

AIDE-MÉMOIRE LE BAC BRUN

MARCHE À SUIVRE DANS LA CUISINE

Je dispose dans le contenant
identifié à cet effet,
les résidus alimentaires
provenant de la préparation
des repas et/ou des
restants de table.



RÉSIDUS ALIMENTAIRES ACCEPTÉS

- ✓ ŒUFS ET LEURS COQUILLES
- ✓ PÂTES ALIMENTAIRES
- ✓ PRODUITS LAITIERS, FROMAGE
- ✓ PAIN ET CÉRÉALES
- ✓ RÉSIDUS DE FRUITS ET LÉGUMES
- ✓ RÉSIDUS DE PÂTISSERIE
- ✓ RÉSIDUS DE VIANDE CUITE ET DE POISSON
- ✓ ÉCALES DE NOIX
- ✓ ALIMENTS PÉRIMÉS SANS EMBALLAGE
- ✓ OS



AUTRES MATIÈRES ACCEPTÉES

- ✓ PAPIER ESSUIE-MAIN ET SERVIETTES
DE TABLE
- ✓ PAPIERS ET CARTONS SOUILLÉS PAR
DES MATIÈRES ALIMENTAIRES
- ✓ FILTRES À CAFÉ ET CAFÉ MOULU
- ✓ SACHETS DE THÉ
- ✓ CHEVEUX



SOLUTIONS AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

- Évitez de déposer des liquides dans votre bac brun.
- Saupoudrez du bicarbonate de soude en cas d'odeurs
- Utilisez des sacs en papier ou tapissez le fond du contenant de cuisine avec du papier journal
- Enveloppez vos restes de viande, de volaille ou poisson dans un papier journal ou sacs en papier avant de les mettre dans le contenant de cuisine
- Épandre du sel ou asperger de vinaigre en cas de problème de mouches à fruits
- En hiver, déposez un morceau de carton, un journal ou des copeaux de bois au fond du bac. Vous pouvez également ajouter des cartons sur les parois.



MATIÈRES REFUSÉES

- ✗ Sacs en plastique, sacs biodégradables ou compostables
- ✗ Emballages plastifiés
- ✗ Ustensiles ou assiettes en plastique
- ✗ Styromousse
- ✗ Papier ciré
- ✗ Tissus

