

COMMENT TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

OBLIGATION DE TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Depuis le **1er mai 2023**, en tant que professionnel, **vous devrez trier vos déchets alimentaires**, à part du résiduel, et trouver un **collecteur enregistré ou les valoriser** vous-même (compost d'entreprise) !

QU'ENTEND-ON PAR DÉCHETS ALIMENTAIRES (DA) ?

Déchets de cuisine et de table (DCT)

- **Déchets de préparation de repas /cuisine :**
Épluchures, restes de découpe, coquilles d'œufs, etc.
- **Restes de repas et retour d'assiettes :**
Légumes cuits ou crus, féculents, fruits, sauces, restes de viande et charcuterie, de poisson, restes de fromage, pain sec, pâtisseries, etc.



Autres déchets alimentaires

- Fruits et légumes non préparés/cuisinés (invendus, épluchures)
- Invendus et produits alimentaires abîmés, pourris ou périmés
- Autres : marc de café, thé, filtres à café, essuie-tout, serviettes en papier.

Cela concerne tous les secteurs privés et publics : bureaux, restaurants, commerce de gros, cantines d'entreprises, hôpitaux, traiteurs ou magasins de vente au détail, usines, peu importe le volume...



BON A SAVOIR

La notion de « **BIODECHETS** » recouvre :

- **les DÉCHETS VÉGÉTAUX de jardin ou de parc (DV)** : tri déjà obligatoire à Bruxelles ex. tontes, feuilles mortes, fleurs fanées, mauvaises herbes et tailles de haies et d'arbustes, branchages, etc...
- **les DÉCHETS ALIMENTAIRES (DA)** : nouvelle obligation de tri depuis mai 2023

! Les **HUILES ET GRAISSES DE FRITURE** y sont également souvent associées mais doivent être triées à part => voir Valorfrit



POURQUOI TRIER ?

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Lorsque les déchets alimentaires sont jetés dans le tout-venant, ils sont **incinérés**.

Le tri permet la production, par compostage ou biométhanisation de :

- ⇒ **un engrais naturel**
- ⇒ biogaz (via biométhanisation)
soit une **source d'énergie non fossile** !



ÉCONOMIE DE COÛT

Le tri permet une économie par rapport au déchet résiduel et d'autant plus si vous les valorisez via un compost d'entreprise !

PRÉVENTION – BONNES PRATIQUES

La réduction du **gaspillage alimentaire** est la clé pour **éviter la production de déchets alimentaires (DA)**

PRÉPARATION DES REPAS

- **Planifier** et adapter les **quantités préparées** aux besoins
- Favoriser les produits à la **date de péremption éloignée**, les produits **locaux, saisonniers** et issus de circuits **courts**
- Réaliser une **grande rotation des produits** (plutôt que d'acheter en quantités importantes), et intégrer tout cela dans la conception des menus (limiter les choix)
- Éviter de **multiplier la manipulation de produits fragiles** (œufs, fruits, légumes) : de manière générale, tous les produits emballés dans des cartons ou des cageots en bois doivent être déconditionnés à la réception, puis réemballés dans des récipients fermés hermétiquement avant d'être réfrigérés
- Au niveau de la **logistique/transport** : respecter la chaîne du froid, veiller aux dates de péremption (appliquer le FIFO = First In First Out), optimiser la conservation des aliments
- Utiliser les **aliments dans leur intégralité**, par ex. les épluchures pour réaliser des soupes ou brosser simplement vos légumes / fruits
- **Accommoder les restes**, surgeler-les en respectant les règles sanitaires

CONSOMMATION (cantines, HORECA, soins de santé, commerces, marchés ...)

- Pour les cantines ou événements, s'inspirer des **commandes** des années précédentes pour **ajuster les quantités** et/ou organiser un système de commande qui permet de s'adapter en cas d'**absence**
- Étudier les **habitudes** des personnes consommant les aliments (goût, appétit, sensibilité, régimes spécifiques pour les soins de santé...), proposer des **contenants et portions adaptées**, indiquer dans les menus la provenance des produits, proposer un *doggy bag*...
- **Transformer** les invendus encore consommables (soupe, jus,...), **vendre à petits prix** les produits proches de la date de péremption, s'associer à des acteurs de l'**aide alimentaire**

ET SURTOUT QUANTIFIER VOS DECHETS ET FORMER VOTRE PERSONNEL : [pour plus d'infos](#)



L'OBLIGATION DE TRI, CELA IMPLIQUE ?

- **Séparer les déchets alimentaires** des autres déchets de votre organisme
- Les faire **collecter** par un **collecteur** enregistré ou réaliser un **compost sur site**

BONNES PRATIQUES

- Le **tri sélectif à la source** évite de mélanger les déchets et facilite leur évacuation séparée
- **Adapter** le tri à votre **environnement de travail**, les **contenants**, selon les volumes de déchets mesurés, leur étanchéité et leur accessibilité (facilement identifiables)
- Organiser **une collecte une fois par semaine** au minimum pour éviter l'accumulation des déchets alimentaires et risques d'hygiène
- Le stockage de déchets en **zone de préparation** doit être limité à **une heure**, pour éviter les nuisances
- **Nettoyer régulièrement** les contenants et le local de stockage

→ Pour plus d'astuces et conseils par secteur : voir fiche [Tri biodéchets](#)

A NE PAS INTEGRER AVEC LES DECHETS ALIMENTAIRES

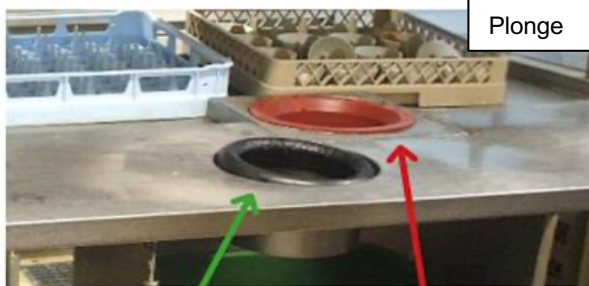
- × Les **huiles et graisses alimentaires** sont **triées séparément** (les faire enlever via un collecteur affilié à [Valorfrit](#))
- × Les emballages en plastique et en aluminium (cela varie parfois selon le collecteur)
- × Les sauces liquides
- × Les boissons



Cantine



Cuisine



Plonge

Biodéchets

Emballages, papiers

TRAITEMENT DES BIODÉCHETS – 4 POSSIBILITES LÉGALES

- La collecte des biodéchets par un **collecteur enregistré**
- **Le « compostage en entreprise »** sans permis d'environnement (sans PE) :
 - max 25m³ de matière organique (à tout moment) de DA et DV
 - compost DCT autorisé si pas de collecte pour un tiers et exploité par les producteurs de déchets (pas de reprise à titre personnel ou de mise sur le marché)
 - obligation de formation pour le référent de site
- **Le compostage petite taille ≤ 1000 tonnes/ an** (avec PE)
- **Le compostage grande taille > 1000 tonnes/ an** (avec PE, Enquête Publique, Commission de Concertation, Avis SIAMU)

CHOIX DU COLLECTEUR

Si vous faites appel à un collecteur enregistré, à défaut de compost, soyez attentif aux :

1. Types de déchets acceptés dans la fraction biodéchets (voir plus haut)
2. Conditionnement (sacs, contenants)
3. Fréquence de collecte
4. Prix

Astuce pour diminuer la fréquence de collecte, veiller à disposer de :

- **Local réfrigéré** pour le stockage final de vos déchets (volume adapté aux contenants) ou
- **Pastibox/Palox** avec ajout de broyat (branchages broyés/copeaux de bois au-dessus des biodéchets, cela élimine les odeurs)



BON À SAVOIR

Les **sous-produits animaux (SPA)** désignent les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont **pas destinés à la consommation humaine**.

Ils sont classés en **3 catégories** selon le risque qu'ils présentent pour la santé humaine ou animale. Les déchets de catégorie 1 sont strictement destinés à la destruction, alors que ceux de catégorie 2 ou 3 sont valorisables.

Les **déchets de table et cuisine sont considérés comme appartenant à la catégorie 3**, dès qu'ils sont entrés en contact avec un déchet d'origine animale (ex. restes de légumes et viande dans l'assiette).

Ils sont compostables en entreprise, sans permis, selon la quantité (voir ci-dessus).

Pour plus d'informations sur le cadre légal, les bonnes pratiques, outils de compostage :

- [Guide du compostage en entreprise](#)
- [Trier les biodéchets](#)
- [Q&A Biodéchets](#)





CONTACT & SUPPORT

Pour toute question, contactez le [Helpdesk](#) à l'adresse:
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°22 - Comment donner une seconde vie à vos déchets



LIENS UTILES

- Pour des infos détaillées et outils sur le tri en général : <https://recyclebxlpro.be/fr/>
- Pour un focus sur les [conseils zéro déchet pour les commerces et Horeca](#)
- Plus d'infos sur le tri des biodéchets : [le tri des biodéchets pour les professionnels](#) et [Q&A Biodéchets](#)
- Plus d'infos sur le compostage : [Guide du compostage en entreprise](#)
- Pour lutter contre le gaspillage alimentaire chez les professionnels : voir [fiche info](#) et outils de mesures de vos déchets alimentaires [Leanpath](#), [Food Intel tech](#) ou [Winnow solutions](#)
- Liste non exhaustive de collecteurs de biodéchets enregistrés et consultables sur le [site de Bruxelles-Environnement](#) :

Bruxelles propreté	0800 981 81	pro@arp-gan.be	https://www.arp-gan.be/
MCA Recycling	02 346 44 22	info@mca-recycling.com	http://www.mca-recycling.com
RENEWI BELGIUM	0800 111 14	formulaire mail via site web	https://www.renewi.com/
VEOLIA	0800 90 789	formulaire mail via site web	https://shop.veolia.be/fr/
VANHEEDE	051 26 30 63	info@vanheede.com	http://www.vanheede.com