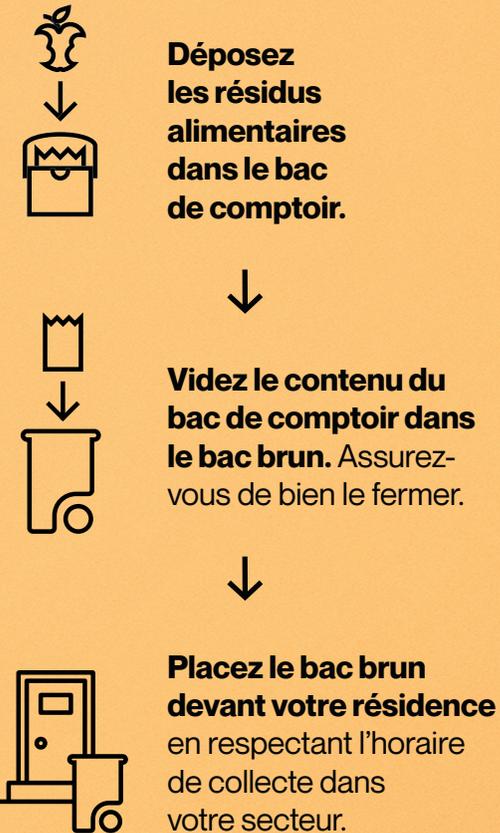


## CONSEILS

- Nettoyez régulièrement vos bacs.
- 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 et réduire les odeurs.
- Conservez les aliments délicats (viande et poisson) au congélateur.
- 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**.

English available upon request by calling 311

28923 (01-23)

OBJECTIF → ZÉRO → DÉCHET

## COLLECTE DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

Guide pratique pour la maison

On n'a qu'une ville à vivre →

Montréal

## MATIÈRES ACCEPTÉES ✓



Aliments crus



Aliments cuits



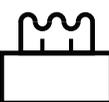
Papier brun  
ou essuie-tout



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