COMMUNICATIONS AUX MUNICIPALITÉS
FÉVRIER 2025

Les sujets essentiels du mois

QUE RETENIR DES NOUVELLES RÈGLES DE TRI POUR VOTRE RECYCLAGE ?

Les nouvelles règles qui s'appliquent maintenant pour la collecte sélective apporte une vraie révolution dans votre bac bleu en simplifiant le tri des matières résiduelles.

Partout au Québec, la même ligne directrice simple: si c'est un contenant, un emballage ou un imprimé, ça peut aller dans le bac bleu, quel que soit le matériau.
En contrepartie, tout ce qui n'est pas un contenant, un emballage ou un imprimé, ne va pas dans le bac de récupération.

Concrètement, cela veut dire que comme d'habitude, une canne de sauce tomate, une boîte de biscuits, un contenant de crème glacée, du papier aluminium ou un magazine vont tous dans votre bac bleu.

La nouveauté, c'est que bien d'autres matières s'y ajoutent comme les contenants de yogourt en format individuel, les emballages de plastique (type ficello, sous-marin, dessus de salade de fruits, céréales), le cellophane, les plats en styromousse, les capsules de café et de thé, les sacs de chips, les emballages de barre tendre, de bonbons, de chocolat ou de biscuit.

Bref, la règle si c'est un contenant, un emballage ou un imprimé, ça va dans le bac bleu.

Petit truc en plus, un couvercle ou un bouchon fait partie du contenant. Donc, il va aussi dans le bac bleu et pas besoin de laver les matières sales au complet, seulement bien les vider et les rincer légèrement au besoin.

Seules exceptions, les contenants d'aérosols contiennent des produits dangereux et doivent être apportés à un dépôt municipal ou dans un écocentre. Les emballages de styromousse de protection, lors de l'achat d'une télé par exemple, doivent aller aux déchets.

Le tri de vos matières recyclables devient donc plus simple et réduira le volume de vos déchets. Vous manquez de place dans votre bac bleu, contactez la RIDT afin de pouvoir bénéficier d'un bac roulant supplémentaire.

AVEC L'APPLICATION ÇA VA OÙ ?, ON SAIT OÙ ÇA VA !

Nouvelles règles pour ce qui va dans votre bac de récupération, nouvelles matières bientôt consignées.
L'application Ça va où ? de Recyc-Québec est facile à utiliser pour trouver la bonne information pour mieux trier vos matières.

Vous pouvez aussi tester et améliorer vos connaissances de tri en jouant au nouveau jeu disponible sur l'application. Simple et interactif, le jeu vous invite à choisir la bonne destination pour chaque produit.

Aiguisez vos instincts de tri en jouant dès maintenant!

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Saviez-vous que 63 % des aliments jetés par les ménages canadiens auraient pu être consommés ?
Une famille gaspille en moyenne 140 kg de nourriture annuellement, soit l'équivalent d'environ 1 300 $ d'épicerie. C'est avec de petits gestes simples qu'on peut mettre sa poubelle (ou son composteur 😉) au régime et faire du bien à son portefeuille.

Bien ranger son frigo pour réduire les déchets alimentaires
Le secret ? Un frigo bien ordonné ! Pour garder les aliments plus longtemps, on s'équipe d'un thermomètre et on place dans la zone froide (celle entre 0 °C et 4 °C) les denrées très périssables: viande, poisson, crème et fromage frais.
On n'entasse pas les produits (l'air doit circuler) et, bien sûr, on met en avant ceux dont les dates limites de consommation sont les plus proches.

Comment faire durer les aliments plus longtemps ?
Les fruits et légumes sont les aliments les plus gaspillés.
Pour freiner leur détérioration naturelle, on ne les lave pas avant de les mettre dans le bac du frigo.
Sauf la salade, qui aime être propre, essorée et stockée dans un sac hermétique avec un papier absorbant.
Les courges, oignons et pommes de terre se gardent dans un endroit sec, frais et sombre.
Quant aux bananes, avocats et poires qui produisent de l'éthylène, on les sépare des laitues, brocolis et raisins.
Bon à savoir aussi ! Les tomates se conservent mieux avec leur pédoncule.

Manger les miettes, c'est bon pour tous !
On jette l'équivalent de 9 baguettes par an à la poubelle... Alors qu'en mixant 200 g de pain rassis avec 100 g de beurre, on peut faire un fond de tarte express. Ou fabriquer de la "mollica", une chapelure aromatisée à saupoudrer sur les pâtes ou les gratins de légumes : du pain sec mixé avec de l'ail, du thym, du sel et du poivre.

Pour réduire le gaspillage alimentaire, visitez le site « J'aime manger pas gaspiller »
https://lovefoodhatewaste.ca/fr

GÉREZ-VOUS DÉJÀ VOS MATIÈRES ORGANIQUES ?

Depuis l'été 2022, le compostage est entré dans nos vies au Témiscouata. Si bon nombre de citoyens (± 20 %) s'adonnaient déjà au compostage domestique avant, d'autres ont commencé à le faire ou à utiliser d'autres moyens disponibles, alors que certains autres tardent toujours à l'intégrer à leur geste de tri à la maison.

D'abord, on doit se rappeler l'importance de mieux trier ses matières organiques, qui peuvent représenter 36 % de nos poubelles. Composter pollue beaucoup moins qu'enfouir ses matières, parce que la décomposition des déchets organiques dans un site d'enfouissement crée du méthane, un gaz 25 fois plus puissant que le CO_2, et c'est sans oublier que l'enfouissement coûte de plus en plus cher aux municipalités et aux contribuables.

Qu'est-ce qui se met au compost ? En règle générale, il y a trois principes assez simples à suivre…

- ✓ Est-ce que ça se mange ou est-ce une partie de quelque chose qui se mange ?
- ✓ Est-ce en papier, en carton ou en matière compostable ?
- ✓ Est-ce un résidu vert de jardin ou autres ?

Si oui, ça va au composteur, pour les matières végétales, ou dans un conteneur de point d'apport volontaire pour toutes les matières végétales ou animales.

Un truc simple, avoir un récipient à portée de main dans la cuisine
L'emplacement de notre récipient de cuisine peut faire toute la différence, il faut l'avoir à proximité lorsqu'on cuisine. Sous l'évier est souvent l'endroit stratégique pour le garder facilement accessible, mais hors de la vue.
On prévoit de cuisiner plus et d'avoir énormément de retailles et d'épluchures ?
On peut le sortir pour les recueillir et les vider ensuite directement dans le composteur dans l'arrière-cour ou le transporter directement vers le point d'apport volontaire.

Pour le nettoyage, on suggère de mettre du papier journal (ou des circulaires) au fond du récipient pour éviter que les résidus collent aux parois. On prend l'habitude de le laver régulièrement avec un mélange d'eau, de savon et de bicarbonate de soude ou de vinaigre.

Pour aller plus loin, les sujetscomplémentaires

SE DÉBARRASSER DE MANIÈRE SÉCURITAIRE DES MÉDICAMENTS PÉRIMÉS OU INUTILISÉS !

Les médicaments périmés ou inutilisés doivent être rapportés dans une pharmacie. Cette démarche vise à prévenir les risques d'intoxication accidentelle et les interactions néfastes avec d'autres médicaments.
Ces médicaments ne doivent pas être jetés avec les déchets, dans un lavabo, une toilette ou les égouts.

Ceux rapportés en pharmacie seront éliminés par une entreprise spécialisée, en toute sécurité et dans le respect des lois en vigueur en matière de protection de l'environnement.
Il est possible de les retourner dans n'importe quelle pharmacie au Québec, à tout moment de l'année, après avoir fait le tri dans votre armoire à pharmacie.
Vous devez rapporter tous les médicaments vendus sur ordonnance ou sous contrôle du pharmacien, incluant :

- ✓ les opioïdes pour soulager la douleur ou la toux
- ✓ les antibiotiques non utilisés
- ✓ les médicaments en vente libre
- ✓ les produits de santé naturels

Les médicaments pour animaux, achetés chez un vétérinaire, doivent être rapportés chez le même vétérinaire.

Les médicaments injectables, les seringues, les aiguilles, les lancettes utilisées pour effectuer des tests de glycémie et les autres objets piquants ou tranchants doivent être rapportés dans un contenant prévu à cette fin et scellé pour éviter les blessures.
Vous pouvez obtenir gratuitement ce type de contenant en pharmacie, dans un CLSC ou un centre hospitalier.

Les flacons de médicaments vides ne doivent pas être rapportés en pharmacie mais peuvent aller au recyclage. Certains autres produits comme des teintures à cheveux, des dentifrices, de la crème solaire ou des vernis à ongles ne peuvent pas être rapportés et doivent être jetés aux poubelles.

En terminant, un petit conseil… !!! Lorsque vous achetez des médicaments en vente libre, n'optez pas immédiatement pour le plus gros format, mais pour celui qui correspond à vos besoins en tenant compte de la date de péremption indiquée sur l'emballage.

LA PHASE 2 DU SYSTÈME DE CONSIGNE ÉLARGIE EST REPORTÉE

À compter du 1er mars prochain, la consigne est élargie à TOUS les contenants de boisson prête-à-boire de plastique et d'aluminium de 100 ml à 2 litres. Cela inclut les bouteilles d'eau, d'eau pétillante, de jus, mais aussi toute autre boisson comme l'eau aromatisée, les jus de légumes, les spiritueux, etc.
En ce qui concerne, les contenants de boisson de verre, comme les bouteilles de vin, de spiritueux ou d'eau, de même que les contenants de boisson multicouches comme ceux de lait et de jus, il faudra attendre en 2027. Entretemps, on devra continuer de les mettre au bac de récupération.

Notons que les contenants de verre et multicouches non consignés représentent 20 % du volume de contenants visés par la réforme de la consigne.

VIEUX RÉFRIGÉRATEUR OU CONGÉLATEUR: COMMENT S'EN DÉBARRASSER ?

GoRecycle est le seul organisme reconnu par RECYC-QUÉBEC pour gérer le recyclage responsable de ces appareils au Québec. Les 4 écocentres du Témiscouata font d'ailleurs partie du réseau associé à cet organisme.

En plus des réfrigérateurs et des congélateurs, GoRecycle récupère plusieurs autres appareils : celliers, climatiseurs mobiles ou de fenêtre, déshumidificateurs et refroidisseurs d'eau. Si votre appareil fonctionne toujours, GoRecycle vous encourage à songer au réemploi. Donnez au suivant…

Testez vos connaissances pour comprendre l'importance de ne pas jeter n'importe où vos vieux équipements réfrigérants.

Quelles matières trouve-t-on dans un réfrigérateur et un congélateur ?

- De la mousse isolante
- Du gaz réfrigérant
- Des huiles usées
- Toutes ces réponses

Toutes ces réponses. Les réfrigérateurs et les congélateurs contiennent des matières dommageables pour l'environnement, telles que la mousse isolante de polyuréthane, des gaz réfrigérants — qu'on appelle des halocarbures, soit des substances qui appauvrissent la couche d'ozone en plus d'être d'importants gaz à effet de serre (GES) —, des huiles usées, du plastique, des métaux et parfois même du mercure. La mousse isolante contient quatre fois plus d'halocarbures que les conduits.

Une fois qu'un appareil est recyclé de façon responsable, plus de 95 % des matières qui le composent sont valorisées ?

- Vrai
- Faux

Vrai. Lorsqu'un appareil réfrigérant est pris en charge par GoRecycle et ses partenaires, il est recyclé ici même, au Québec. Une fois purifiée, la mousse isolante devient un absorbant industriel. De son côté, l'huile est recyclée ou valorisée pour la fabrication d'huiles lubrifiantes, par exemple. Quant au plastique, au verre et aux métaux, ils sont également recyclés et réutilisés pour fabriquer d'autres biens. Au total, ce sont plus de 95 % des matières qui seront valorisées en vue de leur donner une seconde vie.

Depuis 2021, combien d'appareils ont été récupérés par GoRecycle au Québec ?

- Environ 100 000
- Environ 175 000
- Plus de 350 000

Plus de 350 000. De plus en plus de foyers québécois entrent dans le mouvement et réalisent l'importance de recycler adéquatement leurs appareils de réfrigération et de climatisation. Depuis 2021, ce sont plus de 350 000 appareils qui ont été récupérés par l'organisme et ses partenaires, évitant ainsi le rejet de plus de 300 000 tonnes de GES dans l'environnement. Au moment de remplacer ces appareils ménagers, consultez le site web de GoRecycle pour trouver différentes façons de poser le bon geste.

Abonnez-vous à notre page Facebook « RIDT Environnement » pour plus d'informations ou visitez notre site ridt.ca

Vous souhaitez aborder un autre sujet en lien avec les services de la RIDT, contactez-nous…

L'équipe de la RIDT