

Mon activité est dans l'HORECA

Restaurateur, traiteur, friturier, poissonnier, boucher, boulanger, chocolatier, confiseur, brasseur... vous êtes concernés par certaines obligations environnementales.

Cette fiche vous aidera à vous poser les bonnes questions.

1. Déclaration environnementale ou permis d'environnement

- Un restaurant, une salle des fêtes, une friterie, boucherie, poissonnerie, chocolaterie, brasserie, boulangerie ou pâtisserie doit au minimum faire l'objet d'une déclaration environnementale. Une distillerie doit faire l'objet d'une demande de permis d'environnement.
- La citerne de mazout de chauffage, la chaudière, les bonbonnes de gaz, les installations de réfrigération (chambre froide, climatisation, congélateur) ...toutes ces installations et/ou stockages sont également soumis à déclaration environnementale ou demande de permis d'environnement.
- Des conditions d'exploitation vous seront imposées par la législation : contrôle d'étanchéité de la cuve à mazout, encuvement, mise en place d'un dégraisseur, contrôle annuel des équipements frigorifiques...

Préparer un dossier de demande de permis peut s'avérer complexe et fastidieux et l'instruction de ce type de dossier peut être longue. Prévoyez donc le temps nécessaire à cette démarche.

2. Déchets

- Certains déchets sont soumis à une obligation de tri : huiles alimentaires usagées, papiers-cartons, PMC, bouteilles en verre. La preuve du respect de ce tri doit être conservée pendant au minimum 2 ans.
- Des déchets sont soumis à une obligation de reprise : les huiles de friture usagées doivent être évacuées par un collecteur agréé pour ces déchets.

3. Emballages

Les sachets de pain, les sachets de frites, les cartons de pizzas, les bouteilles... autant d'emballages que vous proposez au quotidien. Selon votre activité, vous serez peut-être responsables d'emballage et, à ce titre, aurez des obligations à remplir.

4. Eaux usées

Certaines entreprises génèrent un rejet d'eaux usées important. Une demande devra éventuellement être faite à l'organisme de gestion du réseau d'égouttage. Des conditions de rejets pourraient être imposées : mise en place d'un dégraisseur pour les restaurants par exemple.

5. Consommation d'énergie

Chauffage, éclairage, cuisson et groupes de froid représentent des postes de consommation importants mais sont indispensables au bon fonctionnement de votre établissement. Le facilitateur URE « indépendants » basé chez UCM est à votre service pour vous accompagner gratuitement dans la gestion rationnelle de l'énergie.

Une question ? Une info ?

Prenez contact avec les conseillers environnement d'UCM
via service.environnement@UCM.be

Cette action de sensibilisation à l'environnement est organisée dans le cadre des missions d'intérêt public confiées par la Wallonie à l'asbl UCM.



E.R. : Pierre-Frédéric Nijst - UCM National asbl - n° BCE 0409 574 976 - RPM Bruxelles - TVA 0409 574 976, rue Colonel Bourg 123 / 125 - 1140 Bruxelles – UCM.be