



Trucs et astuces POUR UN COMPOSTAGE SANS TRACAS

VERT NATURE

JOUR
DE LA
TERRE
.ORG

Le 22 avril sera le Jour de la Terre. Savez-vous qu'un des moyens les plus accessibles d'apporter votre contribution à la protection de l'environnement est de trier vos matières organiques à la maison? En effet, l'enfouissement des matières organiques génère des gaz à effet de serre. Ces derniers sont émis lors de la décomposition des matières organiques en condition anaérobique (coupé d'oxygène).

Pour que composter soit un geste naturel, vous devez d'abord placer un minibac dans un endroit accessible de votre cuisine. Alimentez ensuite votre minibac de résidus tels que des pelures de fruits et de légumes. Vous pouvez aussi incorporer vos restants de table et vos aliments périmés. N'hésitez pas à suivre les conseils ici-bas pour éviter les mauvaises expériences!

Si vous n'aimez pas manipuler la matière organique, utilisez du papier journal, un sac de papier 100 % compostable ou un sac de plastique d'origine végétale. Si vous choisissez ce dernier, assurez-vous qu'il soit identifié des logos de certifications compostables. Ces options vous permettront de limiter la manipulation et faciliter le transfert au bac brun.

Assurez-vous que
**LES COUVERCLES DE VOTRE MINIBAC
ET DU BAC BRUN SONT BIEN FERMÉS**
afin de les protéger des insectes.



L'été, placez votre bac brun
**SUR LE BORD DE LA RUE
À CHAQUE COLLECTE**
même s'il n'est pas plein et
ensuite rangez-le à l'ombre.

Évitez de mettre de
GRANDES QUANTITÉS DE LIQUIDE
afin de prévenir les mauvaises odeurs.



UTILISEZ LE FROID COMME VOTRE ALLIÉ
Placez votre minibac au réfrigérateur pour
prévenir les insectes et les odeurs.

À l'occasion,
**SAUPOUDREZ LES MATIÈRES
AVEC DU BICARBONATE DE SOUDE**
(« P'tite vache ») ou arrosez-les
avec un peu de vinaigre.



NETTOYEZ-LE À GRANDE EAU,
avec du vinaigre ou du savon biodégradable.
* Éviter l'utilisation d'eau de javel, car c'est nocif pour l'environnement.

2 TECHNIQUES efficaces

TECHNIQUE DE LA LASAGNE DANS VOTRE BAC BRUN

Alternez des couches humides
(restes de table) avec des couches
de matières sèches (feuilles de
plantes mortes, sciure, copeaux de
bois, papier journal, carton).



TECHNIQUE DE LA PAPILLOTE

Emballer vos résidus de viande, de
poisson et de fruits de mer dans des
feuilles de papier journal et refermez sous
forme de papillote. Vous pouvez aussi les
congeler ou les garder au frais et les sortir
juste à temps pour la collecte!



PROBLÈME DE PETITS ANIMAUX RÔDANT PRÈS DU BAC BRUN ?

Appliquez un peu
d'onguent contre la toux
(ex. : Vicks VapoRub)
autour des trous
d'aération.



ACCEPTÉS

RÉSIDUS
DE CUISINE

RÉSIDUS
DE TABLE

ALIMENTS
PÉRIMÉS

AUTRES
RÉSIDUS

COMPOSTER
→ un geste
naturel



REFUSÉS



Gesterra
GESTION GLOBALE
DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

UNGESTENATUREL.CA