



RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
COMMUNE DE BERCHEM-SAINTE-AGATHE

Extrait du registre aux délibérations du Conseil communal

Présents

Marc Vande Weyer, *Président du Conseil* ;
Christian Lamouline, *Bourgmestre* ;
Said Chibani, Katia Van den Broucke, Sabrina Djerroud, Christiane Rassart, Ali Bel-Housseïne,
Echevins ;
Thibault Wauthier, Geoffrey Van Hecke, Fatiha Rezki, Gladys Kazadi, Marc Hermans, Chantal
Dubocage, Clementina Ulmeanu, François Robe, Ilse Carlé, Philippe Lalière, Mariam Bah, Julien
Vande Weyer, Maria Spataru, Walid Bouzagou, Yves Reineson, Frédéric Smets, Antoinette
Uwonkunda, Diellza Iberhysaj, Rudi Landeloos, *Conseillers communaux* ;
Fabienne Demaury, *Secrétaire communale*.

Excusés

Yonnec Polet, *Echevin* ;
Laila Bougmar, Bader El Azzaoui, *Conseillers communaux*.

Séance du 18.12.25

#Objet : Règlement communal relatif à l'exploitation d'un établissement HORECA sur le territoire de la Commune de Berchem-Sainte-Agathe - approbation.

#

Séance publique

AFFAIRES DU CITOYEN

Développement économique - Relations internationales - Festivités

LE CONSEIL,

Vu la Directive européenne « Services » 2006/123/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 décembre 2006 relative aux services dans le marché intérieur, notamment ses articles 9 à 15 relatifs à la liberté d'établissement ;

Vu l'ordonnance du 19 mai 2011 visant à transposer partiellement la Directive 2006/123/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 décembre 2006, relative aux services en Région de Bruxelles-Capitale ;

Vu la Nouvelle Loi communale, notamment ses articles 117 et 119 fixant les compétences du Conseil communal en termes de réglementation des matières d'intérêt communal, l'article 119 bis permettant au Conseil communal d'établir des peines et sanctions administratives communales, l'article 134ter permettant au Bourgmestre de fermer provisoirement un établissement ou de suspendre temporairement une autorisation d'exploitation lorsque les conditions d'exploitation de l'établissement ne sont pas respectées, l'article 134quater permettant au Bourgmestre de fermer un établissement en cas de troubles à l'ordre public survenant autour de cet établissement et ayant leur cause dans l'établissement, et l'article 135, §2 qui institue un pouvoir de police générale à la commune en cas d'atteinte à l'ordre public ;

Vu la loi du 24 juin 2013 relative aux sanctions administratives communales ;

Vu la loi du 30 juillet 1979 relative à la prévention des incendies et des explosions ainsi qu'à l'assurance obligatoire de la responsabilité civile dans ces mêmes circonstances ;

Vu l'arrêté royal du 28 février 1991 concernant les établissements soumis au chapitre II de la loi du

30 juillet 1979 relative à la prévention des incendies et des explosions ainsi qu'à l'assurance obligatoire de la responsabilité civile dans ces mêmes circonstances ;

Vu la circulaire du 3 mars 1992 relative à l'arrêté royal du 28 février 1991 concernant les établissements soumis au chapitre II de la loi du 30 juillet 1979 relative à la prévention des incendies et des explosions ainsi qu'à l'assurance obligatoire de la responsabilité civile dans ces mêmes circonstances ;

Vu l'ordonnance du 14 juin 2012 de la Région de Bruxelles-Capitale relative aux déchets ;

Vu la loi du 28 décembre 1983 sur la patente pour le débit de boissons spiritueuses ;

Vu la législation fédérale relative aux contrôles d'hygiène effectués par l'AFSCA ;

Vu l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 26 janvier 2017 fixant les conditions de diffusion du son amplifié dans les établissements ouverts au public ;

Vu l'arrêté royal du 16 janvier 2006 législation fédérale relative fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA ;

Vu l'arrêté ministériel du 8 Août 2008 fixant les modalités particulières pour une notification en vue d'un enregistrement ou une demande d'autorisation et/ou d'agrément auprès de "l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire" ;

Vu la loi du 7 janvier 1998 concernant la structure et les taux des droits d'accise sur l'alcool et les boissons alcoolisées ;

Vu la loi du 7 mai 1999 sur les jeux de hasard, les paris, les établissements de jeux de hasard et la protection des joueurs ;

Vu l'arrêté royal du 11 octobre 2018 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2000 relatif au fonctionnement et à l'administration des établissements de jeux de hasard de classe III, aux modalités des demandes et à la forme de la licence de classe C ;

Vu le règlement communal sur l'occupation de l'espace public par les terrasses d'établissements Horeca, les étals de commerces, les chevalets, porte-menus, beachflags et autre mobilier lié à des fins commerciales (ci-après « règlement Terrasses ») ;

Vu le règlement communal sur les redevances dues pour services administratifs ;

Considérant qu'en date du 21 décembre 2015, un code de conduite pour de bonnes relations entre brasseurs, les négociants en boissons et le secteur Horeca a été conclu suite à l'initiative du Ministre des Classes Moyennes, des Indépendants et des PME, ainsi que des Vice-Premier Ministre et Ministre de l'Emploi, de l'Économie et des Consommateurs ;

Considérant que le secteur Horeca, par sa qualité et sa répartition sur le territoire berchemois joue un rôle important en ce qui concerne l'attractivité tant pour ses habitants que pour ses visiteurs ;

Considérant que la nature particulière du secteur Horeca impose des exigences strictes en matière d'hygiène et de sécurité ;

Considérant qu'une personne souhaitant ouvrir un établissement Horeca sur le territoire de la Commune de Berchem-Sainte-Agathe est tenue de respecter diverses obligations préalables non seulement à l'ouverture de cet établissement mais également pendant l'exploitation de son établissement, notamment en matière de sécurité, tranquillité et salubrité publiques ;

Considérant que la législation en matière d'Horeca est pour le moins disparate avec la conséquence que de nombreux exploitants sont mal informés de leurs obligations, ce qui rend difficile l'application de cette législation ;

Considérant, dès lors, qu'il convient de préciser de façon objective et dans un texte clair les conditions d'obtention d'une attestation pour l'exploitation d'un établissement Horeca, les obligations à respecter par les exploitants, ainsi que les sanctions applicables au niveau communal ; qu'au regard de cette attestation, des contrôles pourront être menés indistinctement à l'égard de l'ensemble des établissements Horeca ;

Considérant que la Commune de Berchem-Sainte-Agathe est compétente pour constater la conformité d'un établissement Horeca sur son territoire ;

Considérant que le service Commerce au sein du service "Développement Economique" est la porte d'entrée pour toute démarche en lien avec le commerce ce qui permet, en collaboration avec le service Environnement, d'assurer un meilleur suivi des autorisations des établissements HORECA ;

DÉCIDE :

Le règlement relatif à l'exploitation d'un établissement horeca sur le territoire de la commune de Berchem-Sainte-Agathe dont le texte suit après est approuvé :

"RÈGLEMENT RELATIF A L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT HORECA SUR LE TERRITOIRE DE LA COMMUNE DE BERCHEM-SAINT-AGATHE"

Titre I. Définitions

Article 1. Pour l'application du présent règlement, on entend par :

1° Établissement Horeca : Lieu accessible au public ayant pour vocation, à titre principal ou accessoire, de préparer et de mettre à disposition du public, des produits de bouche (nourriture standardisée ou non standardisée) et/ou boissons (alcoolisées ou non) quels qu'ils soient, à consommer sur place (par exemple (liste non exhaustive) : restaurant, snack, friterie, débit de boissons, bar à vin, bar à jus, commerce où il y a la possibilité de consommer sur place et/ou à emporter des boissons ou de la nourriture, hébergement touristique avec restauration accessible au public,...).

2° Horeca accessoire : Commerce dont l'activité de base ne consiste pas en une activité Horeca mais où il y a néanmoins la possibilité de consommer sur place, à titre onéreux, des produits de bouche quels qu'ils soient. Le critère de consommation sur place est déterminant (ex. : boulanger qui a installé quelques tables pour un espace petit-déjeuner). Il s'agit de commerce produisant ou transformant sur place des denrées alimentaires ou de lieux dédiés à la culture et au sport (buvette accessible au public, centres culturels, ...), permettant néanmoins une consommation de boisson ou nourriture sur place, aussi minime soit-elle, ...

Le caractère accessoire dépend, des services et/ou des produits proposés au public et/ou de la proportion de superficie de plancher consacrée à l'activité Horeca exercée, laquelle doit rester inférieure à celle dévolue à l'activité principale. Un plan de mesures précis permettra d'évaluer le caractère accessoire de l'activité de type Horeca projetée.

3a° Consommation sur place : Consommation par la clientèle sur la superficie de l'établissement

Horeca exploitable commercialement, qu'elle soit intérieure et/ou extérieure (terrasse).

3b° Consommation à emporter : Nourriture standardisée ou non, préparé dans un établissement Horeca, destinée à être consommée ailleurs que sur le lieu de préparation et emballés de façon pratique pour le transport.

4° Hébergement touristique : Tout logement proposé pour une ou plusieurs nuits, à titre onéreux, de manière régulière ou occasionnelle, à des touristes ou des occupants de passage.

5° Commerce ambulant : Vente, offre en vente ou exposition en vue de la vente de produits et de services au consommateur, par un commerçant, effectuée en dehors de son établissement mentionné dans son n° d'établissement à la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE), ou par une personne qui ne dispose pas d'un établissement de ce genre (marchés, brocantes, foodtrucks, ...). Les commerces ambulants vendant de la nourriture et/ou des boissons ne rentrent pas dans l'objet du présent règlement. Ils sont régis par le règlement Règlement relatif à l'organisation d'activités ambulantes sur les marchés publics de la commune de Berchem-Sainte-Agathe.

6° Dégustation occasionnelle : La vente ou la distribution de nourriture et/ou de boissons avec un maximum de 10 fois par an et pour une durée d'un 1 jour par un cercle, une société ou une association particulière, à l'exception des sociétés commerciales et des associations de fait à but lucratif ; la vente ou la distribution gratuite de nourriture et/ou boissons à l'occasion d'expositions ou d'événements, pour toute la durée de l'exposition ou de l'événement.

7° Exploitant : Toute personne déléguée à la gestion journalière de l'établissement, exerçant collégalement, conjointement ou individuellement ses compétences, soit : l'administrateur délégué lorsqu'il s'agit d'une société anonyme ; le gérant, ou la gérance, lorsqu'il s'agit d'une SRL ; le président, le directeur, le secrétaire ou le trésorier lorsqu'il s'agit d'une ASBL ; la ou les personne(s) concernée(s) lorsque l'activité est exploitée par une ou plusieurs personne(s) physique(s).

8° Propriétaire : Personne privée ou morale propriétaire du local dans lequel s'exerce l'activité.

9° Boissons spiritueuses : Les boissons telles que définies par l'article 16 de la loi du 7 janvier 1998 concernant la structure et les taux des droits d'accise sur l'alcool et les boissons alcoolisées.

10° Boissons fermentées : Les boissons telles que définies par les articles 4, 8 et 11 de la loi du 7 janvier 1998 concernant la structure et les taux des droits d'accise sur l'alcool et les boissons alcoolisées.

11° Patente : Autorisation du Bourgmestre certifiant de pouvoir vendre, offrir ou laisser consommer des boissons spiritueuses.

12° SIAMU : Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente de la Région de Bruxelles-Capitale.

13° Personnes habilitées : Personnes pouvant effectuer des contrôles en vue de faire respecter le présent règlement, à savoir :

- Fonctionnaires / Agents de police ;*
- SIAMU ;*
- Agents communaux pouvant effectuer des constatations dans le cadre de la procédure concernant les sanctions administratives communales ;*

- Service compétent pour organiser le contrôle ;

14° Nourriture standardisée : Nourriture préparée sur place comme des repas simples, légers et rapide (de l'anglais « snack » = « en-cas »), salés ou sucrés, froids ou chauds.

15° Nourriture non-standardisée : Nourriture préparée sur place, généralement par un chef cuisinier.

16° Lieu accessible au public : Il s'agit de tout lieu d'exploitation auquel toute personne peut accéder librement moyennant ou non le paiement d'un droit d'entrée.

17° L'ouverture ou reprise d'un établissement Horeca : Il faut entendre par l'ouverture d'un établissement HORECA, l'ouverture pour la première fois d'un établissement Horeca sur la commune.

La reprise d'un établissement Horeca consiste, à l'ouverture par un nouvel exploitant, d'un établissement Horeca ayant soit été déclaré par un autre exploitant, soit pour lequel une autorisation d'exploiter a été obtenue (par le dépôt d'un permis d'urbanisme).

18° Le changement de gérance : Le changement de gérance est le fait qu'au sein de la personne morale exploitant un établissement HORECA suite à une autorisation, s'opère une modification (partielle ou complète) dans la gérance, d'exploitant, d'associé actif et, le cas échéant, de préposé au sein de la société de la personne morale.

Titre II. Quant à l'autorisation de conformité pour l'exploitation d'un établissement Horeca

Chapitre 1. Généralités

Article 2. Champ d'application

§1. Tout établissement Horeca situé sur le territoire berchemois accessible au public, doit obtenir une autorisation de conformité, sans préjudice de l'obtention, le cas échéant, d'un permis d'urbanisme et/ou d'un permis d'environnement et/ou toute autre autorisation requise par la législation.

Nul ne peut ouvrir et exploiter un établissement Horeca sans respecter les obligations résultant des législations reprises au § 2 lesquelles font l'objet d'une autorisation de conformité délivrée par la Commune.

Dans l'hypothèse où l'activité Horeca est exercée à titre accessoire de l'activité principale, selon l'article 1 §2, l'autorisation de conformité devient caduque lorsque l'activité principale prend fin.

§2. L'autorisation de conformité a pour objet d'attester, à titre subsidiaire, que l'établissement respecte certaines autres conditions non préalables à son ouverture mais nécessaires à son exploitation. Les documents ou démarches nécessaires sont les suivants et sont également repris dans l'annexe A du présent règlement.

- Copie recto-verso de la carte d'identité ou assimilée, valable, de tous les gérants, associés actifs et, le cas échéant, préposés ;
- Extrait de Casier Judiciaire article 596 alinéa 1 section 8 pour activité réglementée « Débits de boissons » pour tous les gérants, associés actifs et, le cas échéant, préposés s'il y a vente de spiritueux dans l'établissement ;

- Statut de la société avec cachet du greffe si la société existe avant le 1^{er} janvier 1983 et le numéro d'entreprise (délivré par un guichet d'entreprises) ;
- Autorisation de conformité au Règlement Général des Installations Électriques avec AVIS FAVORABLE (sous réserve d'aucune condition) ET RÉCENT (< 1 ans avant l'introduction de la demande) pour l'établissement et délivrée par un organisme agréé par le SPF Économie, PME, Classes moyennes et Énergie ;
- Rapport du Service Incendie pour l'établissement (peu importe la superficie) avec AVIS FAVORABLE sous réserve d'aucune condition ET de maximum 5 ans ou le formulaire de demande complété pour le passage du Service incendie afin de délivrer un rapport ;
- Attestation d'assurance R.C. Objective, délivrée par une compagnie d'assurance (si la surface accessible au public est supérieure ou égale à 50 m²) ;
- Copie de la demande d'autorisation de fabrication et/ou de mise dans le commerce de denrées alimentaires (à introduire auprès de l'AFSCA – Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) ;
- Contrat d'enlèvement des déchets auprès d'une société spécialisée (Liste consultable sur le site de Bruxelles environnement) pour l'établissement et qui respecte les règles de tri des déchets en vigueur ;
- Pour les établissements qui utilisent des huiles de friture : contrat de reprise des huiles et graisses alimentaires usagées ou une attestation sur l'honneur que l'établissement n'utilise pas d'huiles de fritures et de graisses alimentaires ;
- Preuve de paiement de la redevance communale relative au « Règlement sur les redevances dues pour services administratifs » pour l'ouverture, la reprise d'un établissement Horeca ou le renouvellement de l'autorisation de conformité.
- Pour les établissements qui font en même temps une demande de terrasse : joindre également les documents nécessaires pour la demande de terrasse tels qu'énumérés dans le règlement « terrasses ».
- Tout document utile relatif à l'exploitation précédente de l'établissement permettant de vérifier la situation administrative antérieure.

§3. Cette autorisation de conformité doit être demandée et les obligations reprises au § 2 respectées, dans les cas suivants :

- Avant l'ouverture d'un établissement,
- Avant la reprise d'un établissement,
- Avant tout changement de gérance au sein de la société
- Avant tout changement d'affectation impliquant un changement de catégorie Horeca.

§4. Sont exclus du champ d'application du présent règlement :

- Les dégustations occasionnelles ;

- Le commerce ambulant et les forains ;
- Les cantines scolaires/crèches ;
- Les cantines réservées uniquement aux personnels d'une entreprise, institutions publiques...
- L'hébergement touristique dont la restauration éventuelle est réservée uniquement à la clientèle séjournant dans l'établissement.

Article 3. Durée de validité de l'autorisation de conformité

§1. L'autorisation de conformité est délivrée à l'établissement Horeca (n° BCE d'établissement) et à son exploitant pour une durée de 5 ans, à partir de la date de décision d'autorisation par le Collège, sous la forme d'un titre incessible.

§2. Cette autorisation de conformité doit être renouvelée tous les 5 ans à l'initiative de l'établissement Horeca, dans le délai prévu à l'article 5§4.

§3. Dans l'hypothèse où un permis d'urbanisme et/ou un permis d'environnement est (sont) également nécessaire(s), et que celui (ceux)-ci est (sont) refusé(s), l'éventuelle autorisation de conformité devient caduque de plein droit.

Article 4. Responsabilité de la Commune de Berchem-Sainte-Agathe

L'autorisation de conformité n'engage pas la responsabilité de la Commune.

Chapitre 2. Modalités pratiques

Article 5. Modalités de dépôt des demandes

§1. Toute demande d'autorisation de conformité doit être effectuée auprès de l'administration communale soit par e-mail à l'adresse : economie@berchem.brussels ou directement au service Commerce sur rendez-vous.

§2. Seule une personne représentant valablement l'établissement Horeca peut déposer une demande d'autorisation de conformité. Dans le cas contraire, une procuration en bonne et due forme devra être fournie lors de la demande d'autorisation de conformité.

§3. Lorsque le demandeur ne dispose pas du permis d'urbanisme et/ou du permis d'environnement requis pour pouvoir exploiter son établissement, sa demande est déclarée irrecevable, sauf s'il dispose d'un accusé de réception de dossier complet de demande de permis auprès du Service de l'Urbanisme et/ ou Environnement de la Commune.

§4. La demande doit être introduite au service Commerce au plus tard 60 jours francs avant la date prévue de l'ouverture, de la reprise d'un établissement horeca ou de l'échéance de l'autorisation (5 ans).

§5. L'ensemble des documents à soumettre est repris en annexe A au présent règlement.

Article 6. Modalités d'instruction des demandes

§1. Lorsque le dossier reprend les documents nécessaires au respect de l'article 2 § 2, le Collège des Bourgmestre et Échevins délivre une autorisation de conformité permettant l'ouverture de

l'établissement, appelée aussi permis d'exploitation. Cette décision est motivée et notifiée à l'exploitant de l'établissement Horeca par voie postale. Cette autorisation de conformité doit être conservée dans l'établissement afin de pouvoir la présenter sur simple demande de toute personne habilitée.

Si le dossier est incomplet, le service Commerce invite l'exploitant de l'établissement Horeca à régulariser la situation, conformément aux modalités de l'article 6 § 2 du présent règlement.

L'autorisation de conformité est délivrée sans préjudice de l'obtention, le cas échéant, d'un permis d'urbanisme et/ou d'un permis d'environnement qui peut intervenir ultérieurement.

§2. Lorsque le dossier demeure incomplet plus de 1 mois après le dépôt de la demande, le Service Commerce adresse un rappel à l'exploitant de l'établissement Horeca par tout moyen. A défaut de contenir l'ensemble des documents dans les 2 mois à dater de l'introduction de la demande, la demande sera réputée incomplète et ne pourra pas être traitée et présentée au Collège des Bourgmestre et Echevins. La demande sera dès lors classée sans suite.

§3. Si l'établissement Horeca ouvre alors qu'il ne dispose pas, à tout le moins, d'une autorisation de conformité, l'exploitant est passible de mesures de police administratives ou des sanctions prévues par des législations spécifiques.

§4. Pour toute demande d'autorisation de conformité, un montant forfaitaire est prévu par le « règlement-redevance dues pour services administratifs ». Ce montant sera également demandé si la précédente demande a été déclarée sans suite et que l'exploitant introduit une nouvelle demande.

Titre III. Quant aux obligations à charge des exploitants d'un établissement Horeca disposant d'une autorisation de conformité

Chapitre 1. Généralités

Article 7. Transparence/Identification

§1. Tout établissement Horeca doit afficher de façon visible son autorisation de conformité à l'intérieur de son établissement ou la tenir à disposition afin de pouvoir la présenter sur simple demande de toute personne habilitée.

§2. Conformément au titre 6 du RRU, il est interdit à tout établissement Horeca de dissimuler l'éclairage de son établissement ou d'en occulter les vitrines, vitres et portes vitrées aussi longtemps que s'y trouve(nt) un ou plusieurs clients. Cette interdiction s'étend à toute personne dont le propriétaire ou l'exploitant ont à répondre, en ce compris les clients de l'établissement horeca ou les tiers.

§3. Sans préjudice des compétences du Bourgmestre et des autres dispositions légales prévoyant des mesures de sécurité et des sanctions particulières, toute violation du présent règlement pourra être sanctionnée par une sanction administrative communale conformément à la loi sur les sanctions administratives communales.

§.4. Si le risque pour la sécurité publique ou la récurrence des faits le justifient, le Bourgmestre peut prononcer la fermeture administrative temporaire de l'établissement qui enfreint le §2.

Article 8. Information quant aux modifications ultérieures

§1. L'exploitant d'un établissement Horeca est tenu de notifier, sans délais, au service Commerce, les informations suivantes :

- Tout changement d'adresse e-mail et de numéro de téléphone ;
- Toute reprise de l'établissement Horeca avant que celle-ci ne se produise ;
- Tout changement de gérance au sein de la société avant que celle-ci ne se produise ;
- Tout changement d'affectation impliquant un changement de catégorie Horeca ;
- Tout changement du plan d'aménagement intérieur soumis à un permis d'urbanisme ;
- Toute modification du contrat d'assurance responsabilité civile objective ;

Chapitre 2. Propreté, salubrité et tranquillité publiques

Article 9. Propreté et salubrité publiques

§1. Tout établissement Horeca doit veiller à maintenir les abords de son commerce dans un bon état de propreté, conformément au Règlement Général de Police (en abrégé RGP).

§2. En vertu du RGP, tout dépôt de déchets sur l'espace public est interdit, sauf à prouver l'existence d'une convention conclue avec une société spécialisée dans l'enlèvement des immondices.

Article 10. Tranquillité publique

§1. Tout établissement Horeca est tenu de respecter la tranquillité du voisinage et des passants. Le racolage ainsi que le tapage sont interdits conformément au Règlement Général de Police.

§2. Tout établissement Horeca accessoire doit respecter la loi sur les heures de fermetures et jour de repos hebdomadaire liée à son activité principale.

Chapitre 3. Autorisations spécifiques

Article 11. Autorisation de « patente » pour le débit de boissons spiritueuses

§1. Tout exploitant d'un établissement Horeca qui souhaite vendre des boissons spiritueuses doit obtenir une autorisation intitulée « patente » conformément à la loi du 28 décembre 1983 sur la patente pour le débit de boissons spiritueuses.

§2. Afin de vérifier que l'exploitant (personne physique ou morale) n'entre pas dans les cas d'exclusion visés à l'article 11 de la loi du 28 décembre 1983 sur la patente pour le débit de boissons spiritueuses, l'exploitant d'un établissement Horeca doit fournir un extrait de casier judiciaire (certificat de moralité) au sens de l'article 596, alinéa 1^{er} section 8 (débit de boissons fermentées/ débit de boissons spiritueuses) du Code d'instruction criminelle.

§3. Afin de pouvoir introduire une demande, l'exploitant d'un établissement Horeca doit fournir un certificat de moralité de tous les gérants, associés actifs et, le cas échéant, préposés.

§4. Le service Commerce se réserve le droit de demander un nouvel extrait de casier judiciaire pour la personne physique.

§5. Le personnel non repris dans les statuts de l'établissement doit être en possession d'un extrait de casier judiciaire article 596 alinéa 1 section 8 et doit pouvoir le présenter sur simple demande de toute personne habilitée lors de sa présence au sein de l'établissement.

Article 12. Autorisation de « débit de boissons » pour le débit de boissons fermentées

§1. Tout exploitant d'un établissement Horeca qui souhaite vendre des boissons fermentées doit obtenir une autorisation intitulée « Débit de boissons » conformément à l'Arrêté royal du 4 avril 1953 réglant l'exécution des dispositions légales concernant les débits de boissons fermentées-coordonnées le 3 avril 1953.

§2. Afin de pouvoir introduire une demande, l'exploitant d'un établissement Horeca doit fournir un extrait de casier judiciaire (certificat de moralité) au sens de l'article 596, alinéa 1^{er} section 8 (débit de boissons fermentées/ débit de boissons spiritueuses) du Code d'instruction criminelle de tous les gérants, associés actifs et, le cas échéant, préposés.

§3. Le service Commerce se réserve le droit de demander un nouvel extrait de casier judiciaire pour la personne physique.

§4. Le personnel non repris dans les statuts de l'établissement doit être en possession d'un extrait de casier judiciaire article 596 alinéa 1 section 8 et doit pouvoir le présenter sur simple demande de toute personne habilitée lors de sa présence au sein de l'établissement.

Article 13. L'avis favorable de la Commission des Jeux de Hasard

§1. Tout exploitant d'un établissement Horeca qui souhaite mettre des jeux de hasard à disposition de sa clientèle doit obtenir une autorisation intitulée « avis » du Bourgmestre, conformément à l'arrêté royal du 11 octobre 2018 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2000 relatif au fonctionnement et à l'administration des établissements de jeux de hasard de classe III, aux modalités des demandes et à la forme de la licence de classe C.

§2. Afin de pouvoir introduire une demande, l'exploitant d'un établissement Horeca doit fournir un certificat de moralité de tous les gérants, associés actifs et, le cas échéant, préposés.

§3. La licence de Classe C n'est valable que pour l'établissement, la société ou pour une personne physique pour une durée de 5 ans et n'est pas cessible.

§4. Pour toute demande ou renouvellement de Licence de classe C, un montant forfaitaire est fixé par le règlement communal en vigueur, payable au préalable.

§5. Lorsque l'établissement Horeca en fait la demande, et pour autant qu'une autorisation lui ait été accordée, le service compétent se charge de recueillir l'avis du bourgmestre. Dès réception de celui-ci, le service compétent le notifie – par tout moyen - à l'établissement Horeca, tout en l'invitant à le transmettre dans un délai de 3 mois maximum à la Commission des Jeux de Hasard.

Chapitre 4. Modalités de sécurité, des contrôles et des sanctions

Article 14. Modalités de contrôles

§1. L'exploitant d'un établissement Horeca est tenu d'accorder, en tout temps, le libre accès de son établissement aux personnes habilitées telles que définies à l'article 1.13°.

§2. Les personnes habilitées ont le droit de prendre connaissance de tous les documents utiles qui

ont servi pour l'instruction du dossier relatif à la demande d'autorisation de conformité.

§3. Sans préjudice des compétences des fonctionnaires et agents de police locaux et fédéraux, les personnes habilitées sont compétentes pour effectuer tous contrôles utiles et procéder à toutes constatations nécessaires d'infractions passibles d'une sanction administrative.

§4. Il est interdit de se montrer injurieux, agressif ou menaçant envers toute personne habilitée en vue de faire respecter les lois et règlements.

Article 15. Mesures de sécurité et sanctions

§1. Le non-respect des dispositions contenues dans le présent règlement sera susceptible de mesures individuelles de police administrative sur base de la Nouvelle Loi Communale (ci-après NLC) ou des sanctions administratives ou pénales prévues par le Règlement Général de Police (ci-après RGP) ou les législations spécifiques applicables si les conditions d'application de ces dispositions sont réunies.

§2. Toute infraction aux dispositions du présent règlement pourra justifier une fermeture jusqu'à mise en ordre, par arrêté du Bourgmestre, sur base des articles 133, 134ter, 134quater et 135 de la NLC si les conditions d'application desdits articles sont réunies.

§3. Le Bourgmestre pourra fermer un établissement accessible au public dont l'exploitant est en défaut de prouver que ledit lieu est conforme aux impératifs de sécurité notamment en application de la réglementation en matière de sécurité incendie 133, 134ter et 135 de la NLC si les conditions d'application desdits articles sont réunies.

§4. Conformément à l'article 78 du RGP, lorsqu'un événement tel que fête, divertissement, soirée dansante ou toute autre réunion quelconque, est organisé dans un établissement accessible au public, dont les organisateurs sont en défaut de prouver que ledit lieu est conforme aux impératifs de sécurité notamment en application de la réglementation en matière de sécurité incendie, l'autorité compétente pourra interdire l'événement et la police pourra, le cas échéant, faire évacuer et fermer l'établissement. Dans les lieux accessibles au public, même lorsque celui-ci n'y est admis que sous certaines conditions, il est interdit de dépasser le nombre maximal de personnes pouvant être présentes simultanément, déterminé par le Service d'Incendie et d'Aide Médicale Urgente de la Région de Bruxelles-Capitale dans le cadre des normes de sécurité et de prévention de l'incendie ou par un permis d'environnement. En cas de dépassement de ce nombre, la police pourra faire évacuer et fermer ces lieux.

§5. La police pourra faire évacuer et fermer les établissements accessibles au public dans lesquels elle constate des désordres ou bruits de nature à troubler la tranquillité publique ou le repos des habitants. Si les désordres ou bruits perdurent de manière significative, le Bourgmestre pourra prendre toute mesure qu'il juge utile pour mettre fin au trouble, notamment en ordonnant la fermeture partielle ou totale de l'établissement pendant les heures et pour la durée qu'il détermine. L'article 134 quater de la NLC pourra être appliqué si les conditions d'application de celui-ci sont réunies. De même, la police pourra faire évacuer et fermer les Établissements accessibles au public dans lesquels elle constate que l'établissement n'est pas en ordre administratif et ne respecte pas le présent règlement. L'exploitant doit pouvoir prouver qu'il est en possession de toutes les autorisations nécessaires, comme repris à l'art. 7§1 de ce règlement. Cette fermeture sera provisoire et confirmée dans les 24 heures par un arrêté du Bourgmestre.

§6 L'autorisation sera révoquée dans le cas où celle-ci a été délivrée par le Collège des Bourgmestres et Echevins sur base d'un accusé de réception de dossier complet de demande auprès du service environnement et que le permis d'urbanisme/d'environnement a été refusé par le Collège des Bourgmestres et Echevins.

Titre V. Dispositions finales

Article 16. Entrée en vigueur et dispositions transitoires

§1. Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} janvier 2026.

§2. Les exploitants d'un établissement horeca qui possèdent une autorisation délivrée lors de l'application des précédents règlements, leur autorisation reste valable si celle-ci est datée de moins de 5 ans. Dans le cas contraire, les exploitants doivent introduire une demande endéans les 30 jours et se conformer au présent règlement.

Article 17. Cas non prévus et litiges

Tous les cas non prévus par le présent règlement seront tranchés par le Collège. Les juridictions de l'arrondissement judiciaire de Bruxelles et le Conseil d'État sont seuls compétents en cas de litige.

Annexe A : Documents à remettre au service Commerce avant l'ouverture ou la reprise d'un établissement HORECA ou lors du renouvellement de l'autorisation

1. Copie recto-verso de la carte d'identité ou assimilée, valable, de tous les gérants, associés actifs et, le cas échéant, préposés ;

2. Extrait de Casier Judiciaire article 596 alinéa 1 section 8 pour activité réglementée « Débits de boissons » pour tous les gérants, associés actifs et, le cas échéant, préposés s'il y a vente de spiritueux dans l'établissement ;

3. Statuts de la société avec cachet du greffe si la société existe avant le 1^{er} janvier 1983 et le numéro d'entreprise (délivré par un guichet d'entreprises) ;

4. Autorisation de conformité au Règlement Général des Installations Électriques avec AVIS

FAVORABLE (sous réserve d'aucune condition) ET RÉCENT (< 1 ans avant l'introduction de la demande) pour l'établissement et délivrée par un organisme agréé par le SPF Économie, PME, Classes moyennes et Énergie ;

5. Rapport du Service Incendie pour l'établissement (peu importe la superficie) avec AVIS

FAVORABLE sous réserve d'aucune condition ET de maximum 5 ans ou le formulaire de

demande complété pour le passage du Service incendie afin de délivrer un rapport ;

6. Attestation d'assurance R.C. Objective, délivrée par une compagnie d'assurance (si la surface accessible au public est supérieure ou égale à 50 m²) ;

7. Copie de la demande d'autorisation de fabrication et/ou de mise dans le commerce de denrées alimentaires (à introduire auprès de l'AFSCA – Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) ;

8. Contrat d'enlèvement des déchets auprès d'une société spécialisée (Liste consultable sur le site de Bruxelles environnement) pour l'établissement et qui respecte les règles de tri des déchets en vigueur ;

9. Pour les établissements qui utilisent des huiles de friture: contrat de reprise des huiles et graisses alimentaires usagées ou une attestation sur l'honneur que l'établissement n'utilise pas d'huiles de fritures et de graisses alimentaires ;

10. - Tout document utile relatif à l'exploitation précédente de l'établissement permettant de vérifier la situation administrative antérieure.

11. Pour les établissements qui font en même temps une demande de terrasse : joindre également les documents nécessaires pour la demande de terrasse tels qu'énumérés dans le règlement « terrasses »

12. Preuve paiement de la redevance communale relative au « Règlement sur les redevances dues pour services administratifs » pour l'ouverture, la reprise d'un établissement Horeca ou le renouvellement de l'autorisation de conformité.

Contact :

tél 02/563 59 03

e-mail : economie@berchem.brussels

service Développement Economique (sur rendez-vous)

Le paiement du montant des différentes redevances nécessaires à votre dossier doit se faire par virement sur le n° de compte BEXXXX avec la référence HORECA + Adresse de votre établissement ou directement à la caisse communale, 33, avenue du Roi Albert, 1^{er} étage.

L'établissement doit rester fermé et ne pourra ouvrir qu'après autorisation communale sous peine d'une sanction administrative et/ou de mettre l'établissement sous arrêté de fermeture.

Nous attirons votre attention sur votre responsabilité vis-à-vis de la gestion des nuisances sonores susceptibles d'être engendrées par votre exploitation (pour le public présent et le voisinage). Avant toute ouverture de dossier au sein du service Commerce, il y a lieu de vérifier préalablement que la destination légale correspond à l'activité projetée, faute de quoi un permis d'urbanisme devra être obtenu. Aucun dossier Horeca ne sera créé tant que le demandeur ne dispose pas d'un accusé de réception de dossier complet auprès du Service "Urbanisme".

Si l'établissement Horeca ouvre alors qu'il ne dispose pas d'une autorisation de conformité, l'exploitant est passible de sanctions, telles que prévues aux articles 14, 15 et 16 du règlement.

Dans le cas où, un permis d'urbanisme est également nécessaire, et que celui-ci est refusé, l'éventuelle autorisation de conformité deviendra caduque de plein droit et l'autorisation vous sera retirée, tel que prévu à l'article 15§6 du règlement.

De plus, sont soumis au préalable à l'obtention d'un permis d'urbanisme : toute exploitation en intérieur d'îlot et/ou sur une zone de recul, tout changement de destination ou d'utilisation, le placement et/ou la modification d'une enseigne (lumineuse ou non) ou d'une terrasse, la modification de la vitrine".

Le Conseil approuve le projet de délibération.
26 votants : 26 votes positifs.

*1 annexe
résumé règlement Horeca.docx*

AINSI FAIT ET DÉLIBÉRÉ EN SÉANCE.

Par ordonnance :
La Secrétaire communale,
(s) Fabienne Demaury

Le Président du Conseil,
(s) Marc Vande Weyer

POUR EXTRAIT CONFORME
Berchem-Sainte-Agathe, le 22 décembre 2025

La Secrétaire communale,

Le Bourgmestre,

Fabienne Demaury

Christian Lamouline