

# Collecte des résidus alimentaires

# Suivez le mouvement!

La collecte des résidus alimentaires par sacs mauves est en cours depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2022. Elle est rapidement devenue le mode de tri chouchou des gens de Québec. À preuve, 75 % des citoyens l'ont déjà intégrée à leur quotidien. Plus de 1 000 institutions, commerces et industries font également usage des sacs mauves. Bientôt, les écoles emboîteront le pas. Bravo et merci pour votre participation exceptionnelle!

La Ville de Québec a opté pour la collecte par sacs de couleur, s'inspirant ainsi de plusieurs grandes villes européennes. Il s'agit d'une première en Amérique du Nord! Devant le fort taux d'adhésion chez nous, plusieurs municipalités au Québec nous envient.

Plus près d'ici, certaines municipalités de la Communauté métropolitaine de Québec (MRC de La Côte-de-Beaupré, MRC de L'Île-d'Orléans, Sainte-Brigitte-de-Laval, Saint-Gabriel-de-Valcartier, Lac-Delage, Stoneham-et-Tewkesbury) ont adopté la collecte par sacs mauves. Une formule simple, facile et pour tous! L'essayer c'est l'adopter.



# Un sac qui fait du chemin

La couleur mauve du sac de résidus alimentaires n'a pas été choisie au hasard! Il fallait trouver une couleur rarement utilisée pour des sacs, car c'est par leur couleur qu'ils sont repérés et triés au Centre de récupération de la matière organique (CRMO).

Fermez votre sac mauve à double nœud pour qu'il ne se vide pas lors du transport.



1

Le voyage commence dans votre cuisine lorsque **vous déposez vos résidus alimentaires dans votre sac mauve**. Fermé à double nœud, il est ensuite déposé à l'extérieur de votre domicile au même endroit que vos sacs à ordures. C'est bien parti!



2

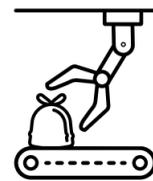
Après avoir récupéré les sacs mauves et à ordures, **le camion de collecte les décharge au Centre de récupération de la matière organique (CRMO)**.



3

Les sacs sont ensuite acheminés sur un **tapis roulant** où un **premier tri est fait par un grappin** qui retire les gros objets.

Les petits objets qui ne sont pas dans un sac et les gros sacs à ordures sont envoyés à l'incinérateur.



4

Les sacs restants poursuivent leur route sur un tapis roulant. **Un système de tri optique détecte les sacs mauves et les propulse par jets d'air** dans une section destinée à la biométhanisation.

Photo : Machinex



Pour en savoir plus :



5

Le tri optique permet de **séparer les sacs mauves et les sacs à ordures** qui cheminent sur deux convoyeurs différents.



6

**Les sacs mauves sont déchiquetés pour en extraire les résidus alimentaires.**

Ces derniers sont ensuite broyés pour obtenir la biopulpe qui sera envoyée à la biométhanisation. Les lambeaux de sacs mauves sont ramassés afin d'être valorisés.



7

La biopulpe est chauffée entre 60 et 65 degrés Celsius avant de poursuivre son voyage par une conduite souterraine jusqu'au centre de biométhanisation. **La biopulpe y sera transformée en gaz naturel renouvelable et en digestat.**

## ! À SAVOIR

Si vous placez vos sacs mauves dans vos sacs à ordures, ils ne pourront être détectés et leur contenu ne sera pas valorisé. Placez vos mauves à côté de vos sacs à ordures dans votre bac.



# Pourquoi collecter les résidus alimentaires?

Pour poser un geste pour l'environnement et contribuer à la production de sources d'énergie renouvelable. Depuis le début de l'année 2024, nous avons produit :

**20 000  
TONNES**

de digestat distribuées auprès de 50 fermes

**2 MILLIONS  
DE M<sup>3</sup>**

de gaz naturel renouvelable injecté dans le réseau d'Énergir, soit une source de chauffage pour 1 850 bâtiments

Grâce à vous, nous contribuons à l'atteinte des objectifs de valorisation des résidus alimentaires. On crée de la valeur!

## ? SAVIEZ-VOUS QUE?

- ◆ Vos résidus alimentaires transformés sont prêts pour un tout autre voyage, comme source de chauffage ou comme fertilisant.
- ◆ Les sacs mauves peuvent être recyclés et transformés en bancs de parc ou en corbeilles de rue.
- ◆ Si vous avez trop de sacs mauves, rappez-les à votre bureau d'arrondissement ou aux autres points de distribution.

**Merci, votre collaboration fait la différence.**



## BIOMÉTHANISATION OU COMPOSTAGE?

La biométhanisation n'est pas du compostage. Ce sont deux méthodes bien différentes pour valoriser des matières organiques.

Le **compostage** se déroule généralement à ciel ouvert et permet de produire du compost à partir des matières organiques (incluant les résidus verts).

La **biométhanisation** se déroule en milieu fermé sans oxygène et permet de produire du gaz naturel renouvelable et du digestat à partir des résidus alimentaires.

Un point commun : le compost et le digestat sont deux matières permettant de nourrir le sol! Mais la biométhanisation permet en plus de chauffer les maisons!

Pour en savoir plus sur la biométhanisation, découvrez le Centre de biométhanisation de l'agglomération de Québec.

[ville.quebec.qc.ca/cbaq](http://ville.quebec.qc.ca/cbaq)