

## TRUCS ET CONSEILS

- Déposez du papier journal dans le fond du bac de comptoir et du bac brun pour absorber les surplus de liquide.
- Emballez les aliments délicats (viande et poisson) en petites quantités avec du papier journal et nettoyez régulièrement le bac de comptoir avec du savon.
- Pour limiter les odeurs, saupoudrez un peu de bicarbonate de soude ou déposez une briquette de charbon de bois dans chacun des bacs.
- Congelez ou laissez au frais les résidus alimentaires et déposez-les dans votre bac brun le jour de la collecte.
- Bien qu'ils ne soient pas obligatoires, les sacs de papier ou les sacs compostables certifiés sont recommandés pour des raisons de salubrité. Si vous préférez, vous pouvez faire un baluchon avec du papier journal. Dans tous les cas, évitez d'y jeter des liquides.
- Si des odeurs persistent, rincez le bac brun avec une solution de vinaigre et d'eau. En tout temps, évitez de le laisser au soleil.
- Prenez l'habitude de placer le bac brun devant votre résidence pour la collecte hebdomadaire, même s'il n'est pas plein.
- Fermez toujours le couvercle de votre bac de comptoir et de votre bac brun.
- Pour éloigner les mouches à fruits, coupez un bouchon de liège sur le sens de la longueur et déposez-le sur le couvercle du bac de comptoir.
- Pour éloigner les écureuils, enduisez le couvercle du bac brun d'un onguent contre la toux (en vente libre dans les pharmacies et les supermarchés).

## BIEN JETER EN TROIS ÉTAPES FACILES



Placez le bac de comptoir dans la cuisine. Déposez les résidus alimentaires dans un sac de papier ou un sac compostable certifié. Vous pouvez aussi faire un baluchon avec du papier journal.



Une fois le bac de comptoir plein, déposez son contenu dans le bac brun. Assurez-vous d'enclencher le loquet de protection contre les petits animaux.



Le jour de la collecte des résidus alimentaires, placez le bac brun devant votre résidence. Il est important de déverrouiller le loquet pour faciliter les opérations liées à la collecte.

## PARTAGER UN BAC BRUN, C'EST POSSIBLE!

Si vous n'avez pas suffisamment de résidus alimentaires, vous pouvez partager votre bac avec un voisin. Il est également possible d'utiliser un seul bac pour plusieurs logements.

### RÈGLEMENT

Afin d'assurer le bon déroulement, le succès et l'encadrement des services de collecte sur l'ensemble de son territoire, la Ville de Montréal a émis le règlement 16-049.

### RENSEIGNEMENTS

Pour obtenir plus de détails sur la collecte des résidus alimentaires et la réglementation relative aux collectes, visitez le site [bienjeter.com](http://bienjeter.com) ou composez le 311.

*For information in English on your area's food waste collection service, visit [platetobin.com](http://platetobin.com) or call 311.*



BIENJETER.COM

# COLLECTE DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES



**BIEN MANGER, BIEN JETER.**

## MATÉRIEL FOURNI



### LE BAC DE COMPTOIR

On y dépose les résidus alimentaires générés par la préparation des repas et les restes de table.

Il se range facilement sous l'évier, au réfrigérateur ou au congélateur.

**Entretien :** lavez-le régulièrement à la main et n'oubliez pas d'y coller l'aide-mémoire!



### LE BAC BRUN

Il sert à recueillir les résidus alimentaires du bac de comptoir, en prévision de la collecte hebdomadaire.

Il se place à l'extérieur de votre domicile, selon les modalités de collecte de votre arrondissement.

N'oubliez pas d'y inscrire votre adresse.

**Entretien :** rincez-le avec un seau d'eau mélangée à un détergent doux (biodégradable) ou du vinaigre blanc.



### LES SACS

Des sacs de papier et des sacs compostables certifiés sont offerts pour les premières collectes. Une fois votre réserve épuisée, vous pourrez acheter ces sacs auprès de nombreux commerçants de votre quartier.

L'utilisation d'un sac de papier ou d'un sac compostable certifié n'est pas obligatoire, mais il facilite l'entretien. Vous pouvez aussi faire un baluchon avec du papier journal.

## MATIÈRES ACCEPTÉES

### ALIMENTS CRUS, CUITS OU AVARIÉS

- Fruits et légumes
- Viande et volaille avec ou sans les os
- Poissons et arêtes, fruits de mer et coquilles
- Produits céréaliers tels que pâte, pain, gâteau, riz
- Oeufs et coquilles
- Produits laitiers solides (fromage, beurre et yogourt)
- Résidus de thé, de tisane ou de café avec les sachets ou les filtres en papier
- Noix et écales
- Biscuits, confiseries et desserts
- Nourriture d'animaux
- Épices et fines herbes

### PAPIER ET CARTON SOUILLÉS

- Papiers-mouchoirs, essuie-tout, serviettes de table
- Nappes de papier, vaisselle de carton
- Boîtes de nourriture (pizza, poulet, etc.)
- Paniers à fruits en carton (sans la poignée)



## MATIÈRES REFUSÉES

- Liquides (soupe, lait, jus, café, etc.)
- Couches et produits hygiéniques
- Tissus, bois, liège, cire, cendres chaudes, mégots
- Gomme à mâcher
- Litière et excréments d'animaux
- Résidus verts
  - Feuilles mortes, rognures de gazon, copeaux
  - Résidus de jardinage et du potager, plantes
  - Résidus d'arbres feuillus et de conifères
- Matières recyclables
  - Papier, carton, verre, plastique, métal
- Autres matières
  - Matériaux de construction et de rénovation
  - Peintures et résidus domestiques dangereux
  - Polystyrène et pellicules de plastique
  - Terre, roche, sable
  - Cristal, porcelaine, céramique
  - Huiles et graisses non végétales
  - Piles, déchets biomédicaux

