

MATÉRIEL ET ÎLOTS DE TRI

LES CLÉS POUR OPTIMISER LE TRI DES DÉCHETS DANS LES BUREAUX :

- **Supprimer** les poubelles “résiduel” lorsqu’elles sont individuelles, pour encourager le tri sélectif
- Installer des **îlots de tri** (reprenant les déchets les plus courants) dans les parties communes
 - à proximité des sources de déchets et
 - dans les lieux de passage et de rassemblement (couloirs, cantines, paliers, etc...)
- Prévoir des contenants adaptés aux volumes et aux types de déchets générés avec :
 - des **ouvertures différentes** selon le type de déchet (ex. rond pour le PMC, fente pour le papier, etc.)
 - un **code couleur** pour différencier vos poubelles : **jaune** pour le papier/carton, **bleu** pour le PMC, **vert** ou **orange** pour les biodéchets et gris pour le résiduel.
 - un **affichage clair** (règles de tri, images, pictos, etc.)
- **Uniformiser le matériel** : utiliser les **mêmes poubelles dans tout l’établissement** (format, couleur, ordre).
- **Entretenir régulièrement** : vider et nettoyer fréquemment les contenants, et vérifier la qualité du tri.



Un îlot de tri regroupe, en un seul endroit, **plusieurs poubelles distinctes**, chacune dédiée à un **flux de déchets spécifique** à trier séparément : PMC, papier-carton, déchets organiques, déchets résiduels, etc.



POUR BIEN CHOISIR LE CONTENANT

1. Identifier d'abord les **besoins** (taille, nombre, couleurs, nombre de compartiments, etc.). Pour calculer les volumes nécessaires consulter la fiche n°13 – « [Comment quantifier les déchets ?](#) »
2. Ensuite, se renseigner auprès des **fabricants et distributeurs** de mobilier de tri. Certains collecteurs proposent également des contenants en location.

Un déchet mal trié ne sera pas recyclé : il sera incinéré. **À l'inverse, le déchet bien trié devient une nouvelle ressource.**

EXEMPLES D'ÎLOTS DE TRI



Spécificités biodéchets



- Les îlots de tri dotés d'un contenant « **déchets alimentaires** » sont à placer à des endroits stratégiques, par exemple à tous les étages, dans les salles à manger, et dans les cantines.
- Dans les **bureaux**, les volumes de déchets alimentaires sont souvent assez faibles, pensez donc à ne pas surdimensionner le contenant pour ce flux.
- Dans les **cuisines**, le contenant devra être adapté à des volumes de production plus importants. Voir fiche n°19 – [Comment trier et valoriser les déchets alimentaires](#)



N'oubliez pas de rappeler les **règles spécifiques de tri imposées par votre collecteur** via un affichage adapté **personnalisé** avec les déchets les plus rencontrés au sein de votre entreprise.

Spécificités de l'espace public – Maintien de la propreté



Les **commerçants vendant des aliments à consommer directement à l'extérieur** doivent veiller à la propreté des abords de leur établissement.

- Ils sont tenus de **mettre à disposition des poubelles visibles**, de **ramasser les déchets sauvages** et de **nettoyer régulièrement les abords**. Il est possible de mettre une seule poubelle résiduelle, mais il faudra alors trier les déchets par après. Il est donc préférable d'installer directement des poubelles de tri pour faciliter le tri à la source.
- Dans le secteur HORECA, il est également obligatoire d'installer **des cendriers extérieurs en nombre suffisant**.
- Tous ces équipements (poubelles, cendriers...) doivent être **vidés et nettoyés** régulièrement pour garantir la propreté des lieux.

BON À SAVOIR



Placer des îlots de tri dans des endroits stratégiques ne suffit pas toujours : il faut aussi **donner envie** aux collaborateurs de les utiliser.

C'est ici qu'intervient la **théorie du nudge**, qui repose sur des incitations douces pour influencer positivement les comportements.



→ Des **couleurs** attractives, des pictogrammes clairs, des messages motivants, des **flèches** au sol ou encore un **agencement** bien pensé peuvent transformer le tri en un geste naturel et spontané.



CONTACT & SUPPORT

Pour toute question, contactez le [Helpdesk](#) à l'adresse : recyclepro@environnement.brussels ou laissez un message au +32 2 775 75 93.

Autres [fiches Conseil Déchets consultables](#) :

- Fiche n°3 - Obligations de tri des déchets professionnels
- Fiche n°7 - Comment sensibiliser votre personnel et vos visiteurs
- Fiche n°8 - Comment sensibiliser les services de nettoyage
- Fiche n°22 - Comment donner une seconde vie à vos déchets



LIENS UTILES

- Pour consulter l'une des fiches mentionnées ci-dessus : [fiches de bonnes pratiques et conseils](#)
- Pour des infos détaillées et outils sur le tri : [site de Bruxelles Environnement et sa FaQ déchets](#)
- Liste des collecteurs en Région de Bruxelles-Capitale :
 - [Collecteurs agréés pour les déchets dangereux](#)
 - [Collecteurs enregistrés pour les autres déchets \(non-dangereux\)](#)