

RÉDUISONS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
EN PLANIFIANT MIEUX LES REPAS,
EN CONSERVANT LES ALIMENTS
ET EN MAXIMISANT LEUR UTILISATION.



SERVICE DE NETTOYAGE DU BAC OFFERT PAR LA VILLE

Un service de nettoyage sera offert par la Ville. Pour en bénéficier, vous devrez laisser le bac en bordure de rue de 7 h à 18 h, chaque jour de collecte, jusqu'à ce qu'il ait été nettoyé.

Le camion de nettoyage sillonnera tout le territoire trois fois: d'abord de mai à juin, ensuite de juillet à août, puis de septembre à octobre. Il passera donc à trois reprises devant chaque résidence.

Notez que le propriétaire de l'habitation ou son occupant demeure responsable de l'entretien régulier du bac brun.



QUESTIONS OU PROBLÈMES
Info-environnement: 450 449-8113
matieresorganiques@boucherville.ca

SUIVEZ-NOUS!  



COLLECTE

LUNDIS

7 h à 18 h

MATIÈRES

OR GANI QUES



DÈS LE

19

avril

NOTE

LA CLÉ DU SUCCÈS RÉSIDE DANS QUELQUES CHANGEMENTS D'HABITUDE ET UN MINIMUM D'APPRENTISSAGE!

VOUS POUVEZ PLACER VOS MATIÈRES ORGANIQUES EN BORDURE DE RUE LA VEILLE À PARTIR DE 20 H ET JUSQU'À 7 H LE JOUR DE LA COLLECTE.

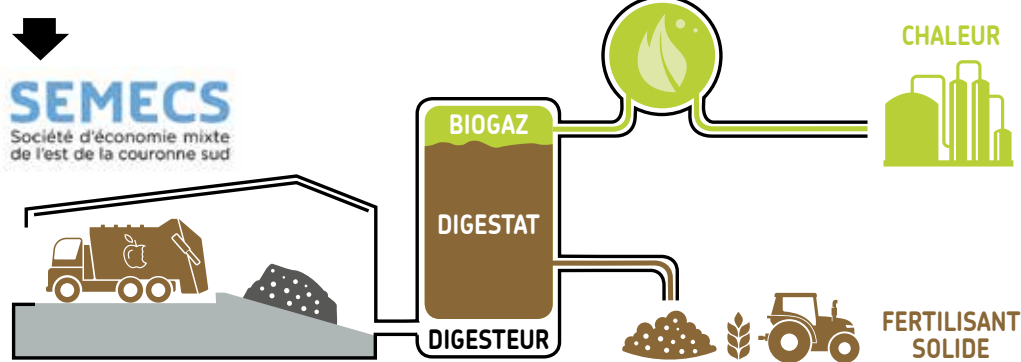
BOUCHERVILLE.CA/MATIERESORGANIQUES

UN PEU D'INFO...

LES MATIÈRES SONT ACHÉMINÉES VERS UN CENTRE DE BIOMÉTHANISATION SITUÉ À VARENNES.

Dans ce centre, ce sont des bactéries qui font la plus grande partie du travail! Elles y décomposent les matières en une vingtaine de jours dans de grandes cuves fermées et les transforment principalement en un biogaz riche en méthane, et en digestat, un résidu riche en éléments fertilisants. Le biogaz remplace le gaz naturel et le digestat est utile en agriculture.

CENTRE DE TRAITEMENT DE MATIÈRES ORGANIQUES PAR BIOMÉTHANISATION



RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT

La biométhanisation présente plusieurs autres avantages par rapport à l'enfouissement. En voici quelques-uns.

SITES D'ENFOUISSEMENT

- Ces sites se remplissent et doivent fermer quand ils sont pleins. On doit alors en ouvrir de nouveaux.
- Ils causent des nuisances importantes aux citoyens qui habitent aux alentours (odeurs et goélands).
- La dégradation des matières organiques dans ces sites relâche de puissants gaz à effet de serre.

CENTRES DE BIOMÉTHANISATION

- Les matières y entrent, puis en ressortent transformées. Ces centres peuvent donc rester aux mêmes endroits indéfiniment.
- Les nuisances sont fortement limitées, car on y traite les matières en milieu fermé et l'air est filtré.
- Les matières organiques sont utilisées pour produire localement une source d'énergie renouvelable.

AIDE-MÉMOIRE !

OUI

- Aliments ou parties d'aliments (restants de table, aliments périmés, pelures, noyaux, viandes, poissons, os, fruits de mer et carapaces, œufs et coquilles, noix et écales, produits laitiers non liquides et céréaliers, marc de café, sachets de thé...)
- Nourriture et biscuits pour animaux
- Papiers et cartons souillés de matières organiques (sacs de papier, journaux, circulaires, papiers-mouchoirs, essuie-tout, papiers ciré, à muffins, et parchemin, boîtes de pizza ou d'œufs, serviettes de table jetables, sacs de maïs éclaté, nappes de papier, assiettes et verres de carton...)



NON

- Sacs de plastique ou semblables à du plastique (conventionnel, biodégradable, oxodégradable, compostable; des fragments se retrouvent dans le digestat et en affectent la qualité)
- Résidus verts (feuilles mortes, branches, gazon, plantes...)
- Tourbe, terre, sable et gravier
- Verre, plastique, métal et textiles
- Bois (bouchons de liège, cure-dents, brochettes, bâtonnets à café...)
- Dosettes à café
- Cigarettes et mégots
- Agrafes et élastiques
- Poussière, feuilles assouplissantes et charpie de sècheuse
- Soie dentaire, cotons-tiges et tampons démaquillants
- Litière, poils et excréments d'animaux
- Ongles et cheveux
- Couches, lingettes et serviettes hygiéniques
- Cendres de foyer
- Médicaments, matières dangereuses ou souillées de produits chimiques
- Chandelles
- Vaisselle jetable compostable

COMMENT FAIRE ?



BAC

CE BAC EST FOURNI PAR LA VILLE ET DEMEURE SA PROPRIÉTÉ. IL DOIT TOUJOURS RESTER À L'ADRESSE OÙ IL A ÉTÉ LIVRÉ.

- Placez-le à un endroit facile d'accès et ombragé, de préférence.
- Appliquez les astuces des pages suivantes et vous pourriez même le ranger dans votre garage, s'il y a lieu.
- Si vous devez le laver, utilisez du savon biodégradable plutôt que des produits chimiques pour ne pas nuire à la biométhanisation.

POSITIONNEMENT DU BAC POUR LA COLLECTE

- Orientez les roues vers votre propriété (collecte mécanisée).



BAC DE CUISINE

CE PETIT BAC FOURNI PAR LA VILLE SERT À ACCUMULER LES MATIÈRES DANS LA MAISON AVANT DE LES TRANSFÉRER DANS LE BAC BRUN. IL VOUS APPARTIENT ET NE SERA PAS REMPLACÉ PAR LA VILLE À LA FIN DE SA VIE UTILE.

- Son couvercle est amovible et il va au lave-vaisselle.
- Placez-le dans la cuisine (comptoir, armoire, tablette, réfrigérateur...).
- Des encoches à l'arrière permettent de le suspendre à une porte à l'aide de vis. On peut aussi se procurer sur le marché un support mural peu dispendieux compatible avec ce modèle.

SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS UTILISER CE BAC, D'AUTRES OPTIONS S'OFFRENT À VOUS :

- Utiliser un contenant de plastique ou de verre (de type Tupperware, de crème glacée, etc.).
- Acheter un autre modèle de bac de cuisine de votre goût.
- Acheter des sacs de papier avec doublure de fibres naturelles résistants aux fuites.



NOTE

LA COLLECTE A LIEU CHAQUE LUNDI, DURANT TOUTE L'ANNÉE.








PAPIER

BIENFAITS

- Réduit le nettoyage des bacs et contenants.
- Absorbe l'excédent de liquide.
- Réduit les odeurs et empêche les mouches de pondre dans les résidus.
- Facilite le procédé de biométhanisation.

TYPES DE PAPIERS

-  - Papiers journaux
-  - Circulaires
-  - Papiers-mouchoirs et essuie-tout
-  - Sacs de papier résistants aux fuites
-  - Sacs de papier 2 plis de petit ou grand format (ex. sacs à feuilles)

OPTIONS DE DÉPÔT DANS LE BAC BRUN

- Doublez le bac brun d'un sac de papier de grand format avant d'y verser des résidus, puis refermez le sac.
- Emballez les résidus alimentaires dans des sacs de papier de petit format.
- Enrobez les résidus alimentaires dans des papillotes de papier journal.

BAC DE CUISINE

- Tapissez l'intérieur du contenant avec du papier journal, du papier essuie-tout ou un sac de papier, avant d'y mettre des matières organiques.

COMMENT FAIRE DES PAPILOTES ?

- Étendez quelques feuilles superposées de papier journal à côté de votre surface de coupe lors de la préparation des repas, mettez-y les résidus, puis roulez et repliez le papier pour former une papillote avant de la déposer dans le bac.
- Utilisez du papier journal dans votre bac de cuisine, puis après un jour ou deux, soulevez le papier et son contenu, et enroulez le tout dans un autre papier journal pour former une papillote.



COMPOSTAGE...

LE COMPOSTAGE DOMESTIQUE ET LE BAC BRUN SONT DEUX MOYENS DE VALORISER LES RÉSIDUS ALIMENTAIRES. ILS PEUVENT ÊTRE EMPLOYÉS DE FAÇON COMPLÉMENTAIRE.

LE BAC BRUN PERMET DE :

- Valoriser les matières qui ne peuvent pas être compostées à la maison.
- Desservir les entreprises et les citoyens qui ne peuvent pas faire de compostage dans leur cour.

COMPOSTAGE

Résidus de fruits et de légumes, résidus de jardinage...



BAC BRUN

Résidus alimentaires d'origine animale, mouchoirs...



ASTUCES...

COMMENT ÉVITER LES NUISANCES ?

GEL



POUR QUE LES MATIÈRES NE COLLENT PAS AUX PAROIS EN RAISON DU GEL :

- Si vous utilisez un sac de papier pour doubler le bac brun, soulevez-le pour le décoller avant de laisser le bac en bordure de rue.
- Si vous n'utilisez pas de papier, enduisez d'huile végétale les parois du bac et déposez du carton au fond.
- Évitez de mettre des liquides dans le bac.

NOTE

EMBALLEZ LES MATIÈRES ET REFERMEZ BIEN LES SACS ET LES PAPILLOTES DE PAPIER.

ODEURS ET LARVES



- Sortez votre bac chaque semaine quand il fait chaud.
- Évitez de mettre des liquides dans le bac.
- Gardez au congélateur ou au réfrigérateur les résidus alimentaires d'origine animale jusqu'au jour de la collecte (viandes, poissons, fruits de mer, produits laitiers).
- Entreposez votre bac brun à l'endroit le moins exposé au soleil.
- Versez dans l'herbe le liquide qui reste au fond du bac après chaque collecte, puis laissez sécher ce dernier avant de le fermer.
- Si vous n'utilisez pas de papier et déposez vos matières directement dans le bac brun, rincez-le ou lavez-le après chaque collecte, rebords et couvercle inclus.
- Lavez régulièrement le contenant d'intérieur et laissez-le sécher ouvert.

ANIMAUX



- Ajoutez une sangle élastique sur le dessus du bac et retirez-la avant chaque collecte.
- Enduisez le couvercle d'un peu d'onguent à base de camphre (ex. : onguents contre la toux ou pour les douleurs musculaires).



MOUCHES À FRUITS



- Gardez les fruits et légumes mûrs au réfrigérateur, surtout l'été.
- Évitez de laisser traîner de la vaisselle sale ou des restes de nourriture.
- Rincez les canettes et les bouteilles.

IL Y A DES MOUCHES À FRUITS DANS VOTRE MAISON ?

- Éliminez-les avant qu'elles ne soient envahissantes.
- Lavez le bac de cuisine et votre bol à fruits.
- Si votre bac brun est dans votre garage, sortez-le dehors avant d'y verser des résidus.

