

Guide de tri : déchets de cuisine et déchets alimentaires

Déchets de cuisine et déchets alimentaires biodégradables (swill)



Déchets de cuisine biodégradables (swill)

Autorisé

Non-emballés

- Fruits, légumes
- Sauces, soupes
- Résidus organiques, restes de la cuisson et de la préparation des repas
- Restes de vos repas



- Restes de préparation de viande (cuites, bouillies, frites, ...)



- Pain, pâtes

Emballés

- Tous les aliments non-emballés mentionnés ci-dessus
- Fruits et légumes en emballages (films, filets, barquettes, raviers)
- Produits laitiers en emballages ex. yaourt (pot, tetrapack)



- Les aliments emballés comme fromage, charcuterie, pizza, biscuits, ...
- Produits congelés
- Produits alimentaires emballés



Déchets de cuisine biodégradable (swill)

Ce qui est interdit

Non-emballés

- Des substances indésirables non-organiques comme des couverts (métal, plastique) et serviettes
- Emballages (verre, boîtes de conserve, métal, ...)
- Aliments emballés
- Coquilles de moules, huîtres
- Huiles et graisses



- Déchets de jardin
- Sachets de thé
- Dosettes de café
- Les os



Emballés

- Les aliments emballés en verre/boîtes de conserve
- Sachets de thé
- Dosettes de café
- Déchets de jardin



- Huiles et graisses
- Les os
- Coquilles de moules, huîtres



Les règles pour un bon recyclage

- Les conteneurs à roulettes sont changés chaque semaine
- Assurez-vous que des poubelles sont présentes dans les endroits où peuvent se produire des déchets alimentaires (cuisines, réfectoire, ...). De cette façon, vous évitez que ces déchets se mélangent aux déchets résiduels.
- Pour les conteneurs semi-enterrés 1500L il ne faut pas faire la distinction entre les aliments emballés et non-emballés. Cependant, les autres règles de tri restent d'application.
- Veuillez remplir le conteneur à roulettes jusqu'à 15 cm maximum sous le bord s'il y a des liquides dans le conteneur