



1-B, rue Principale Est
Latulipe (Québec) J0Z 2N0
Téléphone : 819 747-4281
dir.gen_latulipe@mrcstemiscamingue.qc.ca

Petit guide latulipien du compostage

Pourquoi composter?

- **Réduire collectivement la quantité de déchets que nous produisons;**
- **Diminuer les coûts reliés aux frais de transport et d'enfouissement des matières résiduelles;**
- **Réduire des émissions de gaz à effet de serre (GES);**
- **Diminuer notre empreinte écologique;**
- **Voir nos résidus comme des ressources ayant un potentiel de valorisation;**
- **Se prévaloir du compost, un engrais naturel qui provient des résidus collectés par la MRC de Témiscamingue;**

Toutes ces raisons sont bonnes pour valoriser les résidus alimentaires. Voilà pourquoi, il est interdit, au Québec, d'éliminer des matières organiques depuis 2020.

De plus, une collecte des matières compostables est effectuée à tous les lundis, ou les mardis lors des jours fériés, par votre Municipalité.

Enfin, la Municipalité vous offre ici une foule d'informations utiles pour vous faciliter la tâche au quotidien dans la mise en place de cette nouvelle habitude de vie importante pour notre environnement et notre communauté.

LISTE DES MATIÈRES COMPOSTABLES (SCEAU JAUNE & BLEU)

De la cuisine...

Tout aliment frais, surgelé, séché, cuit et préparé, restes de table & aliments périmés (sans emballage), notamment :

- Fruits et légumes (entiers, pelures, noyaux, épis de maïs, etc.)
- Viande, volaille et poisson (y compris os, peau, gras et viscères)
- Produits laitiers (lait, fromage, beurre, etc.)
- Coquilles de noix et écales d'arachides
- Œufs et leurs coquilles
- Mouture de café, filtres, sachets de thé et de tisane (sans le bout de métal)
- Matières grasses et condiments
- Pain, céréales, pâtes alimentaires
- Desserts, friandises et produits de confiserie
- Algues
- Fruits de mer



Papier et carton souillés de nourriture

- Essuie-tout, serviette de table en papier, lingette suédoise, luffa, mouchoirs, coton-tige en bambou, papier à main, journaux (non lustrés)
- Napperons et nappes en papier (sans plastique)
- Emballages d'aliments en papier ou carton non cirés et non plastifiés (boîtes de pizza ou autres boîtes de livraison de repas souillées, sacs de farine, boîtes d'œufs, papiers à muffins, etc.)
- Assiettes et verres de carton (non cirés)



Du terrain...

- Gazon, mauvaises herbes et autres résidus de jardinage
- Feuilles mortes (ou contactez un jardinier!)
- Fleurs et plantes d'intérieur, terre comprise
- Écorces, petites racines
- Paille et foin
- Copeaux et sciures de bois NON traités et NON peints
- Cônes et aiguilles de conifères
- Petites branches (maximum 2 cm (3/4 po) de diamètre et 60 cm (2 pi) de long)
- Tailles de haies fraîches
- Végétaux sains ou malades
- Tourbe et terre attachée à cette dernière



Autres matières acceptées

- Cendres FROIDES ou humides (sans clous)
- Granules de bois
- Nourriture pour animaux
- Litière d'animaux domestiques (BIODÉGRABLE/VÉGÉTALE : granulés, composés de bois, de papier ou de paille pressés) - AUCUNE LITIÈRE AGGLOMÉRANTE (celle-ci est composée d'argile ou de sable, elle n'est pas nuisible au compost, mais ne se décomposera pas)
- Cheveux, poils et plumes



LISTE DES MATIÈRES NON COMPOSTABLES

Cette liste des matières refusées est présentée à titre informatif seulement et demeure incomplète. Toutes les matières n'apparaissant pas dans la liste des matières acceptées demeurent des contaminants qui peuvent nuire au processus de compostage. Respectez la liste des matières acceptées!



- Bois et autres résidus de construction, rénovation et démolition (CRD) – les apporter dans les relais d'écocentre locaux des municipalités
- Carcasses d'animaux morts
- Briquettes de BBQ et créosote
- Bouchons de liège – Réutilisation ou ReCORK (Amos)
- Éponge à récurer en noix de Grenoble – Recyclable
- Couches, tampons et serviettes hygiéniques
- Cotons-tiges avec plastique, ouates, tampons démaquillants et serviettes humides
- Feuilles d'assouplissant et charpie de sècheuse
- Cendres et mégots de cigarettes
- Papier et carton imbibés d'huile à moteur, de peinture ou autres produits dangereux
- Papier et carton cirés et/ou plastifiés (boîtes de carton pour aliments et repas congelés, carton de crème glacée, etc.)
- Médicaments périmés – les rapporter à la pharmacie/vétérinaire
- Sacs d'aspirateurs et leur contenu
- Roches, pierres et gravier
- Textiles
- Matières recyclables (papier et carton propre, contenants de verre, de plastique et de métal) – Ces matières doivent être déposées dans le bac bleu à cet effet
- Emballages de plastique, plateaux de styromousse
- Sacs de plastique ordinaires, biodégradables ou oxobiodégradables
- Gomme à mâcher
- Peinture, huiles synthétiques, minérales & végétales et autres résidus domestiques dangereux (RDD) – Les RDD doivent être acheminés à l'entrepôt municipal au 13, rue du Carrefour Sud
- Liquides en grande quantité (soupes, sauces, lait, jus, café, etc.)

LES MATIÈRES ORGANIQUES DANS LE SEAU

Consignes

Les sacs acceptés

- ✓ Nous vous recommandons fortement l'utilisation des sacs en papier, journaux et cartons : Tous les types de sacs en papier sont compostables et sont acceptés;
- ✓ Aucun sac;
- ✓ Sacs portant la mention ET le logo COMPOSTABLE (généralement fabriqués à partir de féculé de maïs et peu résistants)



- ✓ **ATTENTION** : les sacs de plastiques ordinaires, les sacs biodégradables et/ou oxobiodégradables **NE SONT PAS ACCEPTÉS!** Ce sont des sacs en plastique traditionnels auxquels on ajoute un additif. Ils mettent plus d'un an à se dégrader, alors que le procédé de compostage ne dure que 6 mois.



Où se procurer les sacs compostables :

Les sacs, qui ne sont cependant pas obligatoires, sont en vente dans la majorité des épiceries, pharmacies et quincailleries sur le territoire de la MRC de Témiscamingue. N'oubliez pas que le sac de papier ou, mieux encore, le dépôt d'un papier journal au fond de votre mini-bac de cuisine vous donnera d'aussi bons résultats, et ce, à moindre coût.

ATTENTION : plusieurs magasins à grande surface vendent des sacs biodégradables NON compostables.

Dans la maison :

- ✓ Déposez les résidus alimentaires directement dans le mini-bac de cuisine que vous pourrez par la suite transvider dans votre seau;
- ✓ Rincez le mini-bac de cuisine après utilisation;
- ✓ Pour faciliter le nettoyage, placez un essuie-tout, une feuille de papier journal ou un sac de papier avant d'y mettre votre compost.

Le sceau :

- ✓ Placez des journaux ou un morceau de carton dans le fond du sceau pour absorber les surplus liquides et éviter que ça gèle en hiver;
- ✓ Au besoin, rincez le sceau avec de l'eau et du savon doux.

Pensez aux employés de la collecte :

- ✓ Chaque lundi matin, placez le sceau en bordure de la route;
- ✓ Pour la collecte, laissez un espace minimum d'un mètre entre chaque bac ou de tout obstacle (clôture, arbre, véhicule, mur de bâtiment, poteau, etc.).

Conseils pratiques

Pour limiter les odeurs :

- ✓ Déposez une feuille de papier journal dans le fond et sur le dessus des matières qui sont mises dans le sceau;
- ✓ Évitez de placer le sceau au soleil;
- ✓ Gardez le couvercle fermé,
- ✓ Enveloppez les viandes et les restes de table dans un sac de papier ou dans un journal (faire une papillote);
- ✓ Placez les résidus odorants (viande) au réfrigérateur ou au congélateur et mettez-les dans le sceau avant la collecte;
- ✓ Recouvrez les résidus de cuisine (humides) avec des matières sèches (feuilles mortes, papier journal, sciure ou copeaux de bois);
- ✓ Laissez l'herbe coupée au sol : les résidus de tonte de gazon sont riches en azote et représentent un excellent engrais naturel. Si vous tenez à mettre votre herbe coupée dans le bac vert, laissez-la sécher avant (il y aura une collecte au début de l'été.)
- ✓ Immédiatement après la collecte, rincez le sceau avec de l'eau et du savon doux ou une solution d'eau et de vinaigre;
- ✓ Saupoudrez un peu de chaux ou du bicarbonate de soude dans votre sceau;
- ✓ Évitez de mettre des liquides comme de la soupe, du lait ou du jus.

Compostage domestique

Bien que le sceau pour la collecte des matières organiques soit obligatoire pour tous, il est toujours possible de continuer à valoriser chez soi ses matières organiques (résidus de jardinage et certains résidus de cuisine), en pratiquant le compostage domestique.

C'est une pratique simple qui vous permet de valoriser chez soi ses matières organiques et c'est encore mieux pour l'environnement.

Pour plus d'informations, pour vous procurer un bac à compost ou pour une formation gratuite, contactez la MRC de Témiscamingue.

Cependant, les matières bannies du compostage domestique comme les produits laitiers, les viandes et les poissons, sont acceptées dans le sceau municipal pour matières organiques.

