

**LA COLLECTE DES
COMPOSTABLES?**
C'est propre et facile!



VILLE DE
CHARLEMAGNE

Guide pratique
pour la collecte des
matières compostables




LA COLLECTE À
TROIS VOIES

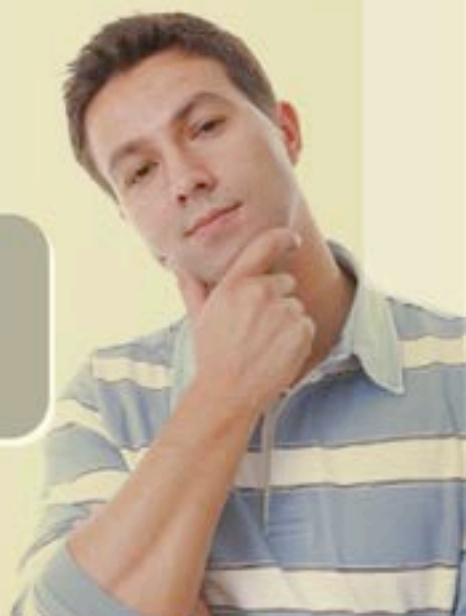
un coup de pouce
COLLECTIF!

AUTOMNE 2011

SAVIEZ-VOUS QUE ...



Les résidus de table et les résidus verts représentent près de **44%** des déchets produits par une famille au Québec.



La surconsommation de la société en général fait en sorte qu'il y a de plus en plus de résidus de toutes sortes, dont **75%** peuvent être recyclés ou compostés plutôt qu'enfouis.



1,3 milliard de tonnes d'aliments gaspillés! On estime que, chaque année, le tiers des aliments produit dans le monde est gaspillé.

Des habitudes **simples** à adopter



Articles que vous devriez avoir en main

- Contenant de cuisine
- Bac roulant brun de 240 L
- Vieux journaux (pour l'absorption des liquides)
- Marc de café ou bicarbonate de soude pour contrôler les odeurs en cuisine
- Si désiré, sacs compostables

Simplifiez-vous la vie et installez votre contenant de cuisine pour déchets compostables à côté de votre poubelle régulière.

4 étapes simples à suivre

1. Déposez 2 à 3 feuilles de vieux journaux dans le fond du contenant de cuisine. Cela facilitera l'absorption des liquides et cela évitera que les aliments se collent aux parois.
2. Au moment de jeter un item dans le contenant de cuisine, vérifiez s'il fait partie des matières compostables acceptées. (voir page 5)
3. Saupoudrez du marc de café ou du bicarbonate de soude dans votre contenant de cuisine pour contrôler les odeurs.
4. Videz le contenu du contenant de cuisine dans le bac roulant brun tous les 2 à 3 jours.

Emballez les matières qui risquent de dégager de mauvaises odeurs dans du papier journal avant de le verser dans le contenant de cuisine.

MATIÈRES COMPOSTABLES ACCEPTÉES

Résidus de table (nourriture crue ou cuite)

- Fruits et légumes (entiers, pelures, épluchures, etc.)
- Marc de café, filtres à café et sachets de thé
- Oeufs et coquilles
- Pâtes alimentaires, pain, produits céréaliers, gâteau et biscuits
- Poissons et arêtes
- Fruits de mer et coquilles (excepté huîtres et moules)
- Produits laitiers solides (fromage, beurre, etc.)
- Viandes, volaille, gras et os
- Restes de table
- Papiers souillés d'aliments (essuie-tout, boîtes à pizza, assiettes et verres de carton, etc.)
- Nourriture d'animaux domestiques



Résidus verts

- Gazon, feuilles mortes, tourbe, terre à jardin (maximum un tiers de bac)
- Fleurs, plantes, mauvaises herbes et tout résidu de jardinage
- Branches attachées en fagots (1 mètre par 4 cm maximum)
- Écorces, copeaux et bran de scie

L'herbicyclage : un choix écologique

Au lieu d'ajouter le gazon à la collecte des compostables, laissez l'herbe sur le sol. Elle se décompose rapidement et comble jusqu'à 30 % des besoins en azote de la pelouse. Aussi, comme le gazon contient 80 % d'eau, l'herbicyclage contribue à conserver l'humidité du sol et le protège de la sécheresse.

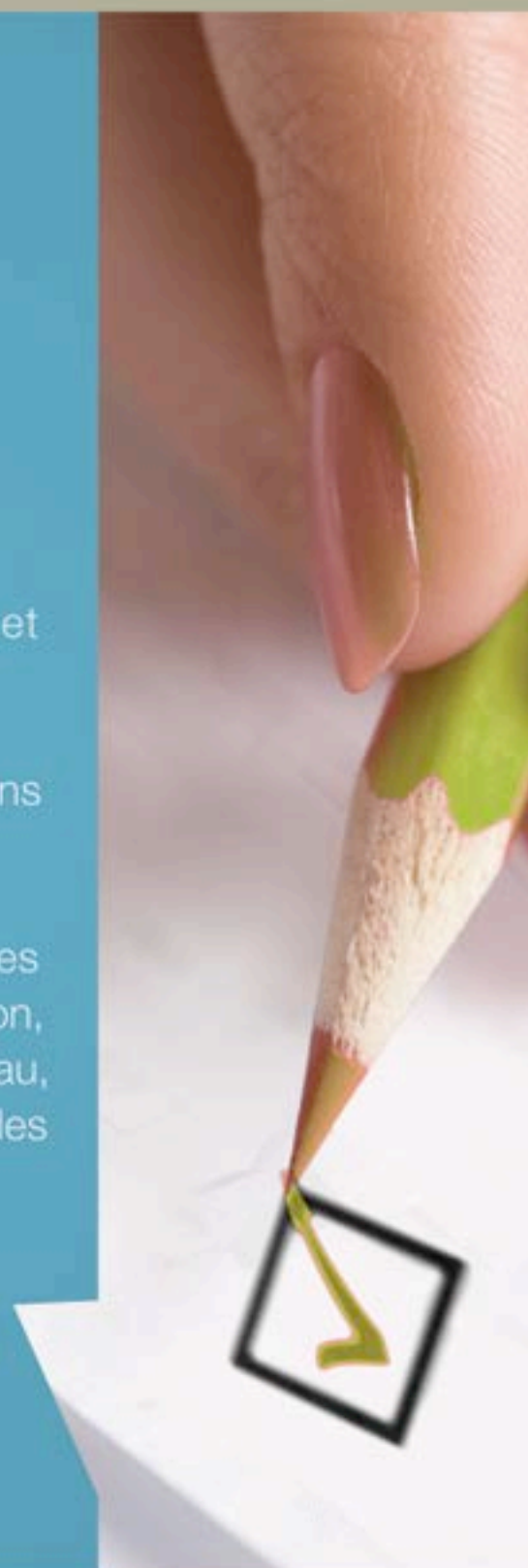
MATIÈRES COMPOSTABLES REFUSÉES

- Branches et troncs d'arbres
- Cendres chaudes et mégots
- Couches et serviettes hygiéniques
- Matériaux de construction
- Résidus domestiques dangereux (huiles, peintures, etc.)
- Vitre
- Toutes les matières recyclables : papier, carton, verre, métal, aluminium et plastiques



Toutes les raisons sont bonnes pour encourager la collecte des compostables

- ✓ Les matières compostables sont revalorisées et transformées en engrais naturel.
- ✓ Nous réduisons le volume de déchets enfouis dans les sites d'enfouissement.
- ✓ Nous participons à l'amélioration de la qualité des sols avec l'ajout de compost : réduction de l'érosion, amélioration de la rétention et de l'infiltration de l'eau, augmentation de la fertilité des sols et diminution des besoins de pesticides et d'engrais.
- ✓ Nous contribuons à la protection du climat.



Vous cherchez plus d'information sur le sujet ?

Vous trouverez tous les renseignements sur notre site Web dans la section environnement. De plus, une séance d'information est organisée spécialement pour vous.

Séance d'information

12 septembre 2011, 19 h au centre communautaire

Visite du centre de tri

21 septembre 2011 (heure à confirmer)

Seulement offerte aux citoyens de la Ville de Charlemagne, c'est **gratuit!**
Participez à la visite du lieu d'enfouissement technique dépôt rive-nord situé à Berthier.

Pour vous inscrire, communiquez avec les services municipaux au 450-581-2541 (avant le 16 septembre 2011).



84, rue du Sacré-Cœur, Charlemagne, Québec, J5Z 1W8
Téléphone : 450-581-2541 / Télécopieur : 450-581-0597
www.ville.charlemagne.qc.ca



LA COLLECTE À
TROIS VOIES
un coup de pouce
COLLECTIF!