

Bientôt chez vous LA COLLECTE DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES



Dans la vie de tous les jours, on produit tous des résidus alimentaires, que ce soit lors de la préparation des repas ou du ménage du réfrigérateur. En ce moment, ces matières sont placées aux ordures et prennent le chemin de l'incinérateur. Mais plus pour longtemps. À partir de cet automne, et graduellement dans chaque arrondissement, vous pourrez les trier dans votre cuisine pour qu'elles soient valorisées.



Avec un centre de biométhanisation tout neuf et actuellement en démarrage, les citoyens pourront valoriser des matières qui, aujourd'hui, sont envoyées à l'incinérateur. Dès la fin de l'été, les boues provenant de la station de traitement des eaux usées seront biométhanisées. La Ville réduira ainsi de 30 % la quantité de matières incinérées. Elle s'assurera aussi de bien préparer l'équipement à recevoir les résidus alimentaires dès cet automne, donnant la touche finale à ce projet visionnaire.

Les résidus alimentaires et les boues municipales seront transformés par la biométhanisation. Ils deviendront du gaz naturel renouvelable (GNR) et du digestat. Le gaz naturel renouvelable sera distribué dans le réseau d'Énergir pour, par exemple, chauffer des maisons ou cuire des aliments. Le digestat sera utilisé comme fertilisant pour améliorer la qualité des sols. Il servira en agriculture pour produire des végétaux.

Saviez-vous que
50 % de votre
sac à ordures
est composé
de résidus
alimentaires
pouvant être
valorisés?



Collecte des résidus alimentaires

SIMPLE, FACILE ET POUR TOUS!

La collecte des résidus alimentaires a été pensée pour vous simplifier la vie. Différente de ce qui se fait dans les autres villes du Québec, elle ne nécessitera pas de bac brun. Elle fonctionnera avec des sacs de plastique de couleur mauve que vous placerez dans un contenant de cuisine et dans lesquels vous déposerez vos résidus alimentaires. Tout le matériel sera fourni gratuitement par la Ville.

Pourquoi des sacs de plastique?

Leur utilisation dans des pays européens a prouvé qu'ils favorisent une meilleure participation que le bac brun. Ils évitent notamment plusieurs irritants comme les odeurs et l'apparition de petites mouches par temps chaud. Ils évitent également d'avoir à nettoyer continuellement le contenant de collecte.

L'utilisation des sacs de plastique de couleur mauve permettra à tous les citoyens, sans exception, de participer à la collecte. En plaçant les sacs dans le même bac ou conteneur que les ordures pour la collecte, il ne sera

pas nécessaire d'installer un troisième bac. Même dans les immeubles multilogements, chaque personne se débarrassera de ses propres résidus alimentaires, sans les mélanger à ceux de ses voisins.

La collecte des résidus alimentaires se fera dans le même camion que celui des ordures ce qui occasionnera moins de gaz à effet de serre, de camionnage dans les quartiers, de poussière et des économies importantes en carburant et en entretien des camions. Tous les citoyens en sortiront gagnants.

Pourquoi mauve?

Comme les sacs mauves seront collectés avec les sacs à ordures, ils devront être séparés à destination. Au nouveau Centre de récupération de la matière organique (CRMO), ils seront séparés par un tri optique qui reconnaîtra leur couleur mauve distinctive et les dirigera vers le centre de biométhanisation. Les sacs à ordures seront quant à eux acheminés vers les fours de l'incinérateur comme c'est déjà le cas.



**LA COLLECTE
PAR SACS**

=

**RÉDUCTION DE
3 158 tonnes de CO₂
par année**

Simple

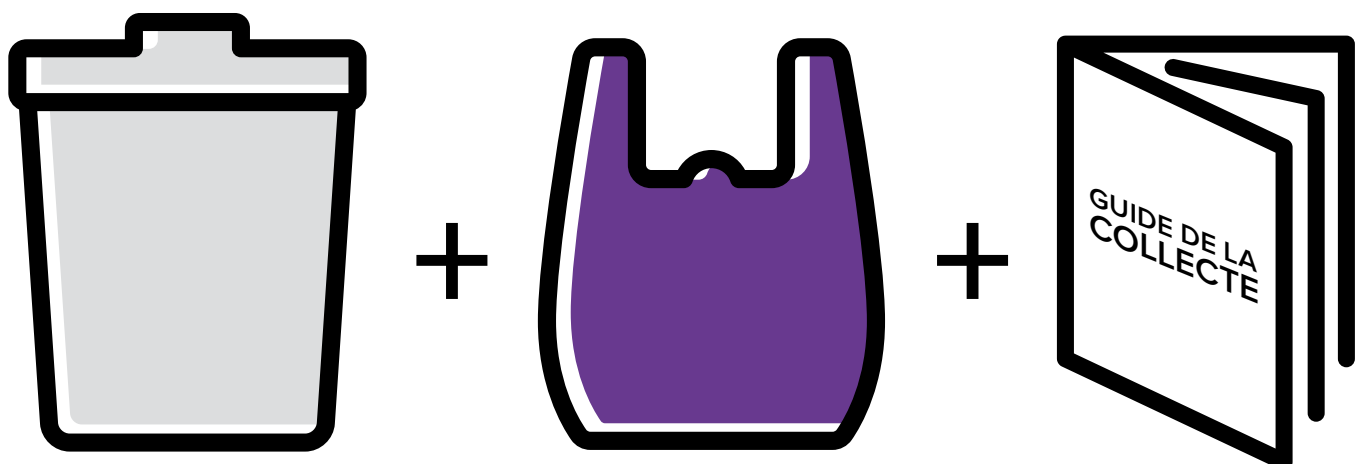
LE MATÉRIEL LIVRÉ À VOTRE PORTE

À partir du mois de novembre 2022, chaque foyer de l'agglomération de Québec recevra un contenant pour collecter les résidus alimentaires dans sa cuisine et une première provision de sacs mauves pour six mois. Vous aurez ainsi tout ce qu'il vous faut pour participer à la collecte.

Un Guide de la collecte vous sera distribué et fournira la marche à suivre, des trucs pour faciliter la collecte et l'utilisation de votre contenant.

Tous les six mois, vous recevrez une nouvelle provision de sacs pour continuer à récolter vos résidus alimentaires.

Voici ce que vous recevrez :



Facile

UNE SEULE QUESTION À SE POSER

Est-ce que ça se mange ou
est-ce une partie de quelque
chose qui se mange?

La Ville a choisi de faciliter la collecte. Il n'y aura donc aucune liste de matières à mémoriser. Il suffira de se poser la question : est-ce que ça se mange ou est-ce une partie de quelque chose qui se mange?

En effet, la biométhanisation acceptera tous les résidus alimentaires incluant la viande, les os, les coquilles d'œufs, de mollusques et les carapaces de homard. Mais elle ne prendra pas la litière de chat ou les feuilles.



Pour tous

TOUS LES CITOYENS PEUVENT PARTICIPER

Grâce aux sacs mauves,
tous les citoyens pourront
participer à la collecte.

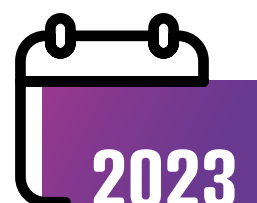
Le parc immobilier de l'agglomération de Québec est composé de 62 % d'immeubles multilogements. Avec une collecte par sacs de couleur, tous les citoyens, même ceux habitant dans un immeuble de deux logements et plus, pourront participer puisque les sacs mauves seront collectés avec les ordures.

Les propriétaires d'immeubles à logement n'auront donc pas à installer un nouveau contenant pour cette collecte.

Cette méthode facilitera également la vie aux industries, aux commerces et aux institutions qui pourront eux aussi participer sans installer de nouveaux contenants sur leur terrain.



- **Ville de Québec**
Début du déploiement de la collecte par arrondissement

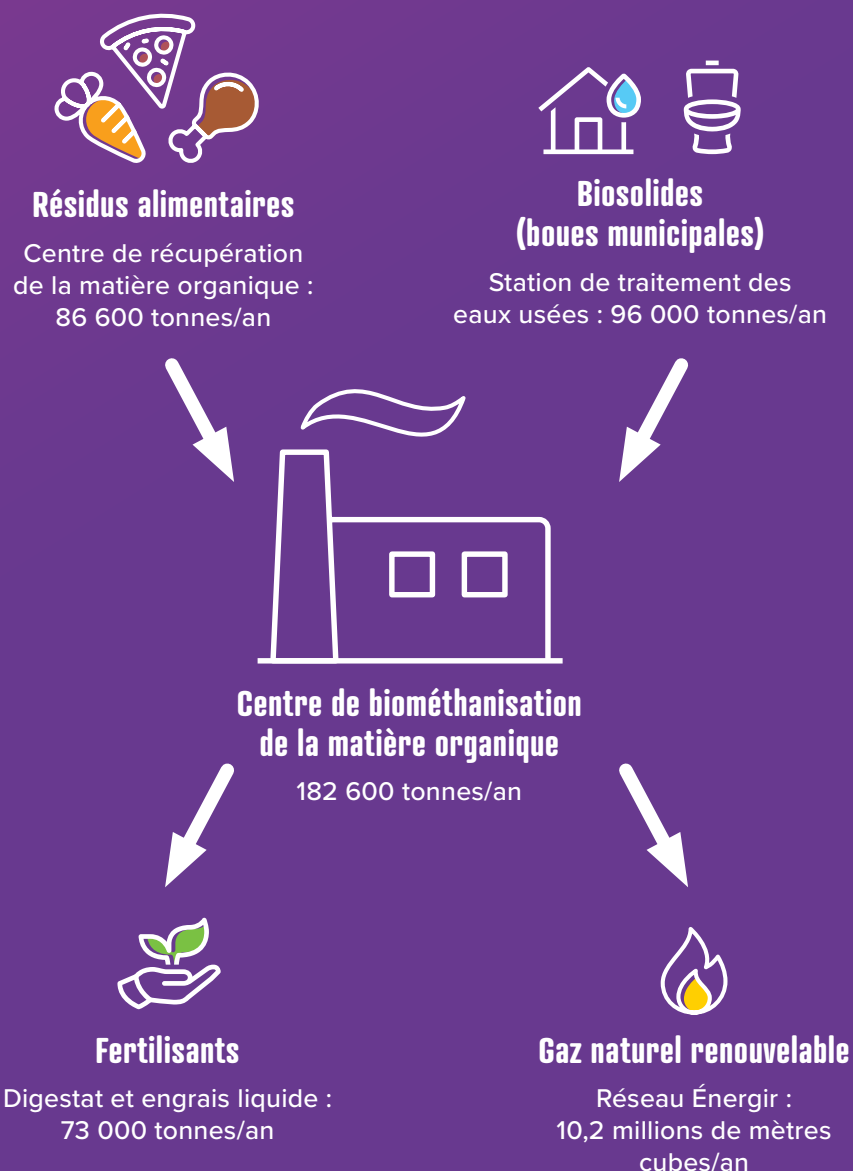


- **Ville de Québec**
Poursuite du déploiement par arrondissement
- **Ville de L'Ancienne-Lorette**
- **Ville de Saint-Augustin-de-Desmaures**
- **Déploiement dans les industries, commerces et institutions**

Le centre de biométhanisation UN CHOIX LOGIQUE

Le centre de biométhanisation de l'agglomération de Québec (CBAQ) sera l'un des plus grands en Amérique du Nord. Il recevra les résidus alimentaires et les boues municipales de toute la population de l'agglomération, soit environ 600 000 personnes.

Comment fonctionne la biométhanisation?



Afin de traiter tous ces résidus, le CBAQ sera constitué de deux composantes : le centre de récupération de la matière organique (CRMO **A**), situé à l'incinérateur, et le centre de biométhanisation de la matière organique (CBMO **B**), situé en face de la station de traitement des eaux usées (STEU **C**).

Ce choix logique permettra d'éviter le transport des boues municipales qui seront acheminées directement au centre de biométhanisation par une conduite souterraine **D**. Situé à proximité de l'incinérateur, le centre de biométhanisation pourra également recevoir les résidus alimentaires grâce à une conduite souterraine existante **E**. Celle-ci transfère actuellement les boues municipales vers l'incinérateur pour les brûler. En inversant le flux de la conduite souterraine, les résidus alimentaires pourront être acheminés de l'incinérateur vers le CBMO.

Gaz naturel renouvelable et fertilisants

Après leur transformation par la biométhanisation, les boues municipales et les résidus alimentaires deviendront

des produits d'une importante valeur sur le marché.

La valorisation des résidus alimentaires produira un gaz naturel renouvelable (GNR) qui sera vendu à Énergir et redistribué dans son réseau.

Environ 10,2 millions de mètres cubes de GNR seront ainsi générés chaque année. Conséquemment, l'empreinte carbone du CBMO sera réduite de 18 000 tonnes, ce qui équivaut à retirer 4 000 voitures de la circulation!

Le CBMO produira aussi 73 000 tonnes de digestat à partir des boues municipales et des résidus alimentaires. Très liquide, le digestat sera déshydraté pour atteindre une consistance comparable au compost. Le liquide extrait sera traité afin d'en faire une solution de sulfate d'ammonium qui servira d'engrais pour la production agricole.

Le digestat et la solution de sulfate d'ammonium sont des fertilisants recherchés par les agriculteurs parce que ces produits contribuent à augmenter la qualité des sols.

En collectant vos résidus alimentaires, vous poserez un geste bon pour la planète!



Ville de
L'Ancienne-Lorette



SAINT-AUGUSTIN
DE-DESMAUURES

