

Formation « Référent de site de compostage en entreprise » - Petits et grands producteurs

Module 1

« Enjeux et définition des biodéchets ; conséquences techniques du cadre légal du compostage des DCT des professionnels en RBC »

1. Définition des biodéchets

- **Les déchets alimentaires comprennent :**
 - **Les déchets de cuisine et de table (DCT) :** déchets de préparation de repas (épluchures, restes de découpe, coquilles d'œufs, etc.) et restes de repas et retours d'assiettes (légumes cuits ou crus, féculents, fruits, sauces, restes de viande et charcuterie, restes de poisson, restes de fromage, pain sec, pâtisseries, etc.)
 - **Les autres déchets alimentaires :** fruits et légumes non préparés/cuisinés (invendus, épluchures) ; invendus et produits alimentaires pourris ou périmés ; autres (marc de café, thé, filtres à café, essuie-tout, serviettes en papier).
- **Les déchets végétaux de jardin ou de parc (tri déjà obligatoire à Bruxelles) comprennent** les tontes, les feuilles mortes, les fleurs fanées, les mauvaises herbes, les tailles de haies et d'arbustes, les branchages.

En Région bruxelloise, une nouvelle réglementation relative à la gestion des déchets professionnels (le « [Brudalex 2.0](#) ») a été adoptée en juin 2022. Dans ce cadre, le tri des biodéchets devient **obligatoire** pour tous les professionnels (Horeca, entreprises privées, ASBL, écoles, communes, hôpitaux, bureaux publics..) **à partir du 1^{er} mai 2023**.

2. Cadre réglementaire du compostage de Déchets de Cuisine et de Table (DCT) pour les professionnels en Région de Bruxelles-Capitale (RBC)

Le compostage de déchets de cuisine et de table (DCT) avec des déchets végétaux est soumis à la réglementation européenne relative aux sous-produits animaux, ou SPA ([règlements n°1069/2009 et n°142/2011](#)). Selon cette législation, les DCT sont considérés comme des sous-produits animaux de catégorie 3 et **doivent être éliminés et utilisés selon des règles strictes**.

À Bruxelles, le [Brudalex 2.0](#) ouvre la possibilité aux entreprises et aux professionnels (entre-

prises privées, ASBL, écoles, communes, hôpitaux, administrations publiques...) de composter leurs propres biodéchets **sans permis d'environnement**, dans le cadre du « **compostage en entreprise** », à la condition que toutes les **conditions suivantes** soient remplies :

- Le volume des aires de stockage et de dépôt des matières organiques (broyat, biodéchets en décomposition et compost mûr) **n'excède pas 25 m³, à tout moment**, et est placé **sur le terrain de l'entreprise**.
- Le compost n'est utilisé que pour un usage propre (débouché interne) et sous la responsabilité de l'entreprise concernée. **Le compost ne peut être ni donné, ni vendu**. Il ne peut donc pas être donné aux employés de l'entreprise concernée ;
- **Seuls les biodéchets de l'entreprise sont compostés**. La collecte pour un tiers n'est pas possible. Il est **interdit de transférer des déchets organiques** (ou du compost du groupement d'entreprises) vers d'autres sites de compostage de quartier/d'entreprises ;
- **Obligation de formation** pour le gestionnaire du site (formation « référent de site »).

Plusieurs entreprises peuvent également composter ensemble leurs biodéchets : c'est le « **compostage en groupement d'entreprises** ». Les entreprises partenaires doivent appartenir à la **même « zone d'activité »**¹ et le site de compostage doit être placé sur le terrain de l'une d'entre elles. Un **contrat** doit être établi entre les entreprises du groupement. Dans le même esprit que pour le compostage d'une entreprise seule, le site de compostage, y compris les dépôt des matières organiques **ne doit pas excéder 25 m³ à tout moment**. Le compost ne peut être utilisé que pour un **usage propre aux entreprises du groupement** (il ne peut être ni vendu ni donné aux employés des entreprises). L'obligation de formation pour le gestionnaire de site (« référent de site ») est également d'application.

En ce qui concerne l'ordre de grandeur des volumes compostables en compostage en entreprise, la limite des 25m³ de matières organiques à tout moment correspond à la valorisation d'environ **18 tonnes de déchets alimentaires par an**.

Lorsque l'une des conditions n'est pas ou plus rencontrée (par exemple si l'entreprise veut vendre ou donner son compost), il est alors nécessaire de solliciter **un permis d'environne-**

¹ La zone d'activité est un concept similaire au principe d'un parc d'activités économiques ou d'une communauté locale, telle qu'un quartier. Cette notion de zone d'activité met en avant une proximité géographique entre les entreprises. Une seule zone d'activités ne peut donc pas couvrir l'entièreté du territoire d'une commune.

ment et une demande d'agrément sanitaire. **Deux types de permis existent**, soit pour le compostage de petite capacité (jusqu'à 1000 tonnes/an), soit pour le compostage de grande capacité (plus de 1000 tonnes)².

Toutes les conditions d'exploitation relatives aux installations de compostage pour les professionnels, avec ou sans permis, sont reprises [sur le site de Bruxelles Environnement](#).

Point d'attention : Sans permis d'environnement en RBC, il n'est pas possible d'utiliser des équipements techniques qui accélèrent à la dégradation de la matière, ou qui ne sont pas des installations de conversion biologique aérobie. **Ces solutions ne sont pas reconnues et nécessitent l'obtention d'un permis d'environnement avec phase « laboratoire » avant permis définitif.** Cela concerne par exemple les sécheurs, les composteurs électromécaniques, les déshydrateurs, les dispositifs de Bokashi, les dispositifs de lombricompostage....

3. [Débouchés du compost](#)

L'usage de votre compost est entièrement **sous votre responsabilité** et vous devez disposer d'un **débouché interne** à votre entreprise. Les utilisations autorisées concernent l'usage interne de votre entreprise uniquement :

- ✓ Espaces verts de l'entreprise (plates-bandes, pourtours d'arbres, gazon...)
- ✓ Jardinage
- ✓ Potager de l'entreprise
- ✓ Plantes vertes et d'intérieur de l'entreprise

Le compost excédentaire peut être **donné à l'entreprise de parc et jardin qui contribue à votre compost d'entreprise (dans le cadre d'un groupement d'entreprises) en fournissant le broyat de branche nécessaire, ou à une commune**. Dans ce cas, l'utilisation du compost excédentaire est réservée à l'utilisation sur des espaces verts et est interdite pour la culture des fruits et légumes.

L'utilisation du compost sur des **pâturages** ou sur des terres consacrées à la production de **plantes fourragères destinées à l'alimentation animale** est [interdite](#).

² Pour plus d'information, contactez le facilitateur « permis » : permit_circ_waste@environnement.brussels

4. Le référent de site : son rôle, sa mission

Dans le cadre de la mise en place d'un site de compostage en entreprise, un **référent de site** doit être désigné par l'entreprise. Celui-ci est **responsable de la bonne gestion du site de compostage** et, en ce sens, constitue un acteur central et pionnier de la gestion durable et locale des déchets à Bruxelles.

Le référent de site veille notamment à **respecter la réglementation** et à **assurer le suivi logistique et technique du processus et du matériel de compostage**. Il représente la **personne de contact** pour les acteurs internes et pour les autorités compétentes (Bruxelles Environnement).

Afin de disposer des outils nécessaires à la bonne réalisation de sa mission, le référent de site suit une **formation obligatoire** organisée par Bruxelles Environnement, qui lui permet d'acquérir une bonne compréhension des enjeux réglementaires et techniques nécessaires à la bonne gestion du site de compostage.

Le référent du site doit également tenir à jour un registre d'activités (obligation légale), à présenter en cas de contrôle, qui doit contenir au minimum les informations suivantes :

- Les coordonnées du gestionnaire du site de compostage
- La preuve que celui-ci a suivi la formation obligatoire
- La liste des collaborateurs de l'entreprise ayant accès au site de compostage
- Les accords avec les gestionnaires d'espaces verts qui ont accès au site et qui apportent des déchets de jardins et de parcs

Les informations suivantes, **facultatives**, sont également très utiles à consigner dans le registre (« journal de bord » de votre site de compostage) :

- Les informations datées portant sur les opérations effectuées telles que les retournements, le criblage et le stockage du compost, les arrosages des matières et autres mesures facultatives (suivi des températures) ;
- Les quantités (ou volumes estimés ou mesurés) de déchets alimentaires et de structurant qui sont compostés ;
- Les quantités (ou volumes) de compost produits ;
- Les problèmes rencontrés et les solutions mises en place.

Ces informations permettent de mieux suivre l'évolution du projet dans le temps et d'anticiper les problèmes.

5. Pratiques de gestion des biodéchets professionnels

Composter des déchets végétaux et des déchets alimentaires (avec ou sans DCT) nécessite :

- Une **quantification de la production** de biodéchets
- Un **tri de qualité en amont (à tous les postes de production)** pour éliminer les déchets non-compostables
- Une maîtrise de la technique du compostage des biodéchets en entreprise et du cadre réglementaire, en formant un référent de site en interne (obligatoire)
- Un **temps minimum de gestion**. Cela concerne à la fois le temps de gestion interne pour amener les biodéchets au lieu de compostage, mais également le temps de gestion nécessaire au référent de site.
- Une vigilance sur le **nettoyage des contenants de pré-collecte** en interne.
- Un **suivi technique** pour accélérer le processus de compostage, afin d'éviter le tassement et le compactage des matières organiques en décomposition.

➔ **Comment quantifier les biodéchets ?**

Afin de dimensionner correctement votre site de compostage en entreprise et de choisir des poubelles de tri adaptées, il est nécessaire de **déterminer la quantité de biodéchets produite à chaque poste de travail**. Pour ce faire, vous pouvez faire une **estimation approximative**, ou mieux, effectuer une **pesée des biodéchets** par poste identifié³.

Il est primordial de bien communiquer auprès des personnes impliquées afin de garantir le bon déroulement de la campagne de pesée :

- Identifier les personnes clé et organiser les pesées en amont
- Vérifier que toutes les personnes concernées sont équipées (balances, pesons)
- Différencier les flux (déchets de cuisine VS déchets de table)
- Qualifier les déchets pesés (monoproduction VS production variée?)

À partir des résultats obtenus, soit par estimation soit par pesées (sur une période représentative de votre activités), vous pourrez **calculer votre production par jour**, et multiplier par le nombre de journées d'activité de votre entreprise pour aboutir à une vision hebdomadaire et annuelle (attention aux fluctuations annuelles).

³ Pour plus d'informations, consultez l'info fiche « tri des biodéchets pour les professionnels » de Bruxelles Environnement : https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/20211021_facpro_fiche_tri_bio-dechet_vf.pdf

➔ Comment bien trier les biodéchets ?

La mise en place d'une bonne qualité de tri à la source des biodéchets constitue un préalable incontournable à l'installation d'un site de compostage. Il est particulièrement important de **mobiliser les utilisateurs** autour de la pratique de tri - et ainsi **d'éviter les erreurs de tri** (indésirables, plastiques notamment) -, **d'assurer une bonne hygiène** et de permettre une **ergonomie optimale** pour les utilisateurs.

Voici quelques conseils et points d'attention concernant **l'organisation du tri à la source** :

- Le tri doit être effectué à **tous les lieux de production de biodéchets** (services, étages, postes de production différents), qui devront préalablement être identifiés.
- La taille des contenants devra être adaptée aux volumes de biodéchets produits aux différents postes de production (**les contenants de tri seront plus petits que les poubelles habituelles**).
- **Le poids des contenants remplis** à vider et acheminer vers le site de compostage ne doit pas compromettre le confort de l'utilisateur (**ergonomie** nécessaire).
- **Les consignes de tri** devront être bien communiquées et comprises par toutes les parties prenantes.

Il est également nécessaire de mettre en œuvre de **bonnes pratiques d'hygiène (recommandations de l'AFSCA)** :

- **Nettoyer** quotidiennement les contenants et des sols. Il n'est pas nécessaire de désinfecter systématiquement les poubelles de tri des biodéchets.
- En cuisine, placer la poubelle de tri des biodéchets à bonne distance des aliments qui sont préparés. La poubelle doit avoir un couvercle mais peut rester ouverte pendant les périodes d'importante activité.

En ce qui concerne **l'acheminement des biodéchets au site de compostage**, il est recommandé d'effectuer un **apport journalier au compost**. Il est primordial d'assurer **l'ergonomie du process** et de prévoir, si possible, des contenants facilement transportables et pas trop lourds (petites tailles préférentiellement). Des poubelles à roulette existent ; si les volumes sont trop importants, une aide mécanique est possible.