

LES PRODUITS ALIMENTAIRES SONT SOUMIS À TOUTES SORTES DE RÈGLES...

## ... et certaines autorisations!

Bières, chocolat, légumes, produits laitiers ou à base de viande, ainsi que bien d'autres spécialités de bouche qui font le Luxembourg belge... sont autant de délices dont nous aimons nous délecter.



Ne les produit cependant pas qui veut! Et surtout pas sans respecter un modus operandi et des règles. La plupart nécessite, sachez-le aussi, des autorisations de production. Explications...

### Une province qu'on nous envie...

Ce n'est pas un scoop, le secteur agroalimentaire est particulièrement bien développé en province de Luxembourg. En variété comme en chiffres d'ailleurs, puisqu'on y dénombre une croissance constante des producteurs, petits ou plus grands, qui développent des spécialités reconnues localement, quand ce n'est pas des succès appelés à une notoriété qui dépasse carrément les frontières. Et il y en a pour tous les palais, tous les goûts. Certains produits font rêver, pensez au chocolat. D'autres font chanter, ah les fameuses bières luxembourgeoises! Et puis, il est d'autres encore, beaucoup d'autres, qui répondent simplement à des besoins, quand ils ne se taillent pas de beaux succès auprès d'une clientèle soucieuse de s'approvisionner localement avec des produits de première nécessité dont l'élément de différenciation est aussi qualitatif...

### Des «fiches-conseils» bien utiles...

On l'a dit, la liste est longue de ces produits que l'on pourrait presque labelliser d'un made in Luxembourg belge bien-venu. Soumis, comme de bien entendu, à des contrôles sanitaires plutôt drastiques, beaucoup d'entre eux font aussi l'objet d'autorisations. Ainsi, dans certains cas, le permis d'environnement vient encore

Activités	Classe
Abattoirs, lorsque la production de carcasses est : supérieure à 100 kg/jour et inférieure ou égale à 2 T/jour	3
supérieure à 2 T/jour et inférieure ou égale à 100 T/jour	2
supérieure à 100 T/jour	1
Abattoirs de volailles lorsque la capacité d'abattage est : supérieure à 50 équivalents-animal par jour et inférieure ou égale à 30 000 équivalents-animal	2
supérieure à 30 000 équivalents-animal par jour	1
Installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est : supérieure à 0,1 T/jour et inférieure ou égale à 2 T/jour	3
supérieure à 2 T/jour et inférieure ou égale à 150 T/jour	2
supérieure à 150 T/jour	1
Transformation et conservation de fruits et légumes Lorsque la capacité de production ou de conservation est : supérieure ou égale à 2 T/jour et inférieure à 10 T/jour	3
supérieure ou égale à 10 T/jour et inférieure à 500 T/jour	2
supérieure ou égale à 500 T/jour	1
Fabrication de produits laitiers. Réception, traitement de produits laitiers non annexés à l'établissement d'élevage lorsque la capacité de lait traité (hormis le stockage) est* : supérieure ou égale à 0,2 T/jour et inférieure à 10 T/jour	3
supérieure ou égale à 10 T/jour et inférieure à 750 T/jour	2
supérieure ou égale à 750 T/jour	1
Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche Boulangerie industrielle (**) d'une capacité de production : supérieure à 0,5 T/jour et inférieure ou égale à 5 T/jour	3
supérieure à 5 T/jour	2
Chocolaterie lorsque la capacité de production est : supérieure à 0,1 T/jour et inférieure ou égale à 10 T/jour	3
supérieure à 10 T/jour	2

(\*)La capacité de lait traité est évaluée sur base d'une valeur moyenne annuelle. Les équivalences des produits entrant dans l'installation sont les suivantes :

- 1 litre de crème = 10 litres de lait
- 1 litre de lait écrémé, de sérum, de babeurre non concentré = 1 litre de lait
- 1 litre de lait écrémé, de sérum, de babeurre pré concentré = 6 litres de lait

- 1 litre de lait concentré = 3 litres de lait
- 1 kg de fromage ou de poudre de lait = 10 litres de lait
- 1 kg de beurre = 21 litres de lait

(\*\*) Pour la fabrication artisanale, se reporter à la catégorie «commerce de détail de pains, pâtisseries et confiseries couplé à la fabrication de pains, de pâtisseries et de confiseries, classe 3»



s'ajouter aux étapes obligées pour exploiter son activité. Il nous a donc paru utile de faire le tour de la réglementation en usage, avec une «fiche-conseil» pour vous aider à vous y retrouver. Vous comprendrez toutefois qu'on ne peut généraliser tout et qu'il convient pour être totalement en règle que vous nous reveniez avec votre propre projet pour lequel nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

### **Permis ou pas permis ?**

Pas toujours simple de répondre à cette question de manière péremptoire et sans équivoque. Les domaines, nombreux et variés, ainsi que les différents critères de classification nous ont fait opter pour une présentation sous forme de tableau. Avant la lecture de celui-ci, il faut noter que les activités de classe 3 vous obligent à rentrer une déclaration environnementale à la commune et que celles de classes 1 et 2 imposent l'introduction d'une demande de permis d'environnement (liste non exhaustive).

### **... mais encore ?**

Comme on vous le répète souvent en la matière, l'activité principale n'est pas la seule à devoir être examinée. Il en est de même des dépôts, des installations de production de froid ou de chaleur, des transformateurs statiques... La liste peut être longue, on vous conseille donc de bien préparer vos dossiers de demande. Et, comme souvent encore, de réfléchir prioritairement à la gestion de vos eaux usées. Car là aussi, en fonction de la zone dans laquelle vous vous trouvez et des installations à intégrer dans votre projet pour (pré)-traiter vos eaux, des autorisations spécifiques devront être demandées. Notre service est là pour vous guider, les considérations que nous venons d'aborder ne devant pas vous décourager. Allez, règles ou pas, autorisations ou non, continuez à nous faire aimer vos productions !

 Plus d'infos : Service environnement  
Lorraine Bodeux - Ariane Bouvy  
environnement@ccilb.be

