

RÉSUMÉ DES OBLIGATIONS

PRÉVENTION

« Le meilleur déchet, c'est celui qui n'existe pas »

Pensez, avant tout, à limiter les déchets produits et à réutiliser tous les matériaux qui peuvent l'être. L'environnement y gagne et vous aussi : moins ou pas de déchets équivaut souvent à une réduction des coûts et une économie.

Pour des conseils en matière de prévention et réemploi, voir :

- voir fiche n°7 « [Comment sensibiliser votre personnel et vos visiteurs au tri des déchets](#) »
- voir fiche n°8 « [Comment sensibiliser les services de nettoyage](#) »
- voir fiche n°22 « [Comment donner une seconde vie à vos déchets](#) »
- voir fiche n°26 « [Restrictions et bonnes pratiques en matière d'usage unique](#) »

OBLIGATIONS GÉNÉRALES

TOUS SECTEURS



Trier les flux (types) de déchets dans des contenants séparés pour chacun d'entre eux, sans les mélanger aux déchets résiduels.

- voir fiche n°3 « [Obligations de tri des déchets professionnels](#) »



Utiliser les **sacs et conteneurs appropriés**.

- voir fiche n°4 « [Matériel et îlots de tri](#) »



Evacuer les déchets en les remettant à un opérateur agréé, ou en cas de petites quantités, en les apportant à une installation de collecte et/ou traitement de déchets (ex. Recypark)

- voir fiche n°2 « [Pilotage et Administration des déchets](#) »
- voir fiche n°3 « [Obligations de tri pour les professionnels](#) »
- voir fiche n°11 « [Évacuation et remise des déchets](#) »



Conserver la **preuve de bonne gestion de vos déchets** (contrats et documents de traçabilité).

- voir fiche n°2 « [Pilotage et Administration des déchets](#) »



Stocker les **déchets dangereux** dans une zone spécifique et conforme.

- voir fiche n°6 « [Gestion des déchets dangereux](#) »

OBLIGATIONS SPÉCIFIQUES

ESPACE PUBLIC

Tout commerçant / établissement HORECA / marchand de produits alimentaires destinés à être consommés immédiatement ou à l'extérieur.



Doit s'assurer de l'**état de propreté de l'espace public aux abords immédiats du bâtiment/commerce** et par conséquent :

- installer des poubelles et cendriers en suffisance pour leurs clients,
- les vider régulièrement et les maintenir propres.

→ voir fiche n°3 « [Obligations de tri des déchets professionnels](#) »

MATÉRIEL À USAGE UNIQUE

Lors d'**activités ou événements organisés par les entités publiques** (hors situation d'urgence, secteurs des soins de santé et travail en rue).



- Interdiction de matériel à usage unique pour les **boissons** (janvier 2023) et **aliments préparés** (juillet 2023).

- Pour l'**eau plate**, servir uniquement l'eau du réseau de distribution (juillet 2023).

→ voir fiche n°26 « [Restrictions et bonnes pratiques en matière d'usage unique](#) »

DÉCHETS DANGEREUX ET DE SOINS DE SANTÉ



Le stockage et/ou traitement de déchets dangereux et/ou de soins de santé à risque/ médicaments supposent le respect d'obligations supplémentaires, vu leur nature.

Se référer aux fiches suivantes :

→ voir fiche n°6 « [Gestion des déchets dangereux](#) »

→ voir fiche n°29 « [Gestion des déchets de soins de santé](#) »

→ voir fiche n°30 « [Gestion des déchets de médicaments](#) »

RESPONSABILITÉ ÉLARGIE DES PRODUCTEURS (REP)

Pour certains flux de déchets à trier, la loi prévoit un régime de **responsabilité élargie du producteur (REP)** dont l'objectif est de renforcer la prévention des déchets et optimiser leur recyclage ou leur valorisation :

- dans le respect de la protection de l'environnement et
- dans une perspective d'utilisation responsable des ressources naturelles (ex. déchets d'emballages, matelas, DEEE,...)

→ voir fiche n°10 « [Responsabilité élargie du producteur \(REP\)](#) »

BON À SAVOIR

Organiser le tri de vos déchets est une obligation légale pour tous les professionnels. En contrepartie de ses efforts, pour vous aider, votre entreprise peut bénéficier de :



Primes ou compensations liées au tri de vos déchets professionnels pour certains flux spécifiques (liés à la REP) :

→ [prime PMC de bienvenue](#), [emballage](#), [frigolite](#), [films plastiques d'emballage](#), [liens de cerclage](#), [compensation pour les DEEE](#), [huiles usagées \(non animales\)](#), [matelas](#), ...



Labels reconnaissant votre action pour réduire l'impact environnemental comme :

→ [le Label Entreprise Ecodynamique](#) ou [Good Food Resto](#) / [Cantine Good Food](#)



Subsides via des appels à projets, comme ceux de [hub.brussels](#) ou [Be Circular](#).

→ voir moteur de recherches [subsides 1819](#)



CONTACT & SUPPORT

Pour toute question, contactez le [Helpdesk](#) à l'adresse:

recyclepro@environnement.brussels



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 agréés** en Région de Bruxelles-Capitale :
 - [Collecteurs agréés pour les déchets dangereux](#)
 - [Collecteurs enregistrés pour les autres déchets \(non-dangereux\)](#)
- Pour un focus sur la **responsabilité élargie du producteur** :
[REP Bruxelles-Environnement](#)
- Pour un focus sur la gestion des **biodéchets** (alimentaires ou végétaux) :
 - [Que faire des biodéchets, déchets de cuisine, déchets alimentaires et déchets végétaux ? | Professionnel - Bruxelles Environnement](#)
 - [Fiche gaspillage alimentaire](#)
- Pour un focus sur l'interdiction de **matériel à usage unique** : [VADEMECUM](#)
- Pour un focus sur la gestion des [déchets de soins de santé](#)
- Pour un focus sur le **réemploi** :
 - Membres des fédérations [Ressources](#) et [Herwin](#)
 - [Liste des installations de préparation en vue du réemploi autorisées en RBC](#)