

Boucherie

Ce secteur comprend les activités de vente et de préparation de produits à base de viande : boucherie, charcuterie, rayon boucherie au sein d'une petite/moyenne surface de vente au détail, les traiteurs, grossistes en viande... L'établissement, outre son activité principale, peut éventuellement comprendre des activités ou installations annexes telles que de stockage de déchets (MRS), certaines installations techniques (chambres froides...) qui seront éventuellement classées.

Activité principale	En classe 3 à partir de	En classe 2 à partir de
Atelier de préparation de viande, de produits à base de viande rubrique 15.13*	D'une capacité de production journalière de 100 kg	D'une capacité de production journalière de 2 t jusqu'à 150 t
Commerce de détail de viande ou produits à base de viande couplé à la préparation de ces denrées (boucherie-charcuterie) rubrique 52.22*	D'une capacité de production journalière de 100 kg	D'une capacité de production journalière de 2 t jusqu'à 150 t

Votre **PRÉ-DIAGNOSTIC** **SECTORIEL**

Gestion des déchets spécifiques au secteur	En classe 3 à partir de	En classe 2 à partir de
Stockage temporaire de déchets animaux et de sous-produits non destinés à la consommation humaine rubrique 63.12.05.06*	100 kg	500 kg
Stockage temporaire de déchets animaux à haut risque rubrique 63.12.05.07*	Jamais en classe 3	Toujours en classe 2

* Pour retrouver le n° de rubrique complet, contactez-nous.

Pour toutes questions,
contactez-nous via serviceenvironnement@ucm.be ou au

- +32 477 61 79 33 pour Liège
- +32 474 42 27 82 pour Namur/Luxembourg
- +32 474 69 15 47 pour le Hainaut/Brabant wallon

