



COMMUNICATIONS AUX MUNICIPALITÉS **MARS 2023**

Aux responsables des communications des municipalités-membres de la RIDT

Voici nos communications du mois de mars 2023 sur les sujets « essentiels » et/ou « complémentaires » afin de vous aider dans la transmission de l'information à la population par vos médias de proximité (bulletin municipal, site web et/ou page Facebook.)

Merci de relayer ces informations à vos citoyennes et citoyens. Votre rôle est de première importance à nos yeux.

Comme cela a déjà été mentionné, tous les services pour une bonne gestion des matières résiduelles au Témiscouata sont maintenant disponibles et accessibles à l'ensemble de la population et des entreprises. L'objectif, en plus des enjeux réglementaires, est de limiter au maximum l'enfouissement pour augmenter la durée de vie du site régional à Dégelis, mais aussi pour limiter l'augmentation des coûts.

Afin de sensibiliser tous les usagers à adopter de bonnes pratiques, nous avons entrepris de multiplier nos communications. En ce sens, il vous est également possible de reprendre à n'importe quel moment des éléments de communication envoyés précédemment. Les résidents du Témiscouata ont besoin d'être informés sur nos différents services et leur mode de fonctionnement. Merci d'être là pour relayer et partager avec nous.

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires.

Suivez-nous sur Facebook à « **RIDT Environnement** » et visitez notre nouveau site web à **ridt.ca** pour une mine d'information à jour. Assurez-vous également d'avoir, sur votre propre site web, au moins un lien qui renvoie vers celui de la RIDT.

MERCI pour votre bonne collaboration.

En terminant, nous vous souhaitons de profiter du bon temps avec vos proches au moment de la semaine de relâche en attendant l'arrivée du printemps qui ne saurait trop tarder.

L'équipe de la RIDT.

Les sujets essentiels du mois

Le gaspillage alimentaire

Jeter de la nourriture qui aurait pu être mangée, c'est mettre de l'argent au compost ou pire... aux poubelles !

Au Québec, 3,1 millions de tonnes de résidus alimentaires sont rejetés tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la terre à la table et de la mer à la table. Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3^{ème} plus gros producteur de gaz à effet de serre (GES) après la Chine et les États-Unis. Et tout le monde le sait bien... Les GES contribuent aux changements climatiques et éventuellement aux catastrophes et à la misère humaine.

Puisque la majorité des émissions de GES des aliments consommés au Québec, soit 67 %, est associée à leur production, il est toujours préférable de consommer les aliments comestibles plutôt que de les mettre au compost ou de les jeter. Aussi, mieux vaut transformer une poire amochée en compote ou un reste de macaroni en salade de pâtes.

Le gaspillage alimentaire se définit par toute partie comestible d'un aliment destiné à la consommation humaine qui est détournée, dégradée, perdue ou jetée. Ayant des impacts écologiques, sociaux et économiques désormais avérés, le gaspillage alimentaire est un enjeu collectif sur lequel on peut tous agir dès aujourd'hui.

Une famille gaspille en moyenne 140 kilogrammes de nourriture annuellement, soit l'équivalent d'environ 1 300 \$. C'est avec de petits gestes simples qu'on peut faire du bien à son portefeuille comme : mieux planifier nos achats, bien conserver nos aliments et maximiser leur utilisation. Il devient donc important de :

- Planifiez vos repas à l'avance. Vous sauvez temps et argent!
- Préparez votre menu pour la semaine selon les aliments que vous avez dans votre frigo et garde-manger.
- Faites-vous une liste d'épicerie et respectez-la! Vous éviterez d'acheter des trucs superflus.
- N'achetez que la quantité nécessaire pour faire vos recettes.
- Ajustez la température de votre frigo pour qu'elle soit entre 0 et 4 degrés.
- Placez les aliments moins frais à l'avant pour les consommer rapidement.
- Conservez vos restes dans des contenants hermétiques et inscrivez-y la date de cuisson.
- Conservez vos restes de conserves entamées dans des contenants appropriés et inscrivez-y la date d'ouverture.
- Malgré la date « meilleur avant » indiquée sur les aliments, certains peuvent être consommés sans risque.

Trucs de pro :

- Lorsque vous congelez des aliments, réfléchissez à ce que vous allez en faire par la suite. Par exemple, congelez des pâtes en portions individuelles pour des repas vite faits ou encore congelez de la pâte de tomates en portions de 1 c. à soupe pour faciliter son utilisation dans des recettes.
- Vos fruits sont trop mûrs? Faites-vous un smoothie, une tarte ou une compote.
- Vos vieux légumes semblent moins appétissants? Un potage est une solution sensée et santé! Vous pouvez même le faire congeler en portion dans des moules à muffins en silicone.
- Visitez le site de Sauve ta bouffe, vous y trouverez une boîte à outils remplie de conseils pour savoir comment sauver vos aliments.
- Pas le temps de tout consommer? Pas envie de le manger? Aliment en trop grande quantité? Partagez et offrez! Vos collègues ou voisins pourront en profiter. Dans un esprit de solidarité, apportez vos surplus d'aliments ou de repas dans un frigo communautaire de votre région (consultez le Répertoire des frigos communautaires du Québec).

Projet-pilote : Dépôt et recyclage des plastiques agricoles

Le gouvernement du Québec a instauré de nouvelles règles au sujet des plastiques agricoles afin qu'ils soient recyclés au lieu d'être enfouis. Ceux-ci posent de nombreux problèmes dans les lieux d'enfouissement technique (LET). Au Témiscouata, une récente étude estime la quantité enfouis à 72,4 tonnes annuellement.

AgriRÉCUP, l'organisme responsable du recyclage des plastiques agricoles, n'a pas prévu de système de collecte à la ferme en raison des distances et des coûts, mais plutôt un fonctionnement par points de dépôt.

Au Témiscouata, 5 points de dépôt ont été mis en place et réservés à l'usage des agriculteurs.

Le fonctionnement est assez simple. Il leur suffira de secouer du mieux possible les plastiques, de les placer par sorte dans de gros sacs transparents fournis gratuitement à la RIDT et d'apporter ces sacs au point de dépôt le plus proche le moment venu. À noter qu'il s'agit d'un nouveau service gratuit établi sur une base de participation volontaire.

La gestion des matières résiduelles, les collectes et l'enfouissement coûtent de plus en plus cher aux municipalités, citoyens et entreprises et la mise en place de ce nouveau service, en concertation avec des représentants de l'UPA, répond à plusieurs enjeux :

- Éviter l'enfouissement de matières plastiques maintenant recyclables
- Éviter la mise en place d'une collecte à la ferme qui aurait coûté cher à chaque agriculteur, sans financement disponible actuellement.
- Permettre aux agriculteurs l'accès à un point de dépôt à proximité.
- Recycler les matières qui ont été triées et déposées.

Pour toutes les informations sur les points de dépôt, les consignes pour l'approvisionnement en sacs transparents et le tri, les agriculteurs de la région qui désirent participer gratuitement à ce nouveau projet, sont invités à contacter dès maintenant Monsieur Maxime Groleau à la RIDT au 418-853-2220, poste 2

Au Témiscouata, la gestion des matières résiduelles, c'est l'affaire de tous !

Pour aller plus loin, les sujets complémentaires

L'aide-mémoire de collecte 2023-2024 s'en vient !

L'aide-mémoire de collecte 2023-2024 de la RIDT arrive bientôt ! Surveillez votre boîte postale. Il vous sera livré dans toutes les boîtes aux lettres à la fin du mois de mars.

Depuis 2010, l'aide-mémoire est devenu un indispensable en matière d'information ponctuelle pour le citoyen. De couleur différente chaque année, il demeure à portée de la main à longueur d'année en se collant facilement au frigo grâce à ses aimants. Il se veut l'outil parfait pour connaître le calendrier des collectes, l'horaire des écocentres, les journées de collectes pour chacune des municipalités-membres, les jours fériés et ceux qui occasionnent des changements aux collectes, de même que des informations essentielles pour la collecte annuelle des encombrants.

Et ce n'est pas tout... !!! Prenez le temps de l'ouvrir de temps à autre pour consulter ses pages centrales. Elles contiennent une foule d'informations des plus pertinentes sur les consignes de tri, le recyclage et un bon résumé sur la valorisation des matières organiques... Un enjeu de première importance au Témiscouata.

Des exemplaires de cet outil pratique seront aussi disponibles aux bureaux municipaux et aux écocentres pour les personnes qui ne l'auraient pas reçu ou qui en voudrait un exemplaire additionnel.

Bon coup pour l'environnement - Un Club Enviro voit le jour au Témiscouata !

Issu du volet « volontariat » du Carrefour Jeunesse Emploi de Témiscouata, le nouvel organisme en action depuis août 2022 compte déjà une dizaine de membres actifs.

Selon Vicky Racicot, chargée de projet en entrepreneuriat, ces jeunes de 16 à 35 ans se réunissent mensuellement afin de trouver et partager des actions afin de sensibiliser et solidariser les gens face à l'environnement.

C'est ainsi que plusieurs activités ont déjà pu avoir lieu, telles: un atelier conserve, une collecte de déchets dans la rivière aux Perches à Dégelis ou encore un échange de vêtements « Switch tes fripes » où près de 50 personnes ont participé. D'autres activités sont également prévues, dont une visite du lieu d'enfouissement technique de la RIDT pour aider au ménage printanier et un échange de semence à l'automne.

Le Club Enviro compte également promouvoir une campagne de sensibilisation pour un accès aux produits hygiéniques durables. À l'instar de Ville de Pohénégamook et de la municipalité de Lejeune qui subventionnent l'achat de couches lavables, le Club Enviro compte inciter les autres municipalités du Témiscouata à faire de même. Il faut savoir qu'au Québec, plus de 600 millions de couches jetables sont enfouies chaque année et qu'elles prendront plus de 500 ans avant de se décomposer complètement; jusqu'à l'apprentissage de la propreté, un enfant utilisera entre 5000 et 7000 couches jetables, pour un coût total de plus de 2 500\$. L'utilisation de couches lavables coûte entre 700\$ et 1 000 \$ et ce incluant le lavage. Il est possible de signer la pétition en ligne. Franc succès et longue vie au Club Enviro du Témiscouata !

Vous réalisez de bons coups pour l'environnement, faites-nous le savoir. Au Témiscouata, chaque geste compte !

Abonnez-vous à notre page Facebook « RIDT Environnement » pour plus d'information ou visitez notre site ridt.ca

Voici quelques exemples d'autres sujets qui seront abordés sur notre page Facebook prochainement

- Les étiquettes de date : Que signifient-elles ?
- Journée mondiale du recyclage
- Les cendres
- Bon coup pour l'environnement
- Et plusieurs autres ...

Vous souhaitez aborder un autre sujet en lien avec les services de la RIDT, contactez-nous...

L'équipe de la RIDT



Poser des actions directes pour un avenir plus vert
Créer des alternatives pour réduire les inégalités sociales
Sensibiliser face à l'achat local, équitable et éthique

ÇA T'INTERPELLE? INSCRIS-TOI!

CLUB ENVIRO du Temiscouata

pour les 16-35 ans

Ton CJET est actuellement en recrutement afin de créer un Club d'implication volontaire au développement durable à TON image. Déterminons ensemble quelles actions poser pour une région pérenne.

Pour participer, écris-nous sur Messenger ou contacte Vicky, la responsable du projet!
entrepreneuriat@cjetemiscouata.qc.ca
(418) 854-5530, poste 242



AIDE-MÉMOIRE 2023-2024

AVRIL							MAI							JUN									
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31								
23	24	25	26	27	28	29	30																
30																							

JUILLET							AOÛT							SEPTEMBRE									
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31								
23	24	25	26	27	28	29	30	31															
30																							

OCTOBRE							NOVEMBRE							DÉCEMBRE									
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31														
29	30	31																					
30																							

JANVIER 2024							FÉVRIER 2024							MARS 2024									
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31													
28	29	30	31																				
30																							

COLLECTE ORDURES

COLLECTE RECYCLAGE



Temiscouata - sur-le-Lac (Quartier Cabano)		Saguenay		Pohémogoyou	
854-7318 53, route 232 Est		855-5484 90, route 295 Nord		893-2571 480, rue du Parc Industriel	
PÉRIODE ESTIVALE 17 mai 2023 au 30 novembre 2023	Lundi 8h à 12h	Mardi 13h à 16h	Mercredi Fermé	Jeudi 13h à 16h	Vendredi 8h à 12h
PÉRIODE HIVERNALE 27 novembre 2023 au 14 avril 2024	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	8h à 12h 13h à 16h

Dépôts et lieu d'enfouissement technique						
853-2172 207, route 205						
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
PÉRIODE ESTIVALE 17 mai 2023 au 30 novembre 2023	13h à 16h		8h à 12h et 13h à 16h		8h à 12h	
PÉRIODE HIVERNALE 27 novembre 2023 au 14 avril 2024	13h à 16h		8h à 12h et 13h à 16h		Fermé	

Au Temiscouata, composter ça compte!

ridt.ca

RIDT ENVIRONNEMENT

Informations | Réclamations
1 866 789-7436 • 418 853-2220
info@ridt.ca

RIDT
RÉGION D'INTERCOMMUNALITÉ DES DÉCHETS DE TEMISCOUATA

MÉTAL

- BAC DE RECYCLAGE**
- Contenants et emballages
Assiette d'aluminium | Boîte de conserve
Canette de boisson, jus ou bière
Papier d'aluminium propre ou sale (en boule)

- ÉCOCENTRE**
- Aérosol | Batterie d'auto | Bonbonne de propane
Briche en métal | Chauffage, couvercle et casserole | Cistre
Contenant de peinture ou autre produit dangereux | Corde à linges | Extincteur
Fil électrique | Grille-pain | Moule à gâteau | Objet de métal de plus de 2 kg
Outillage divers | Petit appareil électrique | Pile

BAC DE DÉCHETS

- Clou et vis | Lame de scie | Moustiquaire | Ustensile | Tous les objets coupants ou tranchants

PLASTIQUE RIGIDE

- BAC DE RECYCLAGE**
- PET PEHD PVC PEBD PP Autre
- Contenants
Bouteille d'eau, jus ou boisson
Bouteille de produit nettoyant
Bouteille de produits personnels
Bouteille de produits pour lessive
Contenant de crème glacée
Contenant de crème pour le corps
Contenant de yogourt ou margarine
Couvercle et bouchon en plastique
Pot d'aliments divers (beurre d'arachides, mayonnaise, etc.)
Seau en plastique

- BAC DE DÉCHETS**
- PS
- Tous les articles en plastique non codés
Assiette et ustensile jetable | Balle de golf, de tennis
Boyaux d'arrosage | Brique | Cartable | CD, DVD et boîtier
Cintre en plastique | Contenant de yogourt en format individuel
Corde (de tous types) | Emballage moulé | Plat de cuisine (type Tupperware)
Produit biomédical (tubulure, poche de sérum, etc.)
Rasoir jetable | Sapin artificiel | Stores | Synchronisme (tous types)
Tête de dentifrice ou de produit cosmétique
Tuyau de plomberie rigide ou souple (ABS, PVC)

- ÉCOCENTRE**
- Contenant d'huile à moteur | Contenant pour l'essence
Contenant de produit dangereux | Jouet en plastique | Revêtement de vinyle
Tubulure d'établière

DIVERS

- ÉCOCENTRE**
- Accessoire de jardin, de décoration, de cuisine
Accessoire de sport et loisir
Amploufe fluorescent et tube fluorescent
Contenants de peinture, d'huile ou autres produits dangereux
Armoire et comptoir
Bain, douche, toilette
Barbecue | Batterie d'auto et pneus
Bonbonne de propane | Boite

- Brique, béton et pierre | Chauffe-eau
Climatiseur, congélateur, réfrigérateur et micro-ondes
Contenants de peinture, d'huile ou autres produits dangereux
Électroménager | Huile de friture | Huile mécanique
Jeu et jouet | Matelas et sommier
Matériaux de construction
Matériel électronique et informatique

Utilisez gratuitement un des 4 écocentres de la région!

MATIÈRES ORGANIQUES

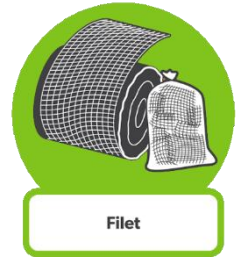
- COMPOSTEUR DOMESTIQUE**
Résidus de fleurs et de jardinage
Feuilles mortes
Résidus alimentaires d'origine végétale seulement
Café | Farine, sucre et autres aliments en poudre
Fruits, légumes, pelures
Pains, pâtisseries et céréales
Pâtes alimentaires, légumineuses et riz
Tartinades, confitures, condiments

- POINT D'APPORT VOLONTAIRE DE MATIÈRES ORGANIQUES**
Aliments froids, en sauce ou liquide | Écales de noix et noix de fruits
Filtres à café et sachets de thé | Graisses animales et végétales
Os, arêtes, coquilles et carapaces | Œufs, gâteaux, biscuits, bonbons
Poissons et fruits de mer | Produits laitiers | Viandes et volailles
Autres que tout ce qui peut aller dans un composteur

Connaissiez-vous l'herbicyclage et le feullibicycle? Plus d'infos : ridt.ca

- DÉPÔT MUNICIPAL | ÉCOCENTRE**
Pelouse | Résidus de décauchage | Feuilles mortes
Terreau et terre d'emplantage
Copeaux et brans de scie de bois naturel
Arbustes | Arbres de Noël | Résidus d'élagage et taille d'arbre

Région
369,



SAUVEGARDER LES ALIMENTS DANS LA BONNE SECTION DU RÉFRIGÉRATEUR, ÇA FAIT UNE GRANDE DIFFÉRENCE.

TIROIR À CHARCUTERIE
Fromage, charcuterie

LA PORTE EST LA PARTIE LA PLUS CHAUDE DU RÉFRIGÉRATEUR

RÉGLER LE NIVEAU D'HUMIDITÉ
On peut habituellement contrôler le niveau d'humidité dans les tiroirs à fruits et légumes. Si votre réfrigérateur le permet, réglez-en un à une humidité élevée pour les légumes à feuilles (fermé, moins d'air entrant) et un à faible pour les fruits et légumes à pelure (ouvert, plus d'air entrant).

CERTAINES PARTIES DU RÉFRIGÉRATEUR SONT PLUS CHAUDES QUE D'AUTRES.

PARTIE LA PLUS FROIDE DU RÉFRIGÉRATEUR

TEMPÉRATURE
Réglez votre réfrigérateur à 4°C ou moins

TABLETTE SUPÉRIEURE
Restes, boissons, aliments prêts-à-manger, petits fruits, herbes fraîches

TABLETTES CENTRALES
Lait, œufs, produits laitiers

TABLETTE INFÉRIEURE
Viande crue, volaille et fruits de mer. **ASTUCE :** Les conserver sur des plateaux ou dans des contenants hermétiques pour empêcher la contamination des aliments en-dessous s'il y a dégat.

CONTRÔLE DU MÛRISSEMENT
Certains aliments dégagent un gaz appelé éthylène qui accélère le mûrissement. Pour éviter de faire mûrir prématurément certains aliments, conservez ceux qui produisent de l'éthylène dans un sac partiellement fermé, à l'écart de ceux qui sont déjà mûrs. **Les fruits et légumes qui dégagent beaucoup d'éthylène sont** les pommes, les bananes, les kiwis, les tomates et les avocats.

TIROIR À HUMIDITÉ ÉLEVÉE
Placez la plupart des légumes, surtout ceux qui pourraient flétrir, dans le tiroir à humidité élevée. Carottes, légumes-feuilles, brocoli, asperges, chou, chou-fleur, concombre, haricots vert, laitue, épinards, poivrons.

TIROIR À HUMIDITÉ FAIBLE
Placez les fruits dans le tiroir à humidité faible, tout comme les légumes qui ont tendance à se détériorer et pourrir rapidement. Pommes, poires, raisins, champignons, melons, pêches, papayas, mangues, oranges, citrons.

BIEN CONNAÎTRE LES ZONES DE CONSERVATION DU RÉFRIGÉRATEUR PERMET DE MIEUX CONSERVER VOS ALIMENTS.