LA COLLECTE DANS MA COMMUNAUTÉ

- Laissez votre chaudière sur le bord du chemin lors de la journée de collecte.
- Si votre journée de collecte est la même que le recyclage et/ou les poubelles, LAISSEZ LA CHAUDIÈRE À L'OPPOSÉ DE VOS BACS. Donc si vos bacs se situent à gauche de votre entrée, mettez la chaudière à droite.
- Lors de la collecte, le responsable vous laissera une chaudière propre à l'emplacement de votre ancienne. Le levier rouge sera levé pour indiquer qu'elle a été remplacée par une chaudière propre.

ATTENTION!

- Nous vous demandons de sortir vos chaudières à l'extérieur de votre maison le jour de votre collecte SEULEMENT.
- De plus, nous vous demandons de bien FERMER la chaudière quand celle-ci n'est pas utilisée.
- En procédant de cette façon, vous réduirez les risques d'animaux indésirables.

Saviez-vous que?

L'herbicyclage consiste à laisser les rognures de gazon sur place après la tonte. En effet, celles-ci permettent de stabiliser le taux d'humidité dans le sol et servent de fertilisant.

PROCUREZ-VOUS GRATUITEMENT DU COMPOST!

Situé prés du garage des travaux publics, ramassez votre compost dans le conteneur bleu!

7, rue des Pins

Amenez votre pelle et votre récipient! Des sacs de jute sont également offerts sur demande.

Le compost peut être utilisé comme fertilisant, comme amendement et comme paillis pour retenir l'humidité du sol! Il contribue à l'activité microbienne dans le sol et améliore le rendement des cultures.

LE CALENDRIER

Lundi Rue des Pins et NolkaMardi Rue KolipaïoMercredi Rue Tomakowa et Mikowa

Jeudi Ch. Leblanc et boul. Danube

PROCUREZ-VOUS GRATUITEMENT VOTRE CHAUDIÈRE À COMPOST DÈS MAINTENANT!

Communiquez avec nous : 819 294-6696 poste 2502 environnement@cawolinak.com

COMPOSTAGE

Collecte des matières organiques









RÉSIDUS ALIMENTAIRES

- Restes alimentaires (frais ou cuits)
- Fruits et légumes
- Pains, pâtes et produits céréaliers
- Poissons et leurs arêtes
- Viande et poulet (os de volailles seulement)
- Fruits de mer sans coquille et carapace
- Œufs et leurs coquilles
- Pommes de terre frites
- Sachets et feuilles de thé
- Marc de café et les filtres
- Farine et sucre
- Aliments périmés sans emballage

FIBRES

- Emballages cartonnés des œufs
- Sacs de papier brun déchiquetés
- Serviettes de papier sans couleur
- Papier et papier journal non glacé sans couleur
- Essuie-tout

RÉSIDUS VERTS

- Fleurs et plantes fanées
- Résidus de terreau

MATIÈRES REFUSÉES



- Épis de maïs et gomme à mâcher
- Noyau de mangue, avocat, courge
- Liquides de bouillons, sauces, soupes
- Coquilles de mollusques, AUCUN OS (sauf os de volailles)
- Branches, feuilles et roches
- Contenants de jus ou de lait
- Bouchons (métal, plastique, liège)
- Ustensiles et assiettes en plastique
- Film alimentaire et pochette en plastique
- AUCUN SAC DE PLASTIQUE!
- Métal et verre
- Textiles, cuirs, cordons, ficelles, caoutchouc et élastique
- Cendres, chaux, terre, rognures de gazon
- Sacs d'aspirateurs et leurs contenus
- Litières de chats et excréments
- Mégots de cigarettes, tabac
- Papiers aluminium, papiers cirés, colorés et enveloppes
- Couches, serviettes sanitaire, cure-oreilles, soie dentaire
- Médicaments, masques et gants
- Matériaux de construction et rénovation
- Produits chimiques

LES BONNES RAISONS DE PARTICIPER AU PROJET COMPOSTAGE W

- 1 Le Québec a pour objectif de recycler ou valoriser 70% des matières organiques d'ici 2030.
- 2 Composter vous permettra de réduire d'environ 50% le contenu de vos poubelles.
- 3 L'enfouissement et le transport des déchets sont très coûteux.
- Le composteur mécanisé se situe sur la communauté, donc peu de transport.
- 5 En détournant vos matières organiques des sites d'enfouissement, vous contribuez à éviter l'émanation de méthane dans l'atmosphère. Un gaz à effet de serre 21 fois plus puissant que le dioxyde de carbone.
- Wous contribuez également à protéger nos sols et notre eau! En effet, la décomposition des matières organiques dans un site d'enfouissement crée un jus toxique, le lixiviat, qui peut s'infiltrer dans les nappes phréatiques,
- 7 Le compostage permet de retourner à la terre ce qu'elle nous a donné par le biais du compost qui aide à sa fertilisation.

Saviez-vous que?

Chaque année, un ménage moyen gaspille 140 kg de nourriture, équivalent à 1100\$ de pertes. Les astuces: planifier vos repas à l'avance, congelez vos restants et partagez vos repas.

Visitez le *J'aime manger*, pas gaspiller! pour plus d'astuces.