



Q&A biodéchets suite à l'évènement PGRD du 22 novembre 2022

Ce document a été rédigé par le Facilitateur biodéchets pour les professionnels bruxellois :



biodechetspro@environnement.brussels

<https://recyclexlpro.be/fr/bien-trier-les-dechets/biodechets/>



Table des matières

1 / Prévention des biodéchets :	2
1.1. Comment réduire les déchets verts dans l'entretien des espaces verts?	2
1.2. Existe-t'il des bonnes pratiques relatives à la réduction du gaspillage alimentaire dans les écoles ?	2
1.3. Comment réduire les emballages dans la restauration?	3
1.4. Comment, dans les activités de bureau, trier de petites quantités de déchets organiques dans les multiples espaces tout en limitant l'emploi des sacs?	3
2 / Tri et collecte des biodéchets :	4
2.1. Existe-t-il des collecteurs de déchets qui gèrent le remplacement + nettoyage des "bacs de tri" ?	4
2.2. Le compost résultant d'une collecte collective (quartier) peut-il être valorisé par un agriculteur?	4
2.3. Comment les sacs plastiques utilisés pour la collecte des biodéchets sont-ils séparés des biodéchets	4
2.4. Quels sont les arguments financiers pour le tri et la prévention des biodéchets ?	5
2.5. Quid du tri des biodéchets pour les entreprises de bureaux sans cuisine et cantine?	5
2.6. Comment mettre en place le tri des déchets alimentaires dans un hôpital?	6
2.7. Une liste détaillée des produits à trier concernant les biodéchets ?	6
2.8. Comment former ses collaborateurs-collaborateurs au tri des déchets ?	6
3 / Compostage sur les sites des entreprises	7
3.1. Comment faire du compostage sur site et du compost de qualité pour les espaces verts ?	7
3.2. Quelles possibilités de compostage sur site ?	7
3.3. Hors compostage, il existe des solutions de Biodigesteurs, quel est votre avis?	8
4 / Questions réglementaires :	9
4.1. Quel est l'impact des nouvelles mesures sur les activités économiques ?	9





1 / Prévention des biodéchets :

1.1. Comment réduire les déchets verts dans l'entretien des espaces verts?

Le projet Carbone - qui travaille sur des expérimentations documentées de recircularisation des déchets verts à l'échelle bruxelloise - fournira des éléments très précis sur la recircularisation et la réduction des déchets verts pour une série d'acteurs et de techniques. Les premiers résultats sont attendus en 2023.

En attendant, des guides existent déjà sur le sujet :

- ✓ Guide d'entretien des espaces verts de Bruxelles Environnement
<https://environnement.brussels/pro/gestion-environnementale/devenir-plus-durable/communiquer-efficacement-sur-ses-pratiques-de-gestion-ecologique>
- ✓ Fiches pour réduire / supprimer la production de déchets verts, valoriser ceux qui restent :
https://www.adalia.be/sites/default/files/media/resources/Guide_Reduc-DV-Collectivites_A4_complet.pdf
- ✓ Brochure de l'ADEME (France) dressant un état des lieux des alternatives au brûlage des végétaux
<https://www.bioenergie-promotion.fr/wp-content/uploads/2018/09/ademewebalternativesdechetsverts010418.pdf>
- ✓ Exemples inspirants pour une approche territoriale des matières végétales de Bruxelles
http://www.apisbruocsella.be/sites/default/files//files/articles/3_De%20Muyck_Vers%20une%20approche%20territoire%20des%20mati%C3%A8res%20v%C3%A9g%C3%A9tales.pdf

1.2. Existe-t'il des bonnes pratiques relatives à la réduction du gaspillage alimentaire dans les écoles ?

Oui, depuis plusieurs années la Région bruxelloise a conduit et soutenu de nombreuses études et projets pilotes autour de la question des biodéchets en milieu scolaire. En voici quelques aboutissements :

- ✓ Compendium "Zéro Déchets" pour les écoles sur le site de Bruxelles Environnement :
<https://environnement.brussels/enseignement/outils-pedagogiques/agir-lecole-en-route-vers-le-zero-dechet>



- ✓ Outils et fiches recettes pour les cantines durables : <https://environnement.brussels/pro/services-et-demandes/conseils-et-accompagnement/outils-et-conseils-gratuits-pour-devenir-une-cantine-durable>
- ✓ Livre d'éveil Good Food à l'école : <https://goodfood.brussels/fr/contributions/livret-deveil-gourmand-good-food-lecole>

1.3. Comment réduire les emballages dans la restauration?

Les conclusions des études ACV (analyse cycle de vie) réalisées sur les emballages donnent, du point de vue de l'impact environnemental, la préférence au réutilisable plutôt que l'usage unique.

Voici une petite étude comparative tentant à démontrer le différentiel entre réutilisation et compostable <https://ciraig.org/wp-content/uploads/survol-resultat-acv-poly2017-1.pdf>. Vous pouvez voir que la solution compostable, malgré son côté biosourcé, se charge en impact au long des différentes étapes de son cycle de vie (production, transformation, transport, emploi et fin de vie). Les contenants réutilisables n'en sont pas exempts non plus, mais leur charge environnement est mieux répartie dans le temps du fait de leur usage renforcé.

L'impact de l'emballage réutilisable dépendra évidemment fortement du nombre d'utilisations qui lui-même dépend de conditions à réunir pour que la réutilisation soit effective (emballage solide, possibilité de le nettoyer...).

Ici une fiche technique éditée par Bruxelles Environnement à propos des emballages réutilisables, vous y trouverez des fournisseurs locaux en contenants de ce type. https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_DECHET_contenants_reutilisables_platsaemporter_FR

Nous vous invitons dès lors à questionner l'emploi du réutilisable dans votre activité. L'emploi des produits à usage unique compostables ne vous est pas interdit, mais ces derniers ne rencontreront pour l'instant pas d'autres scénarios qu'une incinération pure et dure avec le reste dès la fraction des déchets résiduels collectée.

1.4. Comment, dans les activités de bureau, trier de petites quantités de déchets organiques dans les multiples espaces tout en limitant l'emploi des sacs?

Attention, la plupart des collecteurs ne vous laissent pas le choix et proscrivent l'utilisation de sacs pour des contenants biodéchets en dessous de 140 litres.

Du reste, un choix réfléchi et un agencement intelligent des poubelles permettent à chacun de trier correctement tout en limitant l'emploi de sacs.

Rapprochez le plus possible les différentes poubelles les unes des autres, sous forme d'îlots de tri, à des endroits stratégiques (lieux de rencontre ou de passage fréquent). De cette manière, chacun verra immédiatement que le tri se réalise dans cet établissement et que les déchets se jettent à des endroits centralisés prévus pour cela.

Les îlots rendent les poubelles plus visibles et permettent de les vider plus facilement. Veillez à ce que les zones de tri restent propres et attrayantes afin de donner envie aux gens de trier.



2 / Tri et collecte des biodéchets :

2.1. Existe-t-il des collecteurs de déchets qui gèrent le remplacement et le nettoyage des "bacs de tri" ?

Actuellement il existe quelques collecteurs opérant le remplacement et/ou le nettoyage des contenants destinés aux déchets organiques. Ces derniers font soit l'objet d'un échange ou sont soit lavés sur place s'ils sont collectés par un camion presse équipé d'un système pour laver les conteneurs.

Les collecteurs proposent des offres commerciales à leur client qui sont négociables. N'hésitez pas à les contacter pour en savoir plus. Une liste de collecteurs est disponible sur [Recycle BXL Pro | Biodéchets](#)

Le service de nettoyage n'est pas encore majoritairement présent sur l'ensemble du marché des opérateurs de collecte. Il faut savoir que la capacité de remplacement et/ou de nettoyage est également fonction du volume de biodéchets produit et de l'atteinte d'une certaine masse critique. Certains collecteurs ne pouvant proposer des solutions logistiques adaptées que pour de grands volumes de biodéchets.

Si vous êtes confronté à la problématique de contenants trop rapidement souillés par le contact matières et que votre collecteur ne prend pas en charge le remplacement ou le nettoyage sur place, il existe des pistes de solutions :

1. Prendre contact avec la société en charge du nettoyage de vos locaux afin d'envisager l'internalisation du nettoyage des contenants au sein de leur cahier des charge ;
2. Employer des sacs poubelle en papier kraft spécifiquement conçus pour les biodéchets. Ces sacs sont hautement résistants et compatibles avec les processus de recyclage.

2.2. Le compost résultant d'une collecte collective (quartier) peut-il être valorisé par un agriculteur ?

Le compost mûr produit via un compost de quartier n'est utilisable que par les composteurs audit compost (ou la commune qui l'abrite dans certains cas). L'utilisation est donc limitée, et cela pour éviter les risques sanitaires.

Pour les mêmes raisons, le compost mûr produit via un compost d'entreprise a vocation à servir uniquement aux espaces verts du site de l'entreprise ou le compost est abrité.

Vous trouverez sur le [site web de Bruxelles Environnement](#) toutes les obligations et bonnes pratiques relatives aux installations de compostage pour les particuliers et les professionnels.

Par contre si cet agriculteur obtient un agrément pour la collecte et le compostage des déchets alimentaires, alors vous pouvez faire appel à ses services.

2.3. Comment les sacs plastiques utilisés pour la collecte des biodéchets sont-ils séparés des biodéchets

La finalité des sacs plastiques est hautement variable et dépend du processus de traitement choisi par le collecteur chez ses partenaires recycleurs :



- Certains collecteurs pratiquent un déemballage manuel (via tri mécanique) pour les sacs au-delà des 140 litres (grande taille)
- Certains collecteurs utilisent une presse de déemballage qui consiste à presser les sacs sur de fins tamis de manière à ce que la matière organique soit évacuée sous forme liquide d'une part et les sacs sous forme solide de l'autre.
- Certains collecteurs ne proposent tout simplement pas de sacs, seulement des contenants qui sont (encore une fois selon le choix du collecteur) remplacés ou vidés

La meilleure solution pour éclaircir le trajet suivi par les sacs plastiques emballant vos biodéchets est de le demander à votre collecteur.

2.4. Quels sont les arguments financiers pour le tri et la prévention des biodéchets ?

La **prévention** des déchets est globalement bénéfique financièrement puisque la non-production de biodéchets entraîne automatiquement un coût de collecte moins élevé.

Par exemple, en ce qui concerne les supermarchés et hypermarchés, le Gaspillage Alimentaire peut atteindre 0,038 tonnes par an par m² de surface. Cela représente une valeur non utilisée allant jusqu'à 1 à 3% du chiffre d'affaires.

Ensuite, mieux le **tri** est fait, moins l'investissement financier est important, car la collecte des déchets qui peuvent être recyclés coûte moins cher que la collecte des déchets résiduels non recyclables. Car ces derniers représentent une valeur moindre. Leur reprise se répercute sur le coût de collecte qui devient plus important.

Outre son obligation légale sur la Région de Bruxelles-Capitale au 1^{er} mai 2023, le tri des biodéchets offre également certaines qualités.

Le tri est une forme de gestion durable des ressources face à une production de plus en plus importante de déchets. Trier les biodéchets permet en effet de mieux les valoriser, de leur donner une nouvelle utilité. Et cette valorisation est bénéfique pour l'environnement, car elle permet :

- De limiter l'épuisement des ressources naturelles
- De maximiser l'emploi de la matière
- D'économiser les ressources énergétiques
- D'éviter la production excessive de CO₂
- Le cas échéant de créer de nouveau produit (compost)

Trier est devenu la norme et c'est obligatoire. Les collègues, visiteurs, clients, partenaires et fournisseurs apprécient certainement de pouvoir trier sur le lieu de travail comme à la maison. L'introduction et la pratique du tri sont relativement faciles à mettre en place et la plupart des citoyens connaissent déjà le tri à domicile.

2.5. Quid du tri des biodéchets pour les entreprises de bureaux sans cuisine et cantine?

Il n'y a pas de seuil en dessous duquel le tri des fractions obligatoires de déchets n'est pas nécessaire. Toutes les entreprises sont donc tenues d'effectuer le tri des biodéchets, peu importe le volume produit.



Les biodéchets issus des activités de bureau sans cuisines (déchets de lunch par exemple) peuvent être jetés dans un petit contenant proposé à cet effet par le collecteur.

Il est aussi possible pour les entreprises de se regrouper pour traiter leurs déchets : compostage en groupement d'entreprises ou mutualisation d'un contrat de collecte entre plusieurs entreprises.

2.6. Comment mettre en place le tri des déchets alimentaires dans un hôpital?

Comme toutes les autres activités économiques, les hôpitaux seront concernés au 1^{er} mai 2023 par la future obligation de tri à la source des biodéchets. Le facilitateur pour les biodéchets des professionnels bruxellois propose une fiche info reprenant les actions essentielles à intégrer pour un tri efficace sur son lieu de travail.

https://environment.brussels/sites/default/files/user_files/20211021_facpro_fiche_tri_biodechet_vf.pdf

2.7. Une liste détaillée des produits à trier concernant les biodéchets ?

Les biodéchets sont constitués de matière organique et peuvent être décomposés de manière naturelle. Il s'agit de déchets alimentaires – les huiles et graisses de friture sont une catégorie à part – et de déchets végétaux (feuilles, tontes, branchages, bois).

À partir de mai 2023, les professionnels de la Région de Bruxelles-Capitale auront pour obligation de trier leurs biodéchets.

Plus de description sur : <https://recyclebxlpro.be/fr/bien-trier-les-dechets/biodechets/>

Notez que les déchets alimentaires collectés dépendent du traitement final. Ainsi de petites différences de consigne de tri peuvent exister entre 2 collecteurs (par exemple l'acceptation ou non des coquilles de moules). A titre d'illustration voici le tri qui est demandé aux ménages bruxellois : http://www.arp-gan.be/pdf/memo_tri.pdf

2.8. Comment former ses collaborateurs-collaborateurs au tri des déchets ?

Un guide de communication destiné à tous les établissements qui souhaitent diminuer leur production de déchets dans leurs pratiques quotidiennes est disponible sur le site de Bruxelles Environnement. Il vous permettra de diffuser dans les meilleures conditions les avantages de cette démarche : réduire les poubelles et le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement ET chez vos clients, protéger l'environnement, diminuer les coûts d'emballages jetables pour l'établissement, donner une meilleure image de l'entreprise, proposer une offre de produits innovants, stimuler un secteur en croissance, fidéliser une partie de la clientèle et en faire un projet collectif.

<https://environnement.brussels/media/430/download?inline>

Le facilitateur pour les biodéchets des professionnels bruxellois propose une fiche info reprenant les actions essentielles à intégrer pour un tri efficace sur son lieu de travail.

https://environment.brussels/sites/default/files/user_files/20211021_facpro_fiche_tri_biodechet_vf.pdf



3 / Compostage sur les sites des entreprises

3.1. Comment faire du compostage sur site et du compost de qualité pour les espaces verts ?

Des guides existent déjà sur le sujet :

- ✓ Fiches pour réduire / supprimer la production de déchets verts, valoriser ceux qui restent :
https://www.adalia.be/sites/default/files/media/resources/Guide_Reduc-DV-Collectivites_A4_complet.pdf
- ✓ Brochure de l'ADEME (France) dressant un état des lieux des alternatives au brûlage des végétaux
<https://www.bioenergie-promotion.fr/wp-content/uploads/2018/09/ademewebalternativesdechetsverts010418.pdf>

Par ailleurs les gestionnaires de sites de compostage sans permis d'environnement doivent suivre une formation obligatoire. Plus d'informations et dates pour 2023 via le lien ci-dessous.

<https://environnement.brussels/pro/agenda/formation-le-compostage-pour-faciliter-le-tri-des-biodechets-en-entreprise>

3.2. Quelles possibilités de compostage sur site ?

À Bruxelles, le Brudalex 2.0 ouvre la possibilité aux entreprises et aux professionnels (Horeca, entreprises privées, ASBL, écoles, communes, hôpitaux, bureaux publics - avec ou sans cantines...) de composter leurs propres biodéchets (déchets de cuisine et de table, déchets verts) sans permis d'environnement, dans le cadre du « compostage en entreprise », à la condition que tous les critères suivants soient respectés :

- Le volume des aires de stockage et de dépôt des matières organiques (broyat, biodéchets en décomposition et compost mûr) n'excède pas 25 m³ à tout moment et le site de compostage en entreprise est placé sur le terrain de l'entreprise.
- Le compost n'est utilisé que pour un usage propre (débouché interne) et sous la responsabilité de l'entreprise concernée. Le compost ne peut être ni donné ni vendu. Il ne peut donc pas être donné aux employés de l'entreprise concernée ;
- Seuls les biodéchets de l'entreprise sont compostés. La collecte pour un tiers n'est pas possible. Il est interdit de transférer des déchets organiques (ou du compost du groupement d'entreprises) depuis ou vers d'autres sites de compostage de quartier/d'entreprises ;
- Pour protéger les cours d'eau non navigables et les étangs, le site de compostage en entreprise ne peut pas être placé à moins de 4 mètres d'un cours d'eau non navigable classé, sans autorisation écrite de son gestionnaire.
- Le gestionnaire du site doit avoir suivi une formation obligatoire (formation « référent de site »).

Plusieurs entreprises peuvent également composter ensemble leurs biodéchets : c'est le « compostage en groupement d'entreprises ». Les entreprises partenaires doivent appartenir à la même « zone d'activité » et le site de compostage doit être placé sur le terrain de l'une d'entre elles. Un contrat doit être établi entre les entreprises du groupement.



Vous trouverez sur le [site web de Bruxelles Environnement](#) toutes les obligations et bonnes pratiques relatives aux installations de compostage pour les professionnels.

Lorsque l'une des conditions du compostage en entreprise ou en groupement d'entreprises n'est pas ou plus rencontrée (par exemple si l'entreprise veut vendre ou donner son compost), il est alors nécessaire de solliciter un permis d'environnement. Deux types de permis existent, soit pour le compostage de petite capacité (jusqu'à 1000 tonnes/an), soit pour le compostage de grande capacité (plus de 1000 tonnes/an).

3.3. Hors compostage, il existe des solutions de Biodigesteurs, quel est votre avis?

Si le compostage est une activité assez simple que l'homme utilise depuis des millénaires, la biométhanisation est une opération moderne plus complexe techniquement. Le matériel demande un investissement et une maintenance conséquents, et la question du retour sur investissement doit être bien anticipée.

Le cadre légal bruxellois impose aux activités souhaitant implémenter ces solutions de biométhanisation l'obtention d'un **permis d'environnement avec phase « laboratoire »** avant permis définitif.

Pour toute question réglementaire sur la gestion des biodéchets et le permis environnement, contactez permit@environnement.brussels.



4 / Questions réglementaires :

4.1. Quel est l'impact des nouvelles mesures sur les activités économiques ?

Depuis 1991, la Région bruxelloise s'est pourvue d'obligations de tri successives afin que les différents flux produits suivent un parcours valorisable moins impactant pour l'environnement et servant davantage à une économie circulaire. Ces obligations s'intègrent dans un cadre législatif européen avec des objectifs stricts en termes de recyclage : 60% à horizon 2030.


Sur Bruxelles, le dernier grand changement en date remonte pour les professionnels à février 2014 avec l'obligation de trier les PMC, papiers/cartons, verre... séparément des déchets résiduels :


























À partir du 1^{er} mai 2023 les fractions suivantes devront également être présentées séparément des déchets résiduels :

- les biodéchets
- les déchets de liens de cerclage en plastique
- les déchets de films plastiques
- les déchets de polystyrène expansé/la frigolite
- les déchets de bois
- les déchets métalliques
- les déchets de plastique rigides

L'ensemble des flux concernés par les obligations de tri passées et à venir sont visibles ici :

Déchets soumis à obligation de tri pour les professionnels



Actuellement				1 mai 2023		1 janvier 2025
 PMC	 Papiers- cartons	 Équipement électroniques et électroniques	 Piles et accumulateurs	 Déchets alimentaires	 Films d'emballage en plastique	 Textiles
 Déchets dangereux et leurs emballages	 Graisses et huiles de friture	 Déchets d'animaux	 Huiles minérales	 Frigolite	 Plastiques rigides	Quelles obligations de base pour les professionnels ? <ul style="list-style-type: none">- Trier vos déchets- Conserver la preuve de bonne gestion- Utiliser les bons sacs et conteneurs- Installer des poubelles et/ou cendriers pour vos clients
 Verre	 Déchets végétaux	 Gravats	 Matelas	 Pneus	 Bois	
 Liens de cerclage	 Véhicules hors d'usage	 Panneaux photovoltaïques	 Déchets médicaux et de soins de santé	 Médicaments	 Métal	
 Besoin d'aide ?						

Visitez le site
www.recyclebx1pro.be

Contactez le facilitateur à l'adresse recyclepro@environnement.brussels

Le tri a évidemment un coût, en ressources humaines et en gestion (contrat de collecte par exemple). Ce coût est de la responsabilité des entreprises, selon le principe inscrit dans la législation européenne du pollueur-payeur.

Mais saviez-vous que le tri des déchets organiques peut aussi vous permettre d'économiser de l'argent sur le coût de votre collecte de déchet ?

La collecte séparée des déchets organiques peut vous permettre d'économiser jusqu'à 35% des frais de vidange de vos conteneurs résiduels. En effet, la collecte d'un conteneur biodéchets coûte généralement moins cher que la vidange de conteneurs résiduels. Par ailleurs, vous pouvez même éviter ces coûts de collecte si vous valorisez vous-même (une partie de) vos déchets alimentaires dans un compost en entreprise.

