

ICI, ON RÉCUPÈRE L'ORGANIQUE



CONSEILS POUR UN FONCTIONNEMENT EFFICACE

ACCEPTÉS DANS LE BAC BRUN



Éviter de déposer des liquides dans le bac brun, comme de la sauce, de l'huile, du jus, etc.



Ne jamais utiliser de sacs de plastique, même ceux biodégradables. Se servir de sacs de papier.



Ne jamais déposer de viande crue dans le bac brun (bactéries).



Retirer tout emballage avant de déposer la matière dans le bac.



Éviter d'entreposer le bac roulant au soleil; prioriser les endroits ombragés.



Pour éviter la présence de mouches à fruits ou de vers blancs, saupoudrer du bicarbonate de soude sur les matières.

RÉSIDUS ALIMENTAIRES



Oeufs et leur coquille



Pains et céréales



Viande **cuite** et poisson



Pâtes alimentaires



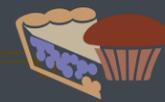
Fruits et légumes



Aliments périmés **sans emballage**



Produits laitiers



Pâtisseries



Os

RÉSIDUS VERTS



Herbes, feuilles, mauvaises herbes et petites branches

AUTRES



Papiers essuie-mains et serviettes de table



Filtres à café en papier et café moulu



Papiers et cartons souillés par des matières alimentaires



Sachets de thé

DES QUESTIONS?
drummondville.ca

INFO
MATIÈRES
RÉSIDUELLES

