ou dans un comptoir frigorifique à une température maximum de 4°C.

D.4.1.2.4. Le poisson congelé ne peut être détenu ou exposé que dans des installations frigorifiques assurant sa conservation à une température maximum de -2°C. L'emballage doit porter d'une manière indélébile la mention « congelé », la date de congélation et un mode d'emploi.

D.4.1.2.5. Le poisson surgelé ne peut être détenu ou exposé que dans des installations frigorifiques assurant sa conservation à une température de -18°C maximum. L'emballage doit porter d'une manière indélébile la mention « surgelé », la date de surgélation et un mode d'emploi.

D.4.1.2.6. Le poisson fumé doit être détenu pour la vente ou exposé dans un comptoir frigorifique à une température maximum de + 4°C.

D.4.1.2.7. La fumaison de poisson est interdite.

D.4.1.3. Bruit et vibrations

Les mesures nécessaires sont prises pour que le bruit inhérent à l'exploitation du dépôt 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'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.

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.4.1.5. Déchets

D.4.1.5.1. Définitions

Déchets animaux : les cadavres, les carcasses ou parties d'animaux ou de poissons ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine directe, y compris les farines insuffisamment traitées, les farines qui doivent être détruites, notamment pour des raisons de santé publique. Les déjections, les déchets de cuisine et de table et les graisses de friture usagées, ainsi que les boues de décanteur et déshuileur ne sont pas des déchets animaux ;

Déchets à faible risque – de catégorie 3 : les déchets animaux qui ne présentent pas de risque sérieux de propagation de maladies transmissibles aux animaux ou à l'homme et qui sont désignés à l'annexe ;

Installation de transformation : installation dans laquelle les déchets animaux sont soumis à un traitement en vue de la destruction des agents pathogènes ;

Animaux utilisés à des fins expérimentales : les animaux définis à l'article 2, d), de la directive 86/609/CEE du Conseil ou par tout autre acte modifiant cette définition ou s'y substituant ;

Animal familier : tout animal appartenant à une espèce généralement nourrie et détenue, mais non consommée par l'homme, dans un but autre que l'élevage ;

Engrais : toute substance contenant des produits d'origine animale épandue sur le sol pour favoriser la croissance de la végétation, pouvant englober des résidus de fermentation de la production de biométhane ou de compostage ;

Producteur de déchets animaux : tout exploitant d'un établissement où sont produits des déchets animaux et tout exploitant d'un poste d'inspection frontalier ;

Petits producteurs : les commerces de détail, producteurs de déchets animaux, tels que visés par les arrêtés royaux du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson et du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires ou par tout acte réglementaire modifiant ces arrêtés ou s'y substituant, ainsi que tout exploitant d'un établissement produisant occasionnellement des déchets animaux, par exemple les animaleries, les fermes pédagogiques, les magasins de détail de denrées alimentaires ;

Gestionnaire de déchets : toute personne visée à l'article 1er, 3°, de l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 30 janvier 1997 relatif au registre de déchets ;

Ministre : le Ministre ayant l'environnement dans ses attributions ;

Institut : l'Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement;

Services vétérinaires : l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

D.4.1.5.2. Gestion des déchets au sein de l'établissement producteur

D.4.1.5.2.1. Généralités

a) Il est interdit de stocker plus de 25 kg de déchets animaux sur le site ou plus de 1000 kg de déchets de cuisine et de table (y compris les huiles de cuisson usagées) sans avoir obtenu l'autorisation écrite de Bruxelles Environnement (modification du permis d'environnement).

b) L'élimination des déchets animaux doit respecter les conditions reprises dans le § D.3.

c) Les déchets suivants sont considérés comme des déchets animaux :

Catégorie	Type de Déchets animaux (DA)	Précisions	Evacuation par collecteur enregistré
3	Carcasses et parties d'animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, telles que : le sang les animaux aquatiques	« Carcasse » : le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage. « Habillage » : préparer à être cuisiné (déplumer/écorcher et vider)	Obligatoire
3	Les anciennes denrées alimentaires (ADA)	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	Pas obligatoire si < 20 kg/semaine
3	Les huiles de cuisson usagées (HCU)	Toute huile de cuisson usagées, même si elle est d'origine végétale car on ne sait pas vérifier le mélange. De plus, elle peut avoir cuit une viande et dès lors, comporter des résidus d'origine animale	Obligatoire et valorisation obligatoire

3	Déchets de cuisine et de table (sauf huiles de cuisson usagées) (DCT)	Tous les déchets d'aliments provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages	Obligatoire sauf si incinérés
---	---	--	-------------------------------

D.4.1.5.2.2. Les déchets sont conditionnés dans un récipient réservé à cet usage.

D.4.1.5.2.3. Chaque récipient est identifié avec le nom et les coordonnées de l'établissement producteur.

D.4.1.5.2.4. Les conteneurs doivent être maniables, étanches à l'écoulement, faciles à charger, facilement nettoyables et décontaminables, et réservés à cet usage.

D.4.1.5.2.5. Le stockage des déchets animaux à l'extérieur des bâtiments est proscrit en dehors des heures de collecte.

D.4.1.5.2.6. Les déplacements de déchets doivent être conçus de manière à éviter les risques de contamination entre le secteur propre et le secteur sale de l'installation

D.4.1.5.2.7. Les déchets ne peuvent déborder du récipient et/ou obstruer la fermeture de celui-ci.

D.4.1.5.2.8. Les lieux de stockage des déchets animaux doivent être définis dans la chambre froide, uniquement réservé à cet effet et le plus possible séparés des autres produits. Ils doivent être facilement nettoyables. Le stockage des déchets en plein air est interdit. Aucune dérogation au principe d'inaccessibilité au public ne peut être octroyée.

D.4.1.5.2.9. Dans tous les cas, l'enfouissement des déchets animaux est interdit.

D.4.2. Conception

D.4.2.1. Les locaux

D.4.2.1.1. Les chambres froides du dépôt de poisson doivent être équipés d'un thermomètre indépendant précis permettant une lecture aisée des températures par tout un chacun ; clients compris.

D.4.2.1.2. Les locaux sont pourvus d'un éclairage adéquat.

D.4.2.1.3. Les locaux sont pourvus d'une prise d'eau potable.

D.4.2.1.4. Les locaux doivent avoir au moins une hauteur de 2,50 mètres. Le sol doit être carrelé et les murs doivent être recouverts de carrelage sur une hauteur de 2 mètres.

D.4.2.1.5. Les locaux ne peuvent pas communiquer les installations sanitaires ou les locaux insalubres. Il est interdit de procéder, dans les locaux de travail, à des soins de toilette.

D.4.2.1.6. Les murs et le plafond doivent être en matériaux durs et lisses, lavables à l'eau chaude et savonneuse.

D.4.2.1.7. 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.4.2.1.8. 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.4.2.1.9. Tous les endroits susceptibles de recevoir des écoulements doivent être munis d'un système de dégrillage de maximum 6 millimètres et d'un siphon à coupe-air, permettant de récupérer les déchets

animaux issus du nettoyage de l'établissement.

D.4.2.1.10. Les déchets de dégrillage sont considérés comme déchets de la catégorie la plus élevée de risque dans l'établissement.

D.4.2.1.11. Toutes les évacuations des eaux de lavage ou d'autres eaux pouvant contenir de la graisse animale doivent être munies d'un dégraisseur empêchant dans tous les cas, l'envoi de celles-ci dans les égouts publics. Le dégraisseur doit être régulièrement nettoyé et la sédimentation doit être évacuée avec les déchets animaux.

D.4.2.1.12. Les chambres froides destinées 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.4.2.1.13. 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).

D.4.2.1.14. 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.4.2.2. 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.

D.4.2.2.3. Les cheminées d'évacuation doivent déboucher au-dessus du toit le plus haut dans un rayon de 30 mètres Cette cheminée sera établie conformément aux prescriptions de la norme belge B 61.001.

D.4.2.2.4. Les ventilateurs des cuisines sont réglés en fonction des horaires de l'activité de du dépôt par une horloge ou tout autre système équivalent.

D.4.3. Transformations

Préalablement à toute transformation du dépôt, 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 ;
- la fumaison de poissons, ...

D.5. Conditions d'exploitations 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> > thèmes > Bâtiment et énergie > Obligations > Installations de réfrigération > Pour les exploitants

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

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

Caractéristiques des installations de réfrigération

Nom du circuit	Type de fluide	Quantité en kg	Puissance kW élect.	Détecteur fixe	Tonne eq. CO2	Rubrique de l'IC*	Fréquence de contrôle	Catégorie de fluide	GWp**
Chambre froide positive	R404A	1,50	2	NON	5,9	132 A	12 mois	HFC	3922,0
chambre froide négative	R404A	7,10	4	NON	27,8	132 A	12 mois	HFC	3922,0

Tableau reprenant les principales caractéristiques des installations classées par la rubrique 132 A.

D.5.1. Gestion

D.5.1.1. Réception des installations de réfrigération

D.5.1.1.1. Les circuits frigorifiques nouvellement installés font l'objet d'un contrôle d'étanchéité directement après leur mise en services.

D.5.1.1.2. 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.

D.5.1.2. Entretien, surveillance et contrôles

D.5.1.2.1 Généralités

a) 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.

b) Ces travaux peuvent concerner :

- l'installation,

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

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

D.5.1.2.2. Contrôle

Toute installation de réfrigération requiert:

- a) Un contrôle mensuel visuel;
- b) Un contrôle d'étanchéité périodique pour chaque circuit frigorifique dont la fréquence est fixée dans le tableau 1 ci-dessus.
- c) Un entretien annuel.

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

- a) 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;
- b) Contrôle d'étanchéité de l'ensemble de l'installation;
- c) Vérification de la présence de corrosion.

D.5.1.2.3. 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.

D.5.1.2.4. 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 :

- a) Le nom, l'adresse postale et le numéro de téléphone de l'exploitant;
- b) 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;
- c) 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 ;

- d) Le type et la date des interventions : entretien, réparation, contrôle et élimination finale de l'installation ou du circuit frigorifique ;
- e) 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 ;
- f) La nature (gaz vierge, réutilisé, recyclé ou régénéré), le type et les quantités de fluide frigorigène récupérés ou ajoutés lors de chaque intervention ;
- g) Les modifications et remplacements des composants du circuit frigorifique ;
- h) Une description et les résultats des contrôles d'étanchéité et les méthodes utilisées ;
- i) 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 ;
- j) Les périodes importantes de mise hors service ;
- k) 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.

D.5.1.2.5. Plaque signalétique

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

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

D.5.1.2.6. 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.

D.5.1.3. 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.

D.5.2. Transformations

L'exploitant doit, préalablement à chaque transformation, faire une demande au service Permis d'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.

E. Conditions particulières :

E.1. Il y a lieu de transmettre au service permis d'environnement de la commune d'Anderlecht une copie du permis d'urbanisme obtenu autorisant le changement d'affectation du lieu concerné par le présent permis.

E.2. Les horaires de fonctionnement doivent être compris entre 8h et 20h du mardi au dimanche. En aucun cas l'entreprise ne pourra fonctionner le lundi et jours fériés légaux.

E.3. Il y a lieu d'évacuer les palettes et sacs poubelles constatés au rez-de-chaussée à proximité de l'escalier arrière.

E.4. Il y a lieu de vider la mezzanine de tout objet sans lien avec l'activité.

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) et 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

payement 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, extension ou déplacement sur un même site d'exploitation, l'exploitant doit notifier ses projets par écrit 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 des installations, en un endroit visible depuis la voie publique un avis mentionnant l'existence de cette décision. A défaut, il ne peut pas mettre en œuvre les autorisations qui en découlent ou démarrer la réalisation des travaux. L'affichage doit être maintenu en parfait état de visibilité et de lisibilité pendant une durée de 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 24 décembre 2024

Le Secrétaire communal,



Marcel Vermeulen



Par délégation :
L'échevin(e),



Françoise Carlier