

LE TRI DES BIODECHETS POUR LES PROFESSIONNELS

1. OPTIMISER LA GESTION DES BIODECHETS

Le tri des biodéchets en vue de leur valorisation sera obligatoire pour les professionnels dès fin 2022 !

À la fin 2022, cette obligation touchera donc tous les professionnels : entreprises privées et publiques, Horeca, écoles, hôpitaux, commerces alimentaires, marchés, communes, CPAS, producteurs, etc. Tout acteur produisant des biodéchets, c'est-à-dire des déchets alimentaires et des déchets végétaux de jardin et parc.

En tant que professionnel, vous devez donc vous organiser, trier vos déchets et trouver un collecteur agréé ou valoriser vous-même vos biodéchets afin de répondre à cette obligation.

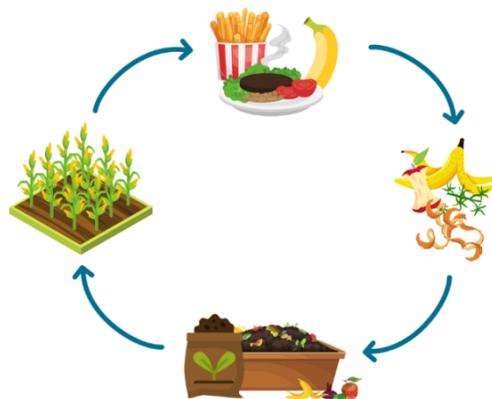


D'après une étude bruxelloise sur le secteur de l'Horeca¹, entre 30 et 80 % du volume des déchets résiduels « tout venant » est constitué de biodéchets. Cela représente en moyenne 50% du poids des déchets dans l'Horeca, et une fraction importante dans de nombreux autres secteurs (commerce, écoles, hôpitaux, etc.)

2. POURQUOI TRIER ?

Pour protéger l'environnement en respectant le cycle de la nature !

Lorsque les déchets alimentaires vont à la poubelle tout-venant, ils finissent brûlés dans un incinérateur. C'est du gâchis ! Grâce au tri, ces biodéchets peuvent plutôt être **valorisés** par compostage ou biométhanisation, et **produire un engrais naturel** qui va nourrir la terre et boucler un cycle naturel. Dans le cas de la biométhanisation, du biogaz est également produit, une source d'énergie non fossile !



Mais saviez-vous que le tri des déchets organiques peut aussi vous permettre **d'économiser de l'argent** sur le coût de votre collecte de déchet ?

La collecte séparée des déchets organiques peut vous permettre **d'économiser jusqu'à 35%** des frais de vidange de vos conteneurs résiduels. En effet, la collecte d'un conteneur biodéchets coûte généralement moins cher que la vidange de conteneurs résiduels. Par ailleurs, vous pouvez même éviter ces coûts de collecte si vous valorisez vous-même (une partie de) vos déchets alimentaires dans un compost en entreprise (voir l'info-fiche spécifique sur le sujet).

¹ [Étude de Bruxelles Environnement](#)

3. TRIER QUOI ?



Qu'est-ce qui est considéré comme un biodéchet ?

- Les **déchets alimentaires**
 - **Déchets de cuisine et de table (DCT)**
 - Déchets de **préparation de repas** : 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 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)
 - Tontes, feuilles mortes, fleurs fanées, mauvaises herbes, etc.
 - Tailles de haies et d'arbustes, branchages.

Ce guide reprend une série de mesures à appliquer au sein de votre entreprise pour la mise en place du tri de vos biodéchets, en particulier de vos **déchets alimentaires**.

Bruxelles Environnement vous accompagne dans le tri de vos biodéchets. N'hésitez pas à contacter le service du « **facilitateur biodéchets des professionnels** » qui peut vous aider ou vous orienter !

Contact : biodechetspro@environnement.brussels

3. TRI À LA SOURCE, TRI INTERNE : COMPRENDRE POUR ENTREPRENDRE

ANTICIPER AVANT D'AGIR

Quelle que soit la solution de gestion des biodéchets que vous choisirez pour votre entreprise, **le tri à la source** des déchets alimentaires est un préalable nécessaire. Cela signifie que tous les professionnels doivent instaurer un **tri interne de qualité** en amont, en appliquant les quelques points suivants :

- Séparer les biodéchets des déchets résiduels de votre entreprise.
- Valoriser ceux-ci spécifiquement, au moyen d'une des filières de gestion des biodéchets autorisés par Bruxelles Environnement.

Pour un tri efficace, il est intéressant de **déterminer la quantité de biodéchets** produite à chaque poste de travail. Cela permettra d'adapter les outils internes de collecte, et d'ajuster vos efforts selon les différents postes de productions ou lieux de collecte internes. Pour ce faire, vous pouvez faire une **estimation** approximative, **ou** mieux, **effectuer une pesée des biodéchets** par poste identifié.

Effectuer une campagne de pesée vous permettra également de vous conscientiser et d'agir efficacement contre **le gaspillage alimentaire**, ce qui aura un impact positif sur vos finances ! Consultez l'info-fiche sur le gaspillage alimentaire pour en savoir plus.



Si vous vous lancez dans la pesée de vos biodéchets, elle devra être effectuée pour une période représentative de votre activité ; **au minimum une quinzaine de jours**. L'idéal étant de faire cette mesure à **divers moments de l'année**, en fonction de votre volume de production (saison, fêtes, ...).



En fonction des résultats obtenus pour la pesée aux différents postes, il vous faudra adapter les outils nécessaires de tri (volume du contenant) et établir un contrat de collecte correspondant à vos besoins (fréquence des collectes).



Il est important d'informer votre personnel sur les différentes mesures mises en place en faveur du tri des biodéchets. Sans une compréhension et une implication de celui-ci, le tri sera inefficace.

BIODÉCHETS CONCERNÉS SELON VOTRE SECTEUR

<p>En restauration</p> 	<p>Les biodéchets de la restauration qui doivent être triés se retrouvent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans les cuisines (restes de préparation de repas). • Dans les retours d'assiettes (restes de repas non consommés). • Dans le stock (Produits alimentaires (emballés ou non) qui doivent être retirés de la vente (périmés). <p>Les biodéchets à trier sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les épluchures et les restes de légumes • Les restes de viande, de poisson • Les pâtes, riz • Les restes de repas et repas invendus • Les produits périmés sans leur emballage • Les restes de repas du personnel • Les petits os et arêtes de poisson* • Le marc de café qui est souvent produit en dehors de la cuisine. <p>Les déchets à ne pas trier avec les biodéchets sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les emballages en plastique et en aluminium • Les sauces liquides • Les boissons et les filets plastiques (emballage) <p>Les huiles alimentaires sont triées séparément.</p>
<p>En commerce alimentaire</p> 	<p>En commerce alimentaire, tous les produits alimentaires invendus, périmés ou abîmés, sans leurs emballages, constituent les biodéchets à considérer.</p> <p>Ils peuvent provenir des rayons suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traiteur à la découpe • Boulangerie-vienniserie (y compris les restes de préparation) • Fruits et légumes (en vrac et emballés) • Libre-service frais • Boucherie charcuterie (à la découpe et/ou en libre-service) • Poissonnerie (à la découpe et/ou en libre-service) • Surgelés • Libre-service épicerie

*Attention, certains **biodéchets spécifiques** ne sont acceptés que par certains collecteurs, et **refusés** par d'autres : les os et arêtes, les coquilles d'œufs, les noyaux, les coquilles de moules et coquillages, les emballages compostables/biodégradables ou les aliments périmés encore emballés par exemple. Renseignez-vous auprès des collecteurs pour une liste exhaustive. *Ces déchets sont aussi à séparer si vous compostez vous-même vos biodéchets.*

COMMENT FAIRE ?

Voici quelques étapes simples à respecter pour instaurer un tri efficace en interne :



Identifier les lieux de production des biodéchets : pour ce faire, référez-vous au tableau de la page précédente.



Estimer les quantités de biodéchets produits :

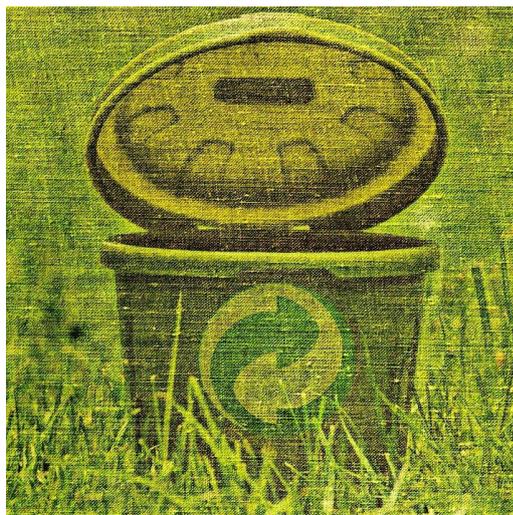
- **En menant une campagne de quantification des biodéchets.** Effectuez une pesée tous les jours par poste de travail ou service et reportez les résultats obtenus sur des fiches conçues à cet effet. Informez et impliquez votre personnel pour une campagne efficace (voir le point 4. Information et formation : la clé du succès).
- Ou **avec une estimation approximative**, en se référant au tableau « Estimation de la production de vos biodéchets » plus loin.

Avoir une idée des quantités par lieu de production vous **aidera à choisir des contenants adaptés**.



Calculer la quantité annuelle de biodéchets : à partir des résultats obtenus, soit par estimation soit par pesée, calculez votre production par jour et multipliez par le nombre de journées d'activité de votre entreprise pour avoir une vision annuelle. Cela vous aidera à choisir la solution la plus adaptée pour valoriser vos biodéchets (négocier un contrat de collecte, démarrer un compost en entreprise, etc.).

Des outils existent pour encoder les données (tri et pesée des biodéchets produits). Par exemple, il existe une fiche pratique pour le diagnostic « déchets » en restauration collective, ainsi que des applications utiles pour ces mesures : [Leanpath](#), [Food Intel tech](#) ou [Winnow solutions](#).



Estimation de la production de vos biodéchets :

<p>Selon le volume</p> 	<p>D'après une étude² effectuée à Bruxelles, la part organique dans la poubelle « tout venant » varie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les restaurants : de 45% à plus de 80%. • Pour les snacks et fast-food : de 30 à 35%. • Pour les hôtels : 50% <p>Vous pouvez donc estimer la quantité de déchets organiques de votre établissement sur base du calcul suivant :</p> <p style="text-align: center;">Volume tout venant (en litres) * X % selon le secteur</p>
<p>Selon des ratios en poids existants dans votre secteur</p> 	<p>Une étude a estimé³ que selon le type de restauration la quantité de biodéchets produite par repas peut être estimée comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuisine centrale → 11g/repas • Cuisine « satellites » scolaires → 125 g/repas • Autres sites de restaurations collectives → 134 g/repas • Restauration thématique et commerciale → 140 g/repas • Restauration rapide → 43 g/repas
<p>Selon la surface de vente</p> 	<p>Une autre étude⁴ estime les quantités de biodéchets selon le type de surface commerciale :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour la grande et moyenne distribution : 20 kg/m2/an tous rayons confondus • Pour les petits marchés (moins de 25 emplacements) : 250 kg biodéchets par jour de marché • Pour les marchés « grands et moyens », avec une fréquence de deux à trois marchés par semaine (entre 25 et 250 emplacements) : 2,4 tonnes/ commerçant qui vend des produits alimentaires /an

L'estimation annuelle en poids de vos biodéchets vous permettra d'estimer le prix annuel de la collecte de vos biodéchets, en fonction de vos choix de fréquence de collecte et des contenants nécessaires. Vous pourrez alors contacter les collecteurs et recevoir des offres adaptées à votre situation et à vos demandes précises.

² https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_HoReCa_PreventionDechet_FR.PDF

³ <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-trier-et-valoriser-biodechets-gros-producteurs-guide-pratique-2013.pdf>

⁴ <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-trier-et-valoriser-biodechets-gros-producteurs-guide-pratique-2013.pdf>

CONSEIL :

Une fois les quantités de vos biodéchets estimées, et avant la définition de votre plan de gestion et la signature de votre contrat de collecte avec un collecteur agréé, il est important de construire et de **consolider un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Ceci permettra de réduire les quantités à trier et jeter, de faire des économies et aussi de faire un geste pour la planète. Pour ce faire, nous vous invitons à parcourir la fiche spécifique « *lutte contre le gaspillage alimentaire* ».



TÉMOIGNAGE : la cantine de quartier REFRESH

« En 2017, nous avions conscience de la nécessité de peser les épluchures allant vers le compost et les restes triés dans les sacs orange, mais nous n'avions pas encore de protocole de quantification ». Aujourd'hui, ce protocole a identifié 4 flux organiques qui sont désormais quantifiés : les épluchures de cuisines allant au compost (via la pesée de seau, voir image), les sacs orange une fois par semaine, le nombre de couverts par jour et le poids des denrées alimentaires achetées aux fournisseurs.

La compréhension et l'adhésion de l'ensemble de l'équipe (du chef cuisinier au commis de cuisine en passant par la personne responsable du nettoyage) à cette démarche globale est aussi importante. « Il n'est pas toujours aisé de parler des enjeux liés à une meilleure gestion du tri des déchets. En effet, le public en insertion chez Refresh doit souvent faire face à des difficultés socio-économiques importantes liées à des problèmes de logement, de santé et d'intégration qui relèguent la gestion des déchets organiques au second plan. Pourtant, et c'est là tout l'enjeu de notre problématique : il est essentiel que ce même personnel intègre et accepte l'ensemble des tâches liées à la gestion du tri et des flux organiques comme faisant partie intégrante de sa fonction de commis de cuisine chez Refresh ».

Cette démarche a permis de limiter le gaspillage alimentaire et de mieux valoriser les biodéchets à travers différentes solutions (dons à des associations, transformation, congélation, poulailler, compost).

4. INFORMATION ET FORMATION : LA CLÉ DU SUCCÈS

Informé, formé et impliqué votre personnel sur le tri des biodéchets est indispensable. La mise en place de nouvelles pratiques nécessite l'adhésion et l'implication de tous les acteurs qui, au sein d'une entreprise, contribuent de manière directe ou indirecte à la production de biodéchets. De cette façon, il est impératif de développer une bonne communication et une bonne formation pour éviter les dysfonctionnements dans les processus de tri.

Les formations représentent aussi l'occasion d'**améliorer la logistique sur base des propositions de l'équipe**. Elle permettra également d'entendre les freins identifiés par votre personnel par rapport à ces changements.



Des formations sont disponibles ! Rendez-vous sur [le site de Brussel Environnement](#) pour plus d'infos.



Une réunion d'information avec le personnel devra mettre en évidence les actions mais aussi l'objectif final derrière le tri :



Trier permet de **diminuer** les quantités de déchets **incinérés**, de **valoriser** la matière organique en engrais et participe ainsi à la **préservation** des ressources naturelles et à la protection de l'**environnement** ; De plus, c'est obligatoire dès fin 2022.



Réaliser des économies au niveau des achats de matière première, de la préparation des repas et du traitement des déchets.



Les campagnes de pesée permettent de connaître la **quantité et la qualité des biodéchets** produits dans l'année, et de s'interroger sur les pratiques à adopter pour progresser et réduire les quantités produites.



Les **résultats des campagnes de pesée** organisées pour l'évaluation des sources des biodéchets doivent être communiqués à l'ensemble du personnel.

Ensuite, une **formation adéquate** permet une mobilisation et compréhension réelle de votre personnel. Le type de formation au tri doit être adapté à votre entreprise. Elle peut être animée par un prestataire externe, un collecteur ou organisme de formation.



Attention à former l'ensemble des équipes (du matin, midi, soir, nuit). Ces formations devront être reconduites dans le temps.

QUELS ÉLÉMENTS COMMUNIQUER LORS DE LA FORMATION ?

Acteurs concernés	Contenu	Remarques
<p>Pour tou.te.s</p> 	<p>Les contenants pour les biodéchets seront plus petits que les poubelles « habituelles ».</p> <p>→ Il faut les changer plus fréquemment lors du service.</p>	<p>Soyez vigilant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le poids et la solidité des sacs Le poids des contenants remplis à renverser dans des containers Le poids des containers remplis à acheminer vers le lieu de collecte
<p>En cuisine</p> 	<p>Former le personnel sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les manipulations Le port de charges Le nettoyage et la désinfection des contenants après chaque service 	<p>Fournir une liste des principaux déchets produits dans une cuisine permettant de distinguer les « biodéchets » (épluchures, coquilles d'œuf, etc.) et « non biodéchets » (films plastiques, étiquettes de DLC, emballages plastiques, ficelles, bouchons, etc.).</p>
<p>En salle</p> 	<p>Prévoir des rappels pour le personnel de salle lors des briefings.</p>	<p>Fournir une liste des éléments « non biodéchets »</p> <p>→ Papiers sucre, papiers beurre, rince- doigts, piques à bigorneaux, additions, bouchons, capsules, paille...</p>
<p>A la plonge</p> 	<p>Former les plongeurs et le personnel de salle (en priviliégiant les photos).</p>	<p>Insister sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'importance des opérations de dérochage (racler les assiettes avant la vaisselle) ; ces restes alimentaires (et graisses) vont avec les autres biodéchets triés. Le nettoyage des siphons de lave-vaisselle et de sol pour retirer des restes alimentaires
<p>Au local déchet</p> 	<p>Rappeler les consignes de nettoyage et désinfection des bacs et des sols.</p>	<p>Sortir les containers pour la collecte au dernier moment, notamment si le local est réfrigéré, pour éviter les désagréments et potentielles plaintes des voisins.</p>

5. COLLECTE : OUTILS, ASTUCES ET STOCKAGE

Un tri réussi passe par une collecte simple et efficace. Cette partie du manuel reprend quelques astuces simples, ainsi que des suggestions d'outils⁵ pour faciliter la tâche du personnel.

PLONGE ET CUISINE

Au niveau de la plonge, il est intéressant d'aménager le plan de travail en table de tri en intégrant :

- Une goulotte nettoyable de débarrasage pour les biodéchets, aboutissant dans son propre bac.
- Une goulotte pour les papiers/emballages, aboutissant dans son propre bac.
- Selon les structures, un casier à part pour le verre consigné.



Biodéchets

Emballages, papiers

Illustration issue du Guide pratique de l'ADEME (2013) « Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs »



En cuisine, l'adaptation pour un tri efficace se résume à l'ajout d'un ou plusieurs contenants de tri au niveau des différents postes de préparation (en zone froide ou chaude). Ces contenants doivent impérativement être :

- **Facilement identifiables** par rapport aux contenants pour les déchets résiduels
- **Étanches**, et de préférence équipés d'un sac kraft biodégradable pour faciliter le nettoyage
- **Pas trop volumineux** pour pouvoir être facilement manipulés par le personnel



Le stockage des biodéchets en zone de préparation doit être limité à quelques heures pour éviter les nuisances. Les contenants doivent être adaptés (conformes aux normes HACCP).

⁵ Liste non exhaustive de fournisseurs de solutions de table de tri pour biodéchets :

- [Chef'eco](#)
- [Greenoffice](#)
- [Manutan collectivités](#)
- [Axess Industries](#)

STOCKAGE AVANT COLLECTE

L'**opération de stockage avant la collecte** nécessite un respect scrupuleux de **mesures d'hygiène**. De cette façon, il est important de :



Prévoir des **contenants adaptés** (fermables, pour éviter les odeurs, etc.). Votre collecteur vous guidera dans ce choix.



Ne pas faire pénétrer les contenants de stockage de collecte dans les locaux de fabrication ; les entreposer directement à l'extérieur ou dans un local réservé à cet usage, aéré et/ou réfrigéré.



Ne manipuler les contenants de collecte qu'**en dehors des périodes de travail** à la cuisine.



Se **laver** et se **désinfecter les mains** après manipulation.



Nettoyer et désinfecter périodiquement les contenants de collecte et leur local de stockage.

Selon les collecteurs, **plusieurs contenants de stockage de biodéchets avant collecte**⁶ sont possibles :

Pour les volumes restreint, une poubelle sur roulette de 240 l peut contenir jusqu'à 3 sacs de 80 l.



Caisses palettes équipées de couvercles (PALOX, PLASTIBOX) (de 250 à 600 l).

Poids estimé : 250 l = 135 kg. **Leur manipulation nécessite donc un transpalette.**

Bacs sur roue : il en existe de 120, 140, 240, 600 et 660 litres.

Attention au poids (240 l = 140 kg biodéchets) ! Pour des raisons de sécurité et de manipulation, il est recommandé de ne pas dépasser ce volume.



⁶ Illustration issue du Guide pratique de l'ADEME (2013) « Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs »



Conteneurs ou bennes avec toit péniche.

Grande capacité de stockage mais **nécessite un espace adapté pour l'accès et les manœuvres du camion lors des opérations d'enlèvement** (environ 40 m²). Selon les collecteurs, il existe des conteneurs de 10 m³, 20 m³ ou 30 m³.

Une solution pour **éviter les frais de stockage et de collecte** (vu la fréquence nécessaire pour ce type de déchets) : **le compostage en entreprise** ! Si vous voulez compostez vous-même, vous trouverez plus d'infos dans **notre fiche spécifique sur le compostage en entreprise**.



ET MAINTENANT ? CHOISISSEZ VOTRE COLLECTEUR

La dernière étape consiste à **choisir votre solution de collecte** et de traitement des biodéchets produits par votre entreprise.

L'attention portée au choix du prestataire pour le traitement des biodéchets est primordiale et obligatoire : la réalisation d'un contrat est indispensable. Il faut s'assurer de travailler avec un collecteur agréé qui assure la gestion du risque sanitaire (entretien, nettoyage et désinfection des conteneurs et camions, mode de traitement appliqué aux biodéchets, destination des sous-produits issus du traitement...).

Pour attester de votre bonne gestion et tri des déchets, vous serez amené à présenter ce contrat de collecte en cas de contrôle.



Le prestataire doit être capable de fournir certains documents :

- Dès la signature du contrat : son agrément comme collecteur de DCT
- À chaque enlèvement de déchets : un bordereau de traçabilité à conserver dans un registre.

Pour **choisir votre solution de collecte**, voici plusieurs paramètres à prendre en compte :



La **fréquence de collecte souhaitée** : plus la fréquence demandée de collecte de vos biodéchets est importante, plus le coût sera élevé. Les collecteurs bon marché proposent une collecte hebdomadaire.



L'**étendue des déchets collectés** : certains collecteurs refusent certains biodéchets spécifiques (moules, coquilles d'œufs, arêtes et os, etc.). Alors que d'autres acceptent tous les biodéchets, voire les denrées alimentaires encore emballées.



Le **nombre de contenants** et leur **volume** (de 16 litres à 30 m³), qui doivent être adaptés à vos besoins.



Le tarif peut varier fortement selon les volumes des contenants choisis. Les collecteurs vous donneront des **prix par volume**. Vous pouvez estimer le volume en partant de votre estimation de poids de biodéchets et en utilisant une densité moyenne d'environ 0,5 kg/L de biodéchets (une campagne de pesée vous donnera une valeur exacte, qui varie entre 0,4 et 0,65 kg/L).

Voici **quelques pratiques existantes** qui peuvent vous **permettre de limiter la fréquence de collecte** :

- Disposer d'un local réfrigéré pour le stockage de vos biodéchets (volume adapté aux contenants)
- Palox avec ajout de broyat (branchages broyés/copeaux de bois) au-dessus des biodéchets (élimine les odeurs)
- Mettre en place un processus de compostage en entreprise (voir fiche spécifique)

Voici, à toutes fins utiles, **les gammes actuelles de prix de la collecte et du traitement des biodéchets** par les collecteurs en Région Bruxelles-Capitale, pour vous permettre d'estimer votre coût de collecte.

0,02€/L	Prix au litre	0,15€/L
0.05€/k	Prix au kg	0.50€/k
Container 660L	Containers de 240L ou sacs	Containers désinfectés
Une fois par semaine	2 fois par semaine	3 fois par semaine
Nombreuses exceptions	Tous biodéchets acceptés, même emballés	
Service minimum	Service étendu, réactif	

Effectuez des demandes de devis auprès de plusieurs collecteurs afin de faire le meilleur choix !
La **liste des collecteurs agréés en Région Bruxelles-Capitale** est disponible en ligne⁷.

⁷ [Liste des collecteurs de Recycle Bxl Pro](#) et liste complète sur [le site de Bruxelles Environnement](#)

À titre indicatif, voici quelques exemples d'estimations annuelles de coûts de collecte et traitement :

	Couverts / jour	gr. déchets / repas	Estimation kg / jour	Tonne / an	Fourchette de prix en fonction du service
Restaurant traditionnel - 2 services	300	140	42,0	10,6	500 à 5000€
Restaurant collectif 1 service / jour	450	134	60,3	15,3	750 à 7500€
Supermarché - 500 m2			39,5	10,0	500 à 5000€
Hôtel - 3 services	350	191	66,9	16,9	800 à 8000€
Commerce alimentaire sur marché				2,4	120 à 1200€

Maintenant que vous avez parcouru ce guide, vous voilà prêt à assurer pleinement et correctement le tri de vos biodéchets. Outre l'obligation législative, n'oubliez pas que cela inscrit votre entreprise dans une démarche durable, pour un avenir plus respectueux de l'environnement !

PRET A VOUS LANCER ?



Si vous voulez mettre en place un plan d'action contre le gaspillage alimentaire dans votre entreprise mais que vous avez encore des questions, n'hésitez pas à contacter le service du « **facilitateur biodéchets des professionnels** » qui peut vous aider ou vous orienter !

Contact : biodechetspro@environnement.brussels