

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



PROBLÈMES DE COLLECTE OU DE BAC
Direction des travaux publics : 450 449-8630
travauxpublics@boucherville.ca



QUESTIONS SUR LE TRI
Info-environnement : 450 449-8113
info.environnement@boucherville.ca

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES MODALITÉS ET L'HORAIRE
DE CETTE COLLECTE, CONSULTEZ LE BOUCHERVILLE.CA/MATIERESORGANIKUES.



COLLECTE

CONSIGNES

SEUL LE BAC BRUN
FOURNI PAR LA VILLE
EST ACCEPTÉ LORS
DE CETTE COLLECTE.

MATIÈRES

OR GANI QUES



NOTE

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

BOUCHERVILLE.CA/MATIERESORGANIKUES

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



SEMECS
Société d'économie mixte
de l'est de la couronne sud



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 traitées produisent une source d'énergie renouvelable et des fertilisants organiques pour les sols agricoles.

AIDE-MÉMOIRE !

OUI

- Aliments ou parties d'aliments (restants de table, aliments périmés, pelures, noyaux, viandes, poissons, os, fruits de mer et carapaces souples, œufs et coquilles, noix et écales, produits laitiers non liquides et céréaliers, marc de café, sachets de thé...)
- Nourriture et biscuits pour animaux
- Excréments d'animaux sans sac de plastique
- Litière en papier, sciure de bois ou à base de produits végétaux
- 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, oxobiodégradable, compostable; des fragments se retrouvent dans le digestat et en affectent la qualité)
- Coquilles d'huîtres, de moules et carapaces dures
- 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 minérale ou agglomérante et poils
- Ongles et cheveux
- Couches, lingettes et serviettes hygiéniques
- Cendres de foyer
- Médicaments, matières dangereuses ou souillées de produits chimiques
- Chandelles
- Vaisselle jetable compostable

LES SACS DE PLASTIQUE COMPOSTABLES, BIODÉGRADABLES OU OXOBIODÉGRADABLES NE SONT PAS ACCEPTÉS. SEULS LES SACS DE PAPIER SONT ACCEPTÉS.

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 :

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



NOTE

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

OPTIONS DE DÉPÔT DANS LES BACS

BAC BRUN

- Déposez vos matières en vrac directement dans le bac.
- 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 ou dans des papillotes de papier journal avant de les déposer dans le bac.

BAC DE CUISINE

- Tapissez l'intérieur du contenant de papier avant d'y mettre des matières organiques.



PAPIER

TYPES DE PAPIERS

Tous ces papiers peuvent être utilisés dans le cadre de cette collecte, que ce soit pour enrober vos matières ou pour doubler vos bacs :

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

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.



ASTUCES...

COMMENT ÉVITER LES NUISANCES ?

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.

ODEURS ET LARVES



- Entreposez votre bac brun à l'endroit le moins exposé au soleil.
- 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).
- Utilisez du papier pour réduire le nettoyage des bacs et des contenants : il absorbera l'excédent de liquide, réduira les odeurs et empêchera les mouches de pondre dans les résidus.
- Versez dans l'herbe le liquide qui reste au fond du bac après chaque collecte, puis laissez sécher ce dernier avant de le fermer. Vous pouvez aussi le rincer ou le laver régulièrement.
- Lavez régulièrement le contenant d'intérieur et laissez-le sécher ouvert.
- Saupoudrez votre bac de sel ou de bicarbonate de soude ou vaporisez-le de vinaigre si des vers blancs/larves apparaissent.



NOTE

SI POSSIBLE, ALTERNEZ LES DÉCHETS DE TABLE AVEC DES MATIÈRES SÈCHES, COMME LE PAPIER.

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

- Éliminez-les avant qu'elles ne soient envahissantes.
- Nettoyez votre bac intérieur régulièrement.
- Évitez de conserver vos résidus alimentaires dans la maison trop longtemps ou congelez ou réfrigérez ces derniers entre les collectes.



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...



EN PARTICIPANT À LA COLLECTE ET/OU EN EFFECTUANT DU COMPOSTAGE À DOMICILE, VOUS RÉDUISEZ LA QUANTITÉ DE DÉCHETS ENVOYÉS DANS LES SITES D'ENFOUISSEMENT.