

CONSEILS

- Nettoyez régulièrement vos bacs pour réduire les odeurs.
- Déposez du papier journal ou du papier brun dans le fond du bac de comptoir et du bac brun pour absorber les surplus de liquide.
- Conservez les aliments délicats (viande et poisson) au congélateur. Déposez-les dans le bac brun le jour de la collecte.
- Saupoudrez un peu de bicarbonate de soude sur les matières qui commencent à dégager des odeurs désagréables.
- Évitez de laisser vos bacs au soleil ou près d'une source de chaleur.
- Fermez toujours le couvercle de votre bac de comptoir et de votre bac brun.
- Enduisez le couvercle du bac brun d'un onguent contre la toux pour éloigner les écureuils.

En utilisant le **→ bac brun** pour vos résidus alimentaires, vous donnez une deuxième vie à une matière qui n'est pas un déchet.

3 ÉTAPES FACILES



Règlement sur les services de collecte (16-049)

Il est interdit de jeter vos résidus alimentaires dans les ordures ménagères, de sortir vos bacs à la rue hors des heures de collecte permises ou d'endommager volontairement les outils de collecte sous peine d'amende.

Réduire le gaspillage alimentaire

Vous pouvez économiser jusqu'à 1 000 \$ par année en évitant de gaspiller les aliments que vous achetez. Comment? En planifiant mieux vos achats, en conservant adéquatement vos aliments ou en congelant vos restes.



Pour en savoir plus, visitez **Montréal.ca** ou composez le **311**.

OBJECTIF → ZÉRO → DÉCHET

COLLECTE DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

Guide pratique pour la maison

On n'a qu'une ville à vivre →

Montréal

English available upon request by calling 311

MATIÈRES ACCEPTÉES ✓



Aliments crus



Aliments cuits



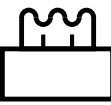
Papier brun
ou essuie-tout



Boîtes de nourriture
en carton très souillé
ou en bois



Vaisselle en carton
très souillé ou en bois



Papiers-mouchoirs

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

Papiers et cartons souillés

- ✓ Papiers-mouchoirs, essuie-tout, serviettes de table
- ✓ Nappes de papier, vaisselle en carton ou en bois
- ✓ Boîtes de nourriture
- ✓ Paniers à fruits en carton

MATIÈRES REFUSÉES ✗



Sacs en plastique



Vaisselle et contenants
en plastique
compostable ou non



Liquides



Litières



Couches



Vêtements
et tissus



Résidus
domestiques
dangereux

- ✗ Sacs de plastique
- ✗ Vaisselle et contenants en plastique compostable ou non
- ✗ Polystyrène et pellicule de plastique
- ✗ Liquides (soupe, lait, jus, café, etc.)
- ✗ Litière et excréments d'animaux
- ✗ Couches et produits hygiéniques
- ✗ Vêtements et tissus
- ✗ Liège, cire, cendres chaudes, mégots
- ✗ Gomme à mâcher
- ✗ Matières recyclables (papiers, emballages et contenants de carton propres, plastique, métal et verre)
- ✗ Matériaux de construction et de rénovation (terre, roche, sable, bois, céramique, porcelaine)
- ✗ Médicaments et déchets biomédicaux
- ✗ Résidus domestiques dangereux