



# Horeca

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

Prenez contact avec nos conseillers. C'est gratuit !!

## 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.

## Déchets

Certains déchets sont soumis à une obligation de tri : huiles alimentaires usagées (50 l/mois), papiers-cartons (30 l/semaine), PMC (60 l/semaine), bouteilles en verre (120 l/semaine). 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.

## Emballages

Les sachets de pain, les sachets de frites, les cartons de pizzas, les bouteilles... autant d'emballages que vous proposez au quotidien. Vous êtes, dès lors, peut-être responsables d'emballage et à ce titre, avez des obligations à remplir.

## 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 ou les traiteurs par exemple.

## 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 à l'UCM est à votre service pour vous accompagner gratuitement dans la gestion rationnelle de l'énergie.

## Lutter contre le gaspillage alimentaire

Une brochure est à votre disposition sur simple demande pour prendre connaissance des moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire (voir au verso).

contact

[service.environnement@ucm.be](mailto:service.environnement@ucm.be)  
[www.ucm-service-environnement.be](http://www.ucm-service-environnement.be)

La Louvière  
065/38 38 13

Liège  
04/220 95 65

Namur  
081/32 06 29

à lire



Lien vers les brochures :

[Brochure Starters & environnement](#)

[Lutter contre le gaspillage alimentaire](#)

