

# RESTRICTIONS ET BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'USAGE UNIQUE

## LE SAVIEZ-VOUS ?



Entre 2009-2019, la quantité totale des déchets d'emballage a augmenté de **+20,5 %** en Europe !

Et une part importante est liée aux déchets professionnels dont les **produits et emballages à usage unique** : sacs, unidoses de sel / sucre, capsules de café, contenants alimentaires, gobelets, lingettes, ballons, bouteilles en plastique, filtres de mégots de cigarette, restes de ballons et leur tige, etc...

## DÉFINITION

Sont considérés « **à usage unique** », des produits qui ne sont PAS conçus, créés ou mis sur le marché pour accomplir, pendant leur durée de vie, plusieurs trajets ou rotations, en étant retournés à un producteur, pour être remplis ou réutilisés pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été initialement conçus.

→ Ce type d'usage sur une très courte durée est donc une **source très importante de déchets** !

## COMBIEN DE TEMPS POUR SE DÉGRADER\* EN MER ?



## DIFFÉRENTES DISPOSITIONS LÉGALES VISENT À LIMITER LES DÉCHETS LIÉS À L'USAGE UNIQUE

### AU NIVEAU EUROPÉEN



Il existe plusieurs directives portant sur :

- la réduction de la consommation de sacs en plastique légers ([2015/720](#))
- la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement (directive dite SUP - Single Use Plastic [2019/204](#))
- la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ([2020/2184](#))

Les objectifs européens sont notamment d'arriver à faire **collecter 90% des bouteilles en plastique pour les recycler à l'horizon 2029** (77% en 2025) et **100% d'emballages réutilisables et recyclables en 2030.**

### AU NIVEAU FÉDÉRAL



Ces directives ont été transposées en Belgique par l'**arrêté royal du 9 décembre 2021** relatif aux produits à usage unique et à la promotion des produits réutilisables.

Les mesures portent sur :

1. **Interdiction de certains objets en plastique à usage unique** (y compris le « bioplastique » biodégradable et biosourcé)
  - Les **sacs plastiques légers** à poignées (sacs de caisse)
  - Les **cotons tiges**
  - Les **assiettes et couverts** (y compris les baguettes)
  - Les **pailles et touillettes**
  - Les **tiges** en plastique de **ballons**
  - Les **récipients en polystyrène expansé** qui contiennent des boissons ou de la nourriture prête à être mangée (les autres plastiques restent autorisés, comme ceux utilisés pour les pots de yaourts, les salades, les sandwichs ou tartines préemballés...)
  - Les **gobelets** et récipients pour boisson en plastique (**tous les plastiques en 2023 en Belgique**, uniquement en PSE au niveau européen).
2. **Étiquetage « plastique » informatif obligatoire** sur certains produits pour lesquels des alternatives ne sont pas assez développées ex. serviettes hygiéniques, tampons, lingettes, produits de tabacs avec filtres, gobelets pour boissons en cartons,...
3. **Intégration de plus de plastique recyclé dans les bouteilles** : les bouteilles en PET (par ex. les bouteilles d'eau, de sodas, etc.) devront contenir **au moins 25% de plastique recyclé en 2025** (et 30% en 2030 pour toutes les bouteilles de boissons, en PET ou non).



## SPÉCIFICITÉS DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE (RBC)

L'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale relatif à la gestion des déchets (version [2016](#) modifiée en juin [2022](#) dit Brudalex 2.0) prévoit quant à lui des restrictions à 3 niveaux :



### 1/ Pour tous les PROFESSIONNELS - détaillants (RBC)



Interdiction des **sacs en plastique à usage unique** en caisses depuis **2017 et 2018** pour tout autre sac en plastique, tels les sacs fins pour fruits/légumes

### 2/ Pour les ENTITES PUBLIQUES (RBC)



Interdiction de servir des boissons et aliments préparés dans du **matériel de restauration à usage unique** et obligation de servir de **l'eau plate du réseau de distribution** – en 2 phases dès 2023

→ voir détails ci-après

### 3/ Pour les PRODUCTEURS DE PRODUITS À USAGE UNIQUE

A côté notamment des producteurs d'emballages, la responsabilité élargie des producteurs (REP) et les obligations qui en découlent s'étendent aux producteurs de mégots (avec filtres en plastique), ballons de baudruche, lingettes humides, engins de pêche...

Les modalités doivent encore être précisées

→ voir fiche n°10 « Responsabilité élargie du producteur (REP) »

## FOCUS SUR LES NOUVELLES RESTRICTONS 2023 - ENTITÉS PUBLIQUES

Il est interdit à une entité publique dans le cadre de ses **propres activités** ainsi que dans le cadre des **événements** organisés par elle de servir :

1. Des **boissons** avec du matériel de restauration à usage unique, sauf vins et spiritueux
2. Des **aliments préparés** dans du matériel de restauration à usage unique
3. De **l'eau** autre que l'eau distribuée par le réseau



L'interdiction porte sur l'usage unique et est plus que large qu'au niveau fédéral et européen, vu qu'il concerne **tous les matériaux** (cartons, plastique, biosourcé, métal, ...)



! Les stocks existants sont encore utilisables pour éviter le gaspillage

### QUELLES SONT LES ENTITÉS PUBLIQUES CONCERNÉES PAR LES RESTRICTIONS ?

- Les **entités publiques régionales** ex. les parlement et gouvernement bruxellois, les administrations, CADA, Bruxelles Economie et Emploi, ConnectIT, urban brussels, ...
- Les **organismes régionaux** ex SIAMU, Actiris, Bruxelles-Environnement, Bruxelles-Propreté...
- Les **autorités locales sous tutelle de la Région de Bruxelles-Capitale** ex. les 19 communes, CPAS, les ASBL communales, la Cocom, les zones de police, les associations chapitre XII, ...
- Les **intercommunales** ex. Vivaqua, Sibelga, Brutélé, Brulabo, SCIC, ERIP, IEAI, ...

**Sont exclues : les entités sous d'autres niveaux de pouvoir**, comme les écoles, les crèches, la Cocof, VGC, le Fédéral, l'Europe, les maisons de repos et de soins, etc... et le **secteur privé**, y compris les organisateurs subsidiés, sauf exceptions.

En cas de doute, consultez le [VADEMECUM](#) sur ces nouvelles restrictions.

## EN PRATIQUE – ENTITÉS PUBLIQUES

Aliments	Vaisselle réutilisable (gobelets, verres, assiettes, couverts, plats de service, ...)	Emballages réutilisables	Emballages jetables
Eau plate*	Obligatoire	! eau du robinet !	Interdit
Eau pétillante, jus, soda, bière, ...	Obligatoire	Obligatoire	Interdit
Distributeur automatique de boissons (hors eau plate)	Obligatoire	/	Autorisé (hors eau plate)
Vins et spiritueux	Obligatoire	Recommandé	Autorisé
Café, thé	Obligatoire	Recommandé	Autorisé
Machine à café	Obligatoire	/	/
Lait, biscuit, sucre,	Recommandé	Recommandé	Autorisé
Sandwiches, soupes, plats, dessert,... (y compris pour les livraisons de plats à emporter)	Obligatoire	Obligatoire	Interdit
Sel, épice, mayonnaise, vinaigrette, ...	Recommandé	Recommandé	Autorisé
Chips, bonbons, chocolat, ...	/	Recommandé	Autorisé
Travailleur qui apporte sa boisson / son lunch	Recommandé	Recommandé	Autorisé
Valable pour tous les types d'aliments			
<p>*Les bonbonnes d'eau sont également interdites. Seules des fontaines raccordées à l'eau de distribution sont autorisées.</p> <p>Les serviettes jetables sont toujours autorisées</p>			
<p>3 cas d'<b>exemptions</b> (sans formalité) : les emballages et vaisselle jetables peuvent être utilisés :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Activités de soins de santé ;</li> <li>2. Situations d'urgence (ex canicule, intervention pompiers,...) ;</li> <li>3. Travail de rue et maraude (ex distribution repas aux sans-abris)</li> </ol> <p>Une demande de dérogation peut également être introduite (via Bruxelles-Environnement) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lorsque l'accès à l'eau est impossible</li> <li>2. Au cours d'un évènement, lorsque les interdictions sont manifestement disproportionnées</li> <li>3. Lorsque le respect des délais ne peut être raisonnablement assuré compte tenu des coûts et des modalités.</li> </ol> <p>Pour un complément d'informations sur les <u>délais et modalités</u> des demandes de dérogation : <a href="#">VADEMECUM 2</a></p>			

## ALTERNATIVES A L'USAGE UNIQUE ?

A côté des **obligations pour les entités publiques** et **interdiction générale des sacs plastiques**, pour tous les espaces de vente, de nombreuses alternatives et bonnes pratiques existent d'ores et déjà.

Pour vous inspirer :

- **2 guides** à votre disposition
- Nombreux **exemples** de cette fiche



Les adopter aura **un impact positif sur vos coûts de gestion des déchets et l'environnement !**



## BONNES PRATIQUES - ALIMENTS / REPAS

### HORECA / CANTINE ENTREPRISE

Privilégier et proposer du **réutilisable** :

- **Vaisselle** ex. en porcelaine et **couverts** ex. en métal
- **Supprimer les unidoses** de sel, sucre, poivre, sauces...  
=> privilégier les contenants en verre avec bec verseur ou morceaux, proposer des sauces dans des grands contenants
- Proposer des **en-cas zéro déchet**
- Encourager votre personnel à utiliser des **contenants à repas réutilisables et lavables pour leur lunch** (boîtes à tartine, sachet sandwiches en tissus, bee wrap...)

Pour conserver les aliments / restes de repas,

- **Stopper** les films plastique et aluminium,
- Utiliser des **récipients de conservation en verre** (si la nourriture est destinée à être réchauffée) ou **récipients en inox** (si elle ne l'est pas) ou **sacs de congélation lavables**

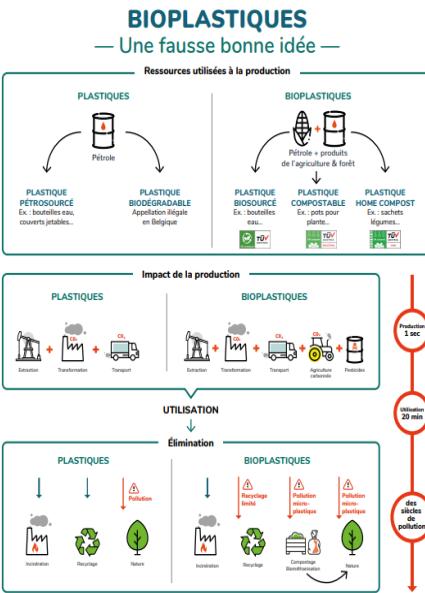


### LIVRAISONS / PLATS A EMPORTER

- Proposer / opter pour des **contenants réutilisables**, éventuellement **consignés**
- Proposer/opter pour des **tissus imperméables** pour les sandwichs à emporter ou uniquement des **serviettes**

### EXEMPLES ET LIENS UTILES

- [Tiffin](#) : la boîte à repas zéro déchets pour les plats livrés ou à emporter, avec service de lavage
- Exemple de [plats livrés aux bénéficiaires du CPAS](#) dans récipients réutilisables (VADEMECUM p.18)
- [Exemples](#) repris sur la liste des lauréats de l'appel à projet 2020 « Horeca et Commerces Alimentaires zéro déchet »



PLUS D'INFOS SUR LES ALTERNATIVES : ZERODECHET.ENvironnement.BRUSSELS

## BONNES PRATIQUES - BOISSONS

- En priorité, donner accès à l'**eau du robinet**, distribuée par le réseau (cf. obligation des entités publiques)
- Relier les **fontaines à eau** à l'eau du réseau
- Encourager l'utilisation de **gourdes** avec des conseils d'entretien
- Fournir des **gobelets et/ou tasses réutilisables ou consignés**
- Proposer une **machine à soupe** et du thé / café **en vrac** plutôt que des sachets
- Éviter les distributeurs automatiques, privilégier les **bouteilles consignées**
- **Éviter les pailles** ou privilégier celles en inox lavables (les pailles en fibres naturelles sont souvent traitées et non-recyclables)
- Les **touillettes en plastique** sont interdites : privilégier les cuillères réutilisables

### EXEMPLES ET LIENS UTILES

- [Agence Bruxelles Propreté](#) : distribution de gourdes isothermes aux employés et choix de fontaines à eau à haut débit – conseils pratiques et analyse de coûts
- [Billie Cup](#) : gobelet réutilisable à 1€ consigné et remboursable dans tous les commerces participants. Le gobelet est ramené, et à l'achat d'un café par exemple, le consommateur repart avec sa boisson dans un gobelet similaire. C'est le commerçant qui se charge du nettoyage.
- [RefillMyBottle](#) : carte en ligne qui identifie tous les lieux où remplir sa bouteille d'eau potable gratuitement ou moyennant une redevance minimale par ex. pour votre personnel itinérant.
- [Free Tap Water in Belgian Restaurants](#) : [carte interactive](#) de tous les restaurants belges qui servent de l'eau gratuitement aux consommateurs. Rejoignez le mouvement !

## BON À SAVOIR

L'eau du robinet est saine, rigoureusement contrôlée, moins coûteuse et arrive directement, sans emballage, ni transport, ni stockage.

Il n'est pas nécessaire de filtrer l'eau du robinet, elle est bonne à boire telle quelle.

- **Eau à l'aspect brunâtre ?** Il est causé par certains dépôts de fer, de manganèse ou de rouille. Faites couler l'eau quelques secondes pour rincer vos conduites.
- **Léger goût de chlore ?** Versez l'eau en carafe et laissez-la reposer quelques heures au réfrigérateur.
- **Eau calcaire ?** C'est du calcium, indispensable pour une bonne santé. L'eau du robinet, comme toutes les eaux en bouteilles, constitue un apport naturel en sels minéraux et oligoéléments (calcium, magnésium, etc.)

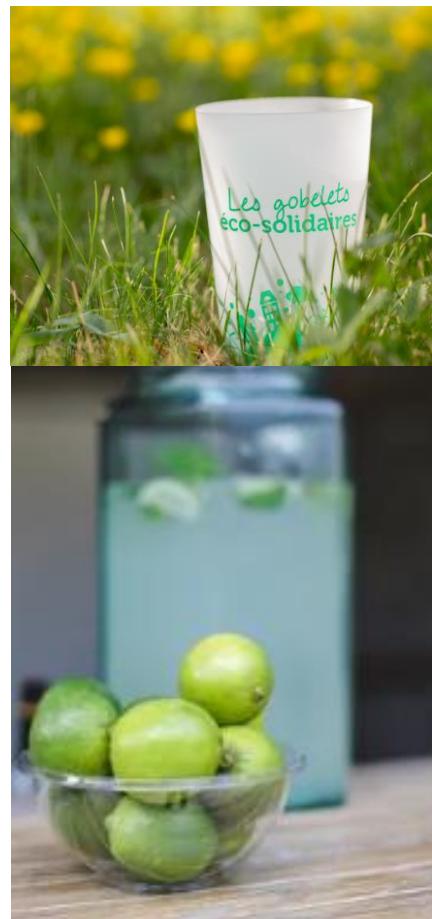


## BONNES PRATIQUES - ÉVÉNEMENTS

- Passer par **un service de location** pour ses événements (pour la vaisselle et récipients) avec option ou non de lavage
- Mettre en place des **distributeurs de limonade** ou eau aromatisée
- Éviter les flyers et utiliser une **signalisation réutilisable**
- **Éviter les décorations non-réutilisables** notamment à base de ballons (ou remplacer la tige en plastique par de la ficelle en coton)
- Éviter les goodies / matériel de promotion à usage unique et privilégier des **cadeaux non-matériels ou durables**

### EXEMPLES ET LIENS UTILES

- [Kiobox-Re-uz](#) propose la location + lavage de contenants réutilisables pour les événements ou la vente de contenants réutilisables
- Exemples de [matériel de restauration réutilisable](#) lors d'événements
- Exemples de clauses durables dans [les cahiers des charges pour le catering d'événements](#)



## BONNES PRATIQUES - VENTES & ACHATS DURABLES

- Proposer ou se fournir si possible en **vrac**
- Privilégier les **grands contenants** ex. sauces, produits d'entretien, ...
- Proposer ou se fournir auprès de **producteurs locaux** avec palettes / bacs ou sacs **réutilisables**

### EXEMPLES ET LIENS UTILES

- Exemples de clauses durables dans les cahiers des charges pour les [marchés publics](#)
- Exemples de commerces alimentaires « contenant bienvenus » - [carte interactive](#)
- [Acheter en VRAC et sans emballages](#)



## BONNES PRATIQUES - ÉCOLES ET MILIEUX ENFANCE

Il existe de nombreux exemples :

- Privilégier les bricolages avec objets de récupération ou orienté nature
- Utiliser des gants / tissu mouillé au lieu de lingettes, des langes lavables
- Utiliser des produits rechargeables ex. piles, stylos
- Etc...

### POUR ALLER PLUS LOIN :

- voir fiche n°33 « École – matériel et fournitures scolaires »
- voir fiche n°34 « École – conseils alimentation »
- **réseau des écoles bruxelloises** en action pour l'environnement : <https://www.bubble.brussels/>



## CONTACT & SUPPORT

Pour toute question, contactez le [Helpdesk](#) à l'adresse:  
[recyclepro@environnement.brussels](mailto:recyclepro@environnement.brussels)

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°10 - Responsabilité élargie du producteur (REP)
- Fiche n°22 - Comment donner une seconde vie à vos déchets
- Fiche n°33 - École conseils matériel et fournitures scolaires
- Fiche n°34 - École conseils alimentation



## LIENS UTILES

- Pour consulter l'une des fiches mentionnées ci-dessus : [fiches de bonnes pratiques et conseils](#)
- **Entités publiques (RBC)** : Guides sur l'interdiction des emballages à usage unique pour les boissons et l'alimentation : [VADEMECUM 1](#) et [VADEMECUM 2](#)
- [Exemples de bonnes pratiques déjà adoptées dans des communes, intercommunales et entités publiques \(OVAM\)](#)
- **HORECA** : [Guide pour mon Horeca zéro déchet \(.pdf\)](#)
- **Commerces alimentaires** : [Guide pour mon commerce alimentaire zéro déchet \(.pdf\)](#)
- **Réseau d'établissements sous Label Good Food Resto** ou [Cantine Good Food](#) parmi lesquels certains proposent de l'eau de distribution et des emballages réutilisables

- Bruxelles-environnement : [interdiction des plastiques et matériaux usage unique](#)
- [Bioplastique : une fausse bonne idée](#)
- Pour des infos détaillées et outils sur le tri de manière générale : [site de Bruxelles Environnement et sa FaQ déchets](#)