



Voici quelques trucs et astuces pour faciliter votre gestion des résidus alimentaires:

1) Organisez le dépôt des résidus alimentaires dans le bac :

- *Dépôt en sacs* : utilisez des sacs de papier doublés de cellulose (disponibles dans les épiceries et les quincailleries);
- *Alternatives aux sacs* : utilisez du papier journal, des circulaires, des sacs d'épicerie en papier, des emballages de carton ou encore du carton souillé;
- *Dépôt en vrac (pêle-mêle dans le bac)* :
 - recouvrez les résidus de matières sèches ou de journaux entre les dépôts;
 - doublez ou triplez les épaisseurs afin d'éviter les fuites de liquide.

Note : tous les types de sacs de plastique seront refusés, qu'ils soient compostables, biodégradables ou oxodégradables.

2) Gardez votre bac brun propre et évitez les indésirables (odeurs, mouches et asticots)

- Tapissez le fond de votre bac de papier journal ou de carton pour récupérer les liquides et éviter que les matières ne collent au fond;
- Utilisez un coin de votre congélateur pour entreposer les matières animales ou odorantes jusqu'au jour de la collecte;
- Évitez d'y mettre des liquides ou des huiles en grande quantité;
- Nettoyez votre bac avec un désinfectant tels le vinaigre ou le savon :
 - utilisez un sceau pour éviter le gaspillage d'eau;
 - ne pas utiliser d'eau de Javel;
- Saupoudrez un produit déodorant tel que le bicarbonate de soude;
- Entreposez votre bac à l'ombre.

3) Éloignez les animaux

- Appliquez de l'onguent pour la toux ou de l'huile essentielle de menthe sur le rebord du couvercle de votre bac roulant;
- Fermez hermétiquement votre bac.

BESOIN D'UN PEU PLUS DE DÉTAILS?

1) La liste des matières acceptées dans le bac

Ayez un aide-mémoire accessible dans la cuisine. Affichez la liste des matières acceptées et refusées dans un endroit visible (ex : sur le réfrigérateur ou à proximité du mini-bac).

2) Le dépôt des matières dans le bac

Il n'est pas nécessaire d'emballer les matières avant de les mettre dans le bac roulant. Tout peut y être déposé en vrac, directement de votre mini-bac de cuisine. Dans ce cas, toutefois, il sera nécessaire de laver plus fréquemment vos deux bacs.

Vous pourrez aussi vous procurer des sacs de papier doublés de cellulose à l'épicerie ou à la quincaillerie, ou emballer vos matières dans des sacs de papier d'emballage d'épicerie, du papier journal, des circulaires ou du carton souillé. Vous pouvez également doubler ou tripler les épaisseurs afin d'éviter les fuites de liquide.



3) La gestion des indésirables (odeurs, mouches et asticots)

Le meilleur truc pour utiliser le bac brun sans inconfort : entreposer les résidus alimentaires plus odorants (viande, poisson, produits laitiers, sauces et autres) au congélateur en attendant la collecte. Vous pouvez également les conserver au réfrigérateur si vous manquez d'espace, pour un résultat relativement équivalent. Les épluchures de fruits et légumes, le pain, le marc de café et autres matières sèches ne dégagent pas d'odeurs et peuvent être accumulés sans inconvénient dans votre mini-bac de cuisine. Bien sûr, il faut tout de même vider celui-ci régulièrement dans le bac roulant à l'extérieur.

Utilisez un coin de votre congélateur pour entreposer les matières animales ou odorantes jusqu'au jour de la collecte.

- Si vous mettez les matières en vrac dans votre bac, alternez avec des couches de matières sèches (papier journal, carton, etc.);
- Enveloppez les résidus alimentaires de papier journal/circulaires ou utilisez des sacs en papier (surtout pour les restes de viandes et poissons; les problèmes de mouches sont principalement causés par ces derniers et surtout par la viande crue);
- Nettoyez votre bac régulièrement à grande eau, avec un peu de vinaigre ou de savon biodégradable si désiré (évitiez l'utilisation d'eau de Javel car elle se retrouve dans les cours d'eau et est hautement toxique pour la faune aquatique);
- Saupoudrez un produit déodorant tel que du bicarbonate de soude sur les parois internes;
- Le jour de la collecte, placez correctement votre bac à la rue, les roues vers votre propriété. Cela évitera aux matières de couler sur le revers du couvercle au moment de la collecte;
- Entreposez votre bac à l'ombre.

4) La présence d'animaux

Évitez que votre bac de 45 L dégage des odeurs qui attirent les animaux.

- Entreposez votre bac à l'ombre;
- Appliquez de l'onguent pour la toux ou de l'huile d'essence de menthe sur le rebord du couvercle;
- Fermez hermétiquement votre bac à l'aide du fermoir prévu à cet effet;
- Placez correctement votre bac à la rue, les roues vers votre propriété. Lors de la collecte, cela évitera aux matières de couler sur le revers du couvercle et d'attirer des animaux.

5) Le bac en hiver

- Évitez que les matières restent collées aux parois en tapissant le fond du bac de couches de papier journal ou de carton;
- Lors de tempête de neige, si possible, attendre à la prochaine collecte pour mettre votre bac à la rue. Cela facilitera les opérations de déneigement. Votre bac est assez volumineux pour contenir l'équivalent de plusieurs semaines de résidus alimentaires et en hiver il n'y a pas d'odeur.

6) Le bac brun, complément parfait de votre composteur domestique

Vous faites déjà du compostage domestique à la maison et vous valorisez sur place vos épluchures de fruits et légumes, le pain, le marc de café et les résidus verts de votre jardin et vos feuilles d'automne? Votre compost c'est de l'or brun, un fertilisant naturel, ne changez surtout pas vos habitudes!

La collecte des résidus alimentaires sera pour vous l'occasion d'optimiser la valorisation des autres matières telles que les résidus de table qui ne pouvaient être acceptés dans votre composteur domestique, soit les viandes, poissons, restes de repas, pâtes et salades contenant de la sauce et/ou/vinaigrette.

