

GUIDE PRATIQUE

Récupération des matières
organiques dans les industries,
commerces et institutions



MRC
VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

DÉVELOPPER SERVIR REPRÉSENTER

LE RÔLE DU SECTEUR INDUSTRIEL, COMMERCIAL ET INSTITUTIONNEL (ICI)	3
POURQUOI PARTICIPER À LA RÉCUPÉRATION DES MATIÈRES ORGANIQUES?	4-5
CONSEILS GÉNÉRAUX	6
Savoir où ira la matière organique récupérée	6
Connaître vos matières organiques à gérer	7
Déterminer le volume du contenant de collecte	8
Planifier la collecte des matières organiques.....	8
Aménager l'espace de tri	9
Planifier la gestion et l'entretien.....	10
Autres astuces.....	10-11
CONSEILS PRATIQUES	12
Effectuer le tri des matières.....	12
Communiquer les bonnes pratiques.....	13
Prévoir un budget	14
Gérer les inquiétudes	14
Prioriser l'achat responsable pour faciliter le tri	14-15
PARTICULARITÉS DU SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT	16
PARTICULARITÉS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION.....	17
Gestion et équipement	17-18
Simplifier le tri par l'achat responsable.....	18-19
Plats pour emporter	20
Particularité des épiciers et des grossistes.....	21
POUR LES ENTREPRISES QUI VALORISENT DÉJÀ LEURS MATIÈRES ORGANIQUES	22
CONCLUSION.....	23
PETIT RAPPEL - QU'EST-CE QUI VA OÙ?	24
BAC BRUN	25
BAC BLEU	26
BAC NOIR	27

Le rôle du secteur industriel, commercial et institutionnel (ICI)

Le Québec s'est donné comme objectif de recycler 60 % des matières organiques générées et de réduire à 525 kg ou moins, la quantité de déchets éliminés par habitant, d'ici 2023. En effet, la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles vise à créer une société sans gaspillage et misant sur la valorisation des matières. Par ailleurs, dans le cadre de la Stratégie de valorisation de la matière organique, l'une des cibles est la gestion de la matière organique dans 100 % des industries, commerces et institutions (ICI) d'ici 2025.

Selon le bilan 2018 sur les matières organiques de RECYC-QUÉBEC, en 2018, 35 % des matières organiques du secteur municipal étaient recyclées alors que ce taux chute à 5 % dans le secteur ICI si l'on exclut les industries agroalimentaires et des pâtes et papiers. Par conséquent, près de 3 millions de tonnes de matières organiques générées par ce secteur sont éliminées annuellement. Afin d'atteindre les objectifs du Plan d'action ainsi que les objectifs régionaux, il est primordial que le secteur ICI participe à la collecte des matières organiques implantée sur son territoire. Pour cela, la MRC de La Vallée-de-la-Gatineau s'engage à accompagner les entreprises et les institutions à entreprendre ce virage, tout en prenant en considérant les réalités et les enjeux propres à chacune d'entre elles.



Pourquoi participer à la récupération des matières organiques?

1

Parce que le secteur ICI génère d'importantes quantités de matières organiques

2

Parce que les frais liés à l'enfouissement et au transport des déchets sont élevés et continueront d'augmenter dans les prochaines années

3

Parce que la collecte sur le territoire Val-Gatinois permettra de détourner environ 2500 tonnes de matières organiques de l'enfouissement

4

Parce qu'au final, la collecte permet de diminuer les émissions de gaz à effet de serre (GES). En effet, même si l'on ajoute une collecte, on diminue le transport des matières et on réduit les quantités de GES générées par l'enfouissement des matières

5

Parce que le lieu de traitement de la matière organique est situé sur notre territoire, donc à proximité, et qu'il permet la création d'emplois

6

Parce que le compost produit possède une valeur ajoutée en nutriments et qu'il peut être utilisé pour l'épandage au sol

7

Parce que la MRC fournit l'accompagnement nécessaire à ce virage

8

Parce que votre entreprise est écoresponsable



CONSEILS GÉNÉRAUX

Sommes toutes, les conseils offerts dans cette section se veulent les plus généraux possibles. N'hésitez pas à contacter la MRC au 819 463-3241 poste 228 dans le but d'obtenir davantage d'informations et pour bénéficier d'un service d'accompagnement personnalisé, directement dans votre organisation.

Savoir où ira la matière organique récupérée

La Vallée-de-la-Gatineau s'est dotée, en 2020, d'un site de traitement de la matière organique situé à Kazabazua et opéré par la MRC. Sur cette plateforme, les résidus alimentaires et verts sont traités par procédé de compostage en andains et permettent de produire un compost riche en nutriments.



Connaître vos matières organiques à gérer

Avant de débiter un programme de récupération de la matière organique, il importe de connaître le type de matières générées, les quantités et la saisonnalité de cette production.

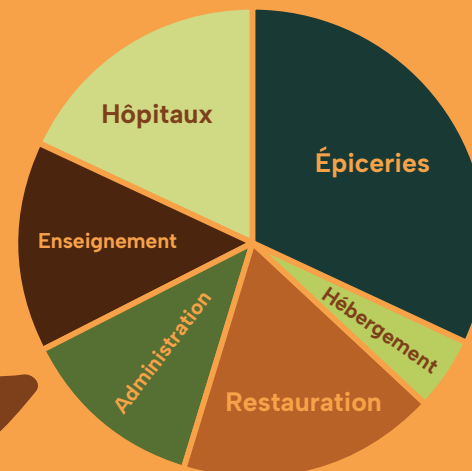
Voici une liste des matières organiques que vous pourriez générer et qui peuvent être récupérées :

- Les résidus de préparation d'aliments générés dans la cuisine;
- Les résidus alimentaires post-consommation (les restes de tables);
- Les os, les arrêtes et les coquilles (œuf, huîtres, etc.);
- Les viandes et les poissons (cuits ou crus);
- Les produits de boulangerie (céréales, farines, etc.);
- Les produits laitiers non liquides;
- Les fibres sanitaires, comme les serviettes à main;
- Les cartons souillés (non-cirés);
- Les résidus verts, tels que le gazon, les mauvaises herbes, les copeaux de bois et autres.

Avant le début de la collecte, examinez vos poubelles afin d'évaluer leur pourcentage de remplissage, le nombre de fois par jour que vous devez les vider et la proportion de matières organiques qui s'y trouve. Cela vous aidera à planifier le volume et le ou les types de contenants nécessaires.

À titre informatif, le pourcentage des matières organiques contenues dans les déchets par secteur est inscrit dans le tableau suivant (Chamard, 2009).

Secteur d'activité	% de matières organiques par volume de déchets
Épicerie	70 %
Hébergement	11 %
Restauration	39 %
Administration	28 %
Enseignement	32 %
Hôpitaux	39 %



Enfin, évaluez si votre production de matières organiques est saisonnière.

Votre commerce est-il plus achalandé à une certaine période de l'année?

Ceci est un facteur important à considérer.

Déterminer le volume du contenant de collecte

Tout dépendamment des quantités estimées et de la fréquence prévue de collecte, il importera de choisir le volume du bac ou du conteneur adapté à votre production.

Les volumes de bacs roulants sont de 120 L ou de 240 L. Il est également possible de disposer de plus d'un bac. Les conteneurs disponibles sont, entre autres, ceux à chargement arrière de 2, 4 ou 6 verges cubes.

Dans le but d'obtenir un bac ou un conteneur, nous vous invitons à communiquer avec la MRC dans le but de vérifier si ce dernier pourrait vous être fourni. Les conteneurs peuvent également être achetés ou loués par l'entreprise responsable de la collecte dans votre secteur.



Planifier la collecte des matières organiques

En ce qui a trait à la collecte, tout dépend du mode de gestion de votre municipalité. Si votre municipalité offre le service de collecte aux ICI, vous avez donc la possibilité de joindre la collecte municipale. Nous vous encourageons à contacter votre municipalité ou votre ville afin de savoir si cette option est possible.

Si votre municipalité ne prend pas en charge la collecte des matières résiduelles du secteur ICI, il vous faudra alors, soit :

- Établir une nouvelle entente de collecte avec un fournisseur de services ;
- Réviser les modalités de votre contrat actuel afin d'y ajouter une collecte selon la fréquence désirée. Il serait également judicieux de réviser la fréquence des collectes de déchets, puisque celle-ci pourrait être appelée à diminuer grâce à la récupération des matières organiques.

Aménager l'espace de tri

Tout d'abord, il importe de déterminer quels sont les endroits où les matières organiques sont générées. Par exemple, ces endroits peuvent comprendre la cuisine et la salle à manger.

Ensuite, déterminez les contenants adéquats (volume, format, couvercle, etc.) pour vos espaces intérieurs et extérieurs, selon les quantités générées.

La matière organique est souvent lourde. Choisissez alors vos contenants avec soin. À titre d'exemples, il pourrait être avantageux de prévoir de plus petits contenants, ou de définir un niveau maximal de remplissage, ou encore, d'utiliser un bac roulant de petit format pour l'intérieur.

N'hésitez pas à conserver les mêmes poubelles que vous avez actuellement. Il s'agit simplement de modifier leur vocation.

Définissez des espaces pour les contenants selon les départements (cuisine, salle à manger, salle commune, atelier, espace client, salle de bain, etc.) :

- Privilégiez la proximité et la facilité ;
- Évitez de laisser une poubelle à déchets seule. Ajoutez toujours un bac de recyclage et un contenant pour les matières compostables à proximité, lorsque nécessaire.

Examinez et planifiez vos espaces : accessibilité, transport des contenants, accès à une salle réfrigérée, accès à l'eau pour le nettoyage des bacs, etc.



Planifier la gestion et l'entretien

Videz tous les contenants qui contiennent de la matière organique au moins une fois par jour.

Pensez à comment vider les contenants pour optimiser les déplacements. À titre d'exemple, un transbordement des matières dans un plus gros contenant pourrait être profitable si les bacs sont loin.

Si vous devez déplacer une grande quantité de matières lourdes sur de longues distances, pensez à utiliser un bac sur roulettes pour en faciliter la manutention.



Autres astuces

- Évitez de mettre des liquides, votre bac sera moins lourd et plus facile à entretenir;
- Si vous avez l'option de congeler les matières comme la viande et le poisson, c'est une bonne technique pour éviter les nuisances;
- Utilisez les sacs de papier pour emballer les matières.

Ne mettez jamais de sacs en plastique dans le bac brun, et ce, même si une mention « compostable » ou « biodégradable » apparaît sur ledit emballage.

Autres astuces (suite)

Différentes autres options s'offrent à vous dont :

- Mettre la matière directement dans votre contenant ou votre bac. C'est facile et économique. Toutefois, cette méthode nécessite un nettoyage régulier et les matières peuvent adhérer aux parois;
- Ajouter du papier journal dans le fond des petits contenants, ou du carton dans le bac brun pour en faciliter l'entretien;
- Utiliser des sacs en papier brun, avec possibilité d'opter pour ceux contenant une pellicule de cellulose imperméable à l'intérieur, et ce, surtout si vos résidus contiennent beaucoup de matières humides.

Dans le but de conserver vos bacs et vos contenants propres, vous pourriez désigner un employé chargé de nettoyer ceux-ci après chaque collecte.



Dans les prochains mois, la MRC évaluera la possibilité de recevoir certaines quantités de matières emballées dans des sacs de plastique compostables avec une firme d'experts conseils en environnement.

CONSEILS PRATIQUES

Effectuer le tri des matières

Si possible, évitez toujours de laisser la tâche du tri aux clients. Une station de tri désignée peut grandement faciliter le travail des employés et améliorer le tri.

Demandez aux clients de rapporter leur cabaret ou leur assiette et faites le tri vous-même, si c'est possible. Sinon, assurez-vous d'avoir une poubelle différente pour les déchets, le recyclage, les matières compostables (et les contenants consignés si vous le désirez), une à côté de l'autre, même à l'extérieur.



Installez des autocollants ou des affichettes, telles que celles fournies par la MRC, qui illustrent clairement, à l'aide d'images, quelle matière va dans quel bac.

Il peut être pertinent d'imprimer des affiches personnalisées, avec des images, des matières spécifiques que votre commerce utilise (panier de plastique, couvercle, fourchette, papier d'emballage alimentaire, etc.), pour guider les clients. La MRC peut vous aider à préparer de telles affiches personnalisées. Sinon, vous pouvez utiliser les affiches préparées par la MRC pour chacune des trois catégories de matière. Ces affiches se retrouvent d'ailleurs en annexe au présent guide pratique.

Communiquer les bonnes pratiques

- Un engagement clair de la direction est nécessaire pour faire valoir l'importance du tri à l'ensemble de l'équipe ;
- Impliquez et consultez toute votre équipe : le personnel de terrain, le personnel d'entretien ainsi que tous ceux qui sont présents au quotidien. Ces personnes connaissent bien l'environnement de travail et sont aptes à proposer des pistes pertinentes à votre contexte. Ce seront des alliés pour vous aider à implanter les changements lors du début de la collecte ;
- Commencez la sensibilisation bien avant le début de la collecte. Prévoyez une formation pour vos employés, puis des outils de sensibilisation à la nouvelle collecte et au tri :



Passez en revue la liste des matières que votre entreprise produit (à l'aide d'exemples concrets) avec vos employés ;



Gardez en tête que tous vos nouveaux employés devront aussi être formés ;



Prévoyez un temps d'adaptation. Faites des suivis pour vérifier la qualité du tri et voir quelles sont les améliorations possibles.

- Il peut y avoir de la réticence quant au changement d'habitudes : prévoyez un plan de communication pour répondre aux préoccupations prévisibles de vos employés (odeurs, salubrité, gestion, temps, etc.).
- Selon la taille de votre entreprise, il peut être avantageux de désigner une personne responsable d'assurer un bon tri des matières, de la manutention des contenants, ou encore, de superviser l'équipe de tri.

**X PAS
ACCEPTÉ
dans le bac brun**

Toute forme de plastique est refusée, même avec la mention « biodégradable » ou « compostable » : sac de plastique, contenant de nourriture pour emporter, vaisselle de plastique, etc.



Prévoir un budget

Il serait judicieux de prévoir un budget pour :

- l'achat de nouveaux équipements (conteneur, poubelles, contenants, etc.);
- la possibilité de coûts pour l'aménagement et l'optimisation d'espaces;
- une moyenne d'une heure de salaire par semaine pour la gestion et le tri des matières (désemballage de produits, tri des bacs et poubelles, etc.);
- des produits nettoyants et un boyau d'arrosage pour l'entretien de l'équipement;
- des sacs en papier;
- des frais supplémentaires pour la nouvelle collecte, mais aussi la baisse des coûts pour la collecte des déchets.

Vérifiez auprès de la MRC si vos équipements pourraient être fournis

Gérer les inquiétudes

Votre bac brun ne sentira pas plus mauvais que vos sacs de déchets. Ce sont les mêmes matières que vous produisez. Seulement, celles-ci seront placées dans un bac différent!

Assurez-vous de suivre les conseils et astuces fournies par la MRC dans le but d'éviter le plus possible les nuisances, telles que les mouches, les vers, les odeurs et les matières qui gèlent dans le bac.

Prioriser l'achat responsable pour faciliter le tri

La conception de tout objet a des répercussions sur l'environnement, tout au long de la chaîne de production, de l'extraction des matières premières, à la fabrication, à la distribution, lors de l'utilisation, jusqu'à l'enfouissement. Ainsi, les produits que vous sélectionnez ont d'importantes conséquences sur l'environnement. Osez demander! Vous avez du pouvoir en tant qu'acheteur et vous pouvez influencer l'offre des fournisseurs sur le court et le long terme. Suivez la hiérarchie des 3R-V.

Prioriser la hiérarchie des 3RV :



Favoriser les produits :



PARTICULARITÉS DU SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT

Si vous désirez encourager la participation de vos clients, offrez un petit bac ou des sacs en papier brun pour chacune des unités. Sinon, au minimum, offrez la possibilité aux clients d'amener leurs matières organiques à un endroit spécifique (bac, poubelle ou contenant commun).

Lorsqu'il est temps de nettoyer l'unité d'hébergement, l'employé attiré à cette tâche n'a qu'à vider les matières dans un plus gros contenant, qui sera éventuellement transvidé dans le bac ou dans le conteneur, et à laver le petit contenant.



PARTICULARITÉS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

Gestion et équipement

Si vous avez un espace réfrigéré ou congelé, vous pouvez y entreposer les matières, ou même votre bac roulant, jusqu'au jour de la collecte. Cela évitera les nuisances comme les odeurs et les mouches.

Ajoutez le bon contenant (volume, format, couvercle, etc.) dans chaque espace où vous gérez des matières compostables.

Exemples :

- Un petit contenant comme une chaudière de 10 L près de la cafetière pour le café et les filtres ;
- Un contenant moyen dans la cuisine pour la préparation des repas pour permettre de ramasser au fur et à mesure les pelures, les coquilles d'œufs, les bouts de légumes, etc. ;
- Une poubelle ou une grosse chaudière près de l'endroit où vous pelez les patates ;
- Un bac à l'endroit où vous videz les assiettes des clients ;
- Une poubelle à l'extérieur, le cas échéant.

Si votre pièce est petite, trouvez des façons originales d'optimiser votre espace :

- En remplaçant votre poubelle à déchets par une poubelle multiusage ;

Ne laissez jamais une poubelle à déchets seule

Selon les matières générées à cet endroit, ajoutez un bac à recyclage ainsi qu'un contenant pour la matière compostable



- En utilisant une poubelle sur roulette que vous pouvez sortir du dessous d'une table au besoin.
- En accrochant un ou des petits bacs/ chaudières au mur pour ne pas perdre d'espace au sol et pour éviter de vous pencher.



Vous verrez qu'en combinant le bon tri des matières recyclables et compostables, vous réduirez grandement vos déchets. Vous pourrez probablement diminuer le nombre de poubelles à déchets ou la grosseur de votre conteneur et ainsi, gagner de l'espace pour vos nouveaux bacs bruns, ou encore, utiliser seulement des bacs roulants pour vos déchets, à la place d'un conteneur.

Simplifier le tri par l'achat responsable

Évitez toujours de laisser la tâche du tri aux clients. Ramassez les assiettes des clients ou demandez qu'ils les rapportent. Une station de tri désignée peut grandement faciliter le travail des employés et améliorer le tri.

Dans le choix de vos produits, privilégiez toujours :

- des articles réutilisables, tels que des assiettes et des ustensiles lavables ;
- sinon, des articles recyclables, tels que des contenants en aluminium ou encore, des articles compostables faits de carton (aucun plastique compostable).

- Si vous voulez simplifier le travail des employés, assurez-vous que tout ce qui se retrouve dans l'assiette du client est soit réutilisable ou compostable. Voici des exemples de matières acceptées dans le compost :



Lorsque les items suivants se retrouvent dans l'assiette des clients, il est facile de simplement tout mettre au compostage :

- Restes de nourriture ;
- Viande, gras, os ;
- Napperons en papier (souillé) ;
- Carton (souillé) ;
- Petits contenants de carton et sauce ;
- Ustensiles en bois ;
- Cure-dents de bois ;
- Papier d'emballage alimentaire non-ciré.

Évitez, si possible, toutes les portions individuelles (beurre, lait, crème, confiture, condiments, etc.) qui ne sont habituellement pas recyclables. Moins de déchets, moins de tri!

De cette manière, tout ce qui se trouve dans l'assiette pourra aller ensemble dans le bac brun. Pas de tri à faire avec les restes des clients. Votre poubelle, qui était auparavant pour les déchets, deviendra une poubelle à compost!



À éviter pour simplifier le tri



Plats pour emporter

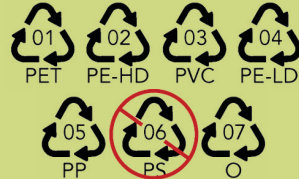
- Si vous servez vos clients dans des plats pour emporter, éliminez les contenants en styromousse ou tout plastique #6 (non-recyclable).

Privilégiez les types de contenants suivants :

**Contenant
d'aluminium**



**Contenant
en plastique recyclable
(excluant ceux
identifiés du numéro 6
qui vont à la poubelle)**



**Contenant
en carton (brun)
compostable
(ils ont
l'avantage de
pouvoir être
mis au compost
avec les restes
de nourritures,
sans faire de tri)**

**AUCUN plastique,
et ce, même avec la
mention compostable ou
biodégradable (ils ne peuvent
être compostés sur notre site
puisque'ils constituent des
contaminants)**



Particularité des épiceries et des grossistes

Le défi le plus important des épiceries et de tout autre commerce d'alimentation est certainement, le désempilage des aliments périmés.

Tout d'abord, avant de jeter les aliments périmés, il est judicieux d'offrir les aliments à rabais à l'approche de leur date de péremption, ou encore, de les offrir à des organismes ou à des banques alimentaires. Renseignez-vous auprès de votre municipalité ou de la MRC, sur les organismes qui acceptent les dons alimentaires.

Si vous devez malheureusement vous départir d'aliments périmés, il importe d'installer dans un endroit approprié, une station de tri et de désempilage des aliments. Cette station doit comporter minimalement les articles suivants :

- Une table ;
- Des ciseaux ou des couteaux ;
- Un bac ou un contenant de compost, muni d'un sac de papier, d'un volume approprié ;
- Un bac de recyclage pour les emballages ;
- Un bac de déchets pour les contenants non-recyclables.

L'employé sera donc en mesure de facilement retirer les aliments des emballages et de disposer du contenu dans le bac de compost, ainsi que de l'emballage, soit dans le recyclage ou dans la poubelle.

Évidemment, ces opérations viennent avec un coût afférent au salaire de l'employé qui doit réaliser le désempilage des aliments. Cependant, sachez que le traitement des matières recyclables et des matières organiques est jusqu'à 4 fois moins dispendieux que l'enfouissement des déchets!



POUR LES ENTREPRISES QUI VALORISENT DÉJÀ LEURS MATIÈRES ORGANIQUES

Si votre entreprise a déjà une manière efficace et commode de valoriser ou de recycler la matière organique, vous pouvez continuer ainsi. La MRC ne veut surtout pas décourager les initiatives individuelles ou régionales, que ce soit du compostage domestique ou du recyclage par alimentation animale. Simplement, utilisez votre bac brun pour le reste de vos matières compostables.



CONCLUSION

Même si le compostage représente un effort supplémentaire et possiblement un investissement d'argent pour l'achat d'équipement, plusieurs bénéfices peuvent être tirés de cette pratique. En plus de réduire les frais inhérents à la gestion des ordures dans votre organisation, vous contribuerez à la préservation de l'environnement, en diminuant les quantités de matières éliminées dans les lieux d'enfouissement, en plus de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Vous pourrez ainsi vanter vos mérites en tant qu'organisation écoresponsable!

PETIT RAPPEL

QU'EST-CE QUI VA OÙ?

MRC
VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

Pour plus de renseignements, contactez l'équipe environnement
à la MRCVG 819 463-3241 poste 228

COMPOSTAGE BAC BRUN



Les matières dont vous pouvez disposer
au bac brun se divisent sous 4 catégories.

Les résidus alimentaires

Les fruits et les légumes, les viandes, les poissons et les fruits de mers (cuits ou crus), y compris les os et les coquilles, les huiles et les graisses les produits laitiers et céréaliers.



Les résidus verts

Les feuilles mortes, le gazon, les fleurs, les plantes, les mauvaises herbes, les brindilles, le bran de scie, les copeaux et les écorces.



Les fibres

Tous les papiers et les cartons non cirés, souillés par des résidus alimentaires, le papier parchemin, les papiers mouchoirs et les papiers essuie-tout.

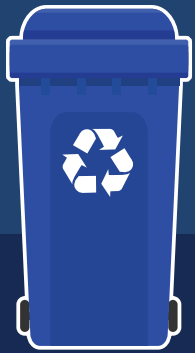


Autres

Les cheveux, les poils, les cendres bien refroidies, le sable à litière ainsi que les excréments d'animaux.



RECYCLAGE BAC BLEU



Les matières dont vous pouvez disposer au bac bleu requièrent que vous vous posiez d'abord deux questions.

Question #1

Est-ce que l'objet à déposer au bac se retrouve dans l'une des catégories suivantes?

Contenant



Emballage



Imprimé



Question #2

Est-ce que l'objet est composé de l'une des matières suivantes?

Métal



Plastique



Verre



Carton



Papier



NON

Vous avez répondu NON à l'une des questions? Assurément, l'objet ne peut pas être mis au bac de recyclage.

OUI

Vous avez répondu OUI aux deux questions? Il y a de bonnes chances que l'objet puisse être mis au bac de recyclage. Pour le déterminer, passez à l'étape suivante.

Critères particuliers reliés au plastique

Deux critères sont à surveiller lorsque l'objet est conçu de plastique

Critère #1

Repérer le symbole du triangle fléché sur l'objet



Repérer ensuite le chiffre présent au centre de ce symbole. Les chiffres 1, 2, 3, 4, 5 et 7 peuvent tous être recyclés, alors que le chiffre 6 va plutôt aux ordures, notamment les contenants en styromousse qui sont conçus de ce type de plastique.



Critère #2

Les sacs d'épicerie, les pellicules de plastique et tous sacs d'emballage qui s'étirent facilement lorsqu'on y insère le pouce sont acceptés dans le bac de recyclage. Si possible, il est conseillé de tous les rassembler dans un même sac avant de s'en départir dans le bac.

Les sacs conçus de plastique rigides ou à double surface ne doivent pas être mis au bac de recyclage.

OUI



NON



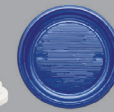
POUBELLE BAC NOIR



Les matières qui ne peuvent être mises au compostage ou au recyclage vont généralement à la poubelle.

Les plastiques

Les plastiques identifiés du symbole incluant le chiffre 6 ou qui ne portent tout simplement aucun symbole ainsi que les emballages de plastique rigide.



Les contenants et emballages

Les contenants ou emballages en tissus, à double surface ou conçus d'une surface métallisée



Attention!

Certains objets sont ABSOLUMENT À PROSCRIRE DU BAC

Les encombrants, les objets électroniques, les produits domestiques dangereux ainsi que les matériaux de construction, rénovation et démolition doivent plutôt être dirigés vers un écoentre.



Autres

Il est recommandé d'envoyer vers un organisme de réemploi tous les autres objets tels que des vêtements, des jouets, des articles de sports ou des meubles, s'ils sont encore en bon état.



MRC
VALLÉE-DE-LA-GATINEAU

DÉVELOPPER SERVIR REPRÉSENTER