

COMMERCES ET MARCHANDS AMBULANTS GESTION DES DÉCHETS

INTRODUCTION

Le commerçant / marchand ambulant est soumis à des **obligations générales** en matière de gestion des déchets et des **obligations spécifiques** à son secteur.
(Aide-mémoire et check-list en fin de document).



La loi définit une activité ambulante comme : « toute **vente**, offre en vente ou **exposition** en vue de la vente de produits ou de services au consommateur, effectuée par une personne en dehors de son (ou ses) établissement(s) ou par une personne ne disposant pas d'établissement. »

Exemples d'activités : marchés, brocantes, manifestations culturelles ou sportives, food-truck, ...

→ Pour plus de détails : <https://economie-emploi.brussels/ambulant>

OBLIGATIONS GÉNÉRALES



Tri Sélectif obligatoire : durant l'activité et au terme de celle-ci, trier les différents flux (types) de déchets dans des contenants séparés pour chacun d'entre eux, sans les mélanger aux déchets résiduels. Ex. biodéchets, papier-carton, PMC, bois, verre, ...

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



Utiliser les **bons sacs et conteneurs appropriés à chaque type de déchet**, en respectant les consignes de tri.

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



A la fin de l'activité (marché, événement, vente), les **déchets produits doivent être évacués** soit via un opérateur agréé, soit, pour de petites quantités (<500kg par apport), en les apportant à une installation de collecte ou de traitement de déchets (comme un Recypark ou toute autre [installation de collecte ou de traitement](#)).

→ voir fiche n°11 « [Évacuation et remise des déchets](#) »



Conserver la **preuve de bonne gestion des déchets** (contrats et documents de traçabilité). Si des déchets sont apportés auprès d'une **installation**, réclamer la preuve de dépôt.

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



Stocker et faire évacuer les **déchets dangereux** (ex. piles et batteries, vidanges d'huile non alimentaire, vernis, ou certains produits d'entretien...) en respectant les conditions indiquées dans la fiche.

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

OBLIGATIONS SPÉCIFIQUES AUX COMMERCE AMBULANTS

Propreté de l'espace public

Depuis 2020, l'article 17 du [Règlement général de police commun aux 19 communes](#) précise les obligations des professionnels vis-à-vis de l'**espace public**. Mais il y a aussi des conditions spécifiques à chaque commune qu'il vous faudra vérifier.

→ Par ex. la Ville de Bruxelles a mis en place des conteneurs près de la place du jeu de Balle, afin de permettre aux commerçants ambulants d'y jeter leurs déchets en fin de marché.

Le commerçant ambulant est responsable du **maintien en état de la propreté de l'espace public** aux abords immédiats de son espace de vente, ce qui implique de :



- veiller à maintenir l'**espace propre durant l'activité** en triant les déchets
- assurer l'**enlèvement et l'évacuation** régulière et en tout cas, au terme de l'activité, de tout déchet se trouvant sur et à proximité immédiate de son emplacement
- enlever les **déchets sauvages** provenant de son espace de vente
- **nettoyer** la proximité immédiate de son espace de vente

Le commerçant ambulant de **produits alimentaires** destinés à être consommés immédiatement et à l'extérieur doit s'assurer que l'espace public aux alentours de son espace de vente ne soit pas sali par ses clients et par conséquent :



- installer des **poubelles de tri en suffisance (y compris les biodéchets)**, clairement visibles et bien accessibles
 - les **vider régulièrement** et les maintenir propres
- voir fiche n°19 « [Comment trier et valoriser les déchets alimentaires](#) »

Directives AFSCA

Pour garantir la sécurité alimentaire, l'AFSCA précise dans ses directives pour les **commerces ambulants** que :



- **L'espace de vente** doit prévoir une « zone propre » et « une zone sale » . La « zone propre » est l'espace où les denrées alimentaires sont manipulées et la « zone sale » celle réservée aux ustensiles sales, aux **déchets**, aux **poubelles**, ...
- Les **bacs à déchets** doivent présenter un **couvercle** et ne peuvent pas souiller les denrées alimentaires.
- Les déchets doivent être **régulièrement enlevés**

→ voir [directives AFSCA à l'attention des professionnels ambulants](#)



Si le commerçant ambulant néglige de se conformer aux dispositions du présent article 17, le **nettoyage sera effectué par les soins de l'autorité compétente aux frais du commerçant.**

Laisser ses déchets sur place attire souvent d'autres **dépôts clandestins**. Les commerçants ambulants ont donc un rôle à jouer pour lutter contre les déchets sauvages.

→ voir mesures mises en place dans le cadre de la [stratégie clean.brussels](https://www.brussels.be/strategie-clean-brussels)

Interdiction des sacs plastiques à usage unique

L'interdiction concerne :

- les **sacs de caisse**,
- les **sacs pour marchandises en vrac**, comme les fruits et légumes.



Sont exclus temporairement de cette interdiction :

- certains sacs **compostables à domicile**, composés d'un pourcentage minimum de **biomatériaux**, selon des conditions précises (ex. fruits et légumes en vrac, aliments humides ou contenant des liquides – jusqu'à des dates limites).
- les **sacs très légers (<15 microns)**, uniquement s'ils servent d'emballage primaire pour des produits aquatiques vivants (jusqu'au 31 décembre 2029).



La production des sacs plastiques consomme **beaucoup de ressources naturelles et d'énergie**. Après utilisation, ils finissent souvent à la poubelle, puis à l'incinérateur, polluant l'air que nous respirons. Ou bien dans les rues de la ville, dans la nature et les océans.

Prévention



La meilleure alternative est l'**absence de sac** : lorsque c'est possible, le client repart sans sac. Cela permet non seulement de ne pas consommer de ressources, mais aussi de ne pas produire de déchets.

Réutilisation

Pour les cas nécessitant tout de même une alternative, il faut privilégier la réutilisation :

- Encourager les clients à se munir de leur **sac réutilisable** : un sac en tissu ou en plastique réutilisable (>50 microns), un panier, une boîte en carton, un sac à dos, une caisse pliable, etc.
- Le **client a oublié son sac ? Exceptionnellement**, un **sac réutilisable** peut lui être donné ou vendu pour emporter ses achats – Autre alternative : proposer une boîte en carton qui a servi d'emballage aux produits – et rappeler au client d'adopter le bon réflexe !



BON À SAVOIR

Responsabilité élargie du Producteur (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 (ex. déchets d'emballages, huiles usagées non-alimentaires, DEEE,...) :

- dans le respect de la protection de l'environnement et
- dans une perspective d'utilisation responsable des ressources naturelles



Des **primes et aides** existent pour ces flux : renseignez-vous auprès des collecteurs et organismes.

- voir fiche n°9 « [Aides et primes](#) »
- voir fiche n°10 « [Responsabilité élargie du producteur \(REP\)](#) »

PRÉVENTION – RÉDUCTION DES DÉCHETS

Pensez 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.

- 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](#) »

Réduire ses déchets

Produits alimentaires / périssables

- Suivre les quantités vendues et optimiser les stocks pour éviter les invendus
- Éviter les produits suremballés
- Proposer du vrac ou produit à la découpe (ex. fromage)
- Proposer des produits / denrées (hors liquides / humides) sans emballages

Vente de produits alimentaires pour consommation immédiate

- Supprimer les unidoses (sauce, sel, sucre,...), touillettes et pailles, par ex. privilégier les distributeurs de sauce
- Donner une serviette par personne et repas et de préférence des serviettes fines en papier recyclé

Autres - en général

- Demander si le client souhaite un ticket, plutôt que de l'imprimer systématiquement
- Entretien de l'emplacement : privilégier des chiffons et essuies lavables plutôt qu'essuie-tout/papier
- Éviter les décorations non-réutilisables ex. ballons
- Éviter les goodies / matériel de promotion à usage unique

Mettre en avant la démarche auprès des clients

- Encourager les clients à revenir avec des sacs / contenants réutilisables
- Proposer des boîtes en carton qui ont servi à l'emballage des produits
- Apposer un sticker « contenants bienvenus » sur l'emplacement de vente (voir [Zero Waste Belgium](#)) ou autres affiches (voir liens ci-dessous)
- Utiliser des phrases-types (voir ci-dessous)

Former l'équipe à la démarche zéro-déchet/réduction déchets et recueillir **leur avis**.

Pour aller plus loin

Produits alimentaires

- Proposer des contenants consignés / réutilisables (voir [L'Empoteuse](#), [ReCircle](#), [BillieCup](#))
- Vendre ses invendus ex. [TooGoodToGo](#), [Phenix](#), ou les donner (Ex : [Samu Social](#), [FOODWE](#))

Autres - en général

- Utiliser des bacs / palettes réutilisables ou consignés/ récupérés par les fournisseurs
- Privilégier des contenants plus grands (tout en restant transportables et adaptés à votre emplacement de vente)
- Éviter les gants jetables si source d'eau disponible (ex. grand récipient d'eau)

Pour aller encore plus loin

Produits alimentaires

- Pour les déchets alimentaires, mettre en place un compost sur le lieu de production d'origine
- Sensibiliser les clients à prendre la quantité suffisante pour éviter le gaspillage
- Afficher des recettes à faire à la maison pour éviter le gaspillage

Autres

- Proposer à la vente des accessoires zéro-déchets ex.couvercle en tissu élastique
- Mentionner l'impact CO2 des produits – dont l'emballage fait nécessairement partie
- Réutiliser les déchets d'emballage pour conditionner ses propres produits - par exemple : broyer ses cartons pour s'en resservir comme matériau de calage ou s'en resservir comme contenant
- Utiliser du matériel de réutilisation pour aménager/décorer l'emplacement de vente

Sensibiliser ses clients (phrases-type)



- « Avez-vous amené votre sac aujourd'hui ? »
 « Je vous emballe ces fromages dans un contenant signé? »
 « Pas de sac ? On peut vous en prêter ! »
 « Merci pour votre geste zéro déchet. »
 « Le saviez-vous ? Vous pourriez bénéficier d'une réduction de x % si vous prenez des contenants consignés ou les vôtres »
 « On ne propose plus ce produit car nous avons trouvé un équivalent local, de saison et qui produit moins de déchets »
 « Merci pour les belles consignes »
 « Merci de prendre le temps de vous organiser pour réutiliser vos contenants »
 « Si vous avez la moindre question concernant notre projet de réduction des emballages, nous sommes là pour y répondre. »
 « La prochaine fois, votre carte de fidélité zéro déchet sera pleine, bravo ! »

BON À SAVOIR

Les événements organisés à la demande d'un pouvoir public doivent respecter la réglementation Brudalex 2.0, notamment en utilisant exclusivement du **matériel de catering réutilisable** et en mettant **gratuitement de l'eau du robinet** à disposition.

→ [Voir la réglementation complète](#)



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 - Obligation de tri des déchets professionnels
- Fiche n°6 - Gestion des déchets dangereux
- Fiche n°9 - Aides et primes
- Fiche n°10 - Responsabilité élargie du producteur (REP)
- Fiche n°11 - Évacuation des déchets ou dépôt dans une installation autorisée
- Fiche n°22 - Comment donner une seconde vie à vos déchets
- Fiche n°26 - Restrictions et bonnes pratiques en matière d'usage unique



LIENS UTILES

- Pour consulter l'une des fiches mentionnées ci-dessus : [Outils et documents utiles pour la gestion et le tri de vos déchets](#)
- Pour des infos générales sur les obligations des commerçants ambulants : <https://economie-emploi.brussels/ambulant>
- Pour des **infos détaillées et outils sur le tri** : <https://environnement.brussels/pro/gestion-environnementale/gerer-les-dechets/comment-gerer-vos-dechets-professionnels-de-maniere-responsable>
- Liste des **collecteurs** en Région de Bruxelles-Capitale :
 - [Collecteurs agréés pour les déchets dangereux](#)
 - [Collecteurs enregistrés pour les autres déchets \(non-dangereux\)](#)
- Pour le **réemploi, avant de jeter**, adressez-vous aux organismes suivants :
- Membres des fédérations [Ressources](#) et [Herwin](#)
 - <https://www.circular.brussels/> <https://www.asmartworld.be/> (DEEE)
 - [Liste des installations de préparation en vue du réemploi autorisées en RBC](#)
- Pour un focus sur **l'interdiction de sacs en plastiques à usage unique** : <https://environnement.brussels/pro/gestion-environnementale/gerer-les-dechets/administrations-sous-tutelle-regionale-vers-une-interdiction-des-plastiques-et-materiaux-usage-unique>
 - <https://environnement.brussels/pro/>
 - [Flyer "T'as ton sac" - 2020](#)
 - [Folder "T'as ton sac" 2017](#)
- Pour un focus sur la gestion des **biodéchets** (alimentaires ou végétaux) :
 - <https://environnement.brussels/pro/nos-actions/plans-et-politiques-regionales/que-faire-des-biodechets-de-cuisine-alimentaires-ou-vegetaux>
 - [Fiche gaspillage alimentaire](#)
 - [Directives spécifiques AFSCA](#)
 - <https://environnement.brussels/blog-pro/temoignages/controles-afsca-et-tri-des-biodechets-ce-quit-faut-savoir>
- [Règlement général de police commun aux 19 communes](#) (article 17)
- Plus d'infos sur les [mesures de la stratégie clean.brussels](#) pour rendre la Région de Bruxelles-Capitale plus propre de façon durable - <https://clean.brussels/fr>
- [Communiqué de presse](#) de la Ville de Bruxelles – marché du Jeu de Balle
- En matière de sensibilisation et prévention :

- [Sensibiliser à la réduction des déchets dans mon commerce alimentaire/Horeca](#)
- [Horeca : Guide pour mon Horeca zéro déchet](#)
- [Commerces alimentaires : Guide pour mon commerce alimentaire zéro déchet](#)

AIDE MÉMOIRE – CHECK-LIST

AVANT L'ACTIVITÉ	FAIT
<p>Cartographier les déchets professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Déchets évitables : prévention et sensibilisation → Déchets à trier et déchets résiduels / tout-venant → Déchets dangereux (conditions plus strictes) et non-dangereux 	
<p>Pour anticiper l'entreposage et l'évacuation des déchets :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Vérifier les conditions spécifiques de la commune de l'espace de vente → Identifier un collecteur ou installation de collecte et de traitement ou de réemploi 	
<p>Identifier les éventuelles aides : primes, labels et appels à projets</p>	
PENDANT L'ACTIVITÉ	FAIT
<p>Respecter l'interdiction de l'usage des sacs en plastique à usage unique, sauf exceptions</p>	
<p>Trier les déchets en respectant les flux obligatoires dans des contenants adaptés Entreposer les déchets alimentaires dans une zone à part et bacs fermés (AFSCA)</p>	
<p>Assurer la propreté de l'emplacement de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cas de vente de produits alimentaires (pour consommation immédiate), installer des poubelles en suffisance, clairement visibles et bien accessibles aux clients et/ou indiquer où et comment les clients peuvent retourner leurs emballages consignés (le cas échéant) • Les vider régulièrement et les maintenir propres. • Nettoyer régulièrement la proximité immédiate de l'espace de vente 	
AU TERME DE L'ACTIVITÉ	FAIT
<p>Assurer la propreté de votre emplacement de vente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enlever les déchets sauvages provenant de votre espace de vente • Nettoyer la proximité immédiate de l'espace de vente • Évacuer les déchets en respectant le tri obligatoire 	
<p>Conserver les preuves de bonne gestion des déchets durant 5 ans (contrat, factures,...)</p>	