



FOODCYCLER™  
PROGRAMME PILOTE MUNICIPAL  
**GUIDE DU RÉSIDENT**



## Bienvenue au projet pilote municipal de réacheminement des déchets alimentaires FoodCycler™

Merci d'avoir pris l'initiative de vous joindre à votre Municipalité pour lutter contre le gaspillage alimentaire en participant au programme pilote de réacheminement des déchets alimentaires FoodCycler™.

L'objectif du programme pilote FoodCycler™ est de mesurer la viabilité de la technologie de traitement des déchets alimentaires sur site en tant que méthode de réacheminement des déchets. En réduisant le gaspillage alimentaire à la maison, vous pouvez soutenir votre municipalité dans ses objectifs environnementaux, réduire l'empreinte carbone de votre ménage et prolonger la durée de vie du site d'enfouissement de votre communauté.

Food Cycle Science a créé ce guide comme une ressource afin de soutenir votre participation au programme pilote. Dans les pages suivantes, vous trouverez une section FAQ, une liste détaillée des éléments que vous pouvez traiter avec votre FoodCycler™ et un tableau que vous pouvez utiliser pour suivre le nombre de cycles effectués avec le FoodCycler™ au cours de la période pilote.

Votre Municipalité et Food Cycle Science sont ravies de vous compter parmi nous pour ce programme passionnant et révolutionnaire. L'équipe FoodCycler™ est toujours disponible pour répondre à vos questions.

Cordialement,

*L'équipe municipale de FoodCycler™*

### Informations supplémentaires

Pour en savoir plus sur le programme, veuillez communiquer avec la personne-ressource de votre programme municipal :

Marianne Paradis – Préposée à l'information  
819 457-9400, poste 2308  
[marianneparadis@val-des-monts.net](mailto:marianneparadis@val-des-monts.net)

Municipalité de Val-des-Monts  
1, route du Carrefour, Val-des-Monts (Québec)  
J8N 4E9



Pour tout renseignement, veuillez contacter l'équipe d'assistance FoodCycler™ :  
1 855 367 6692

Pour une assistance technique prioritaire, veuillez nous contacter par courriel :  
info@foodcycler.com  
et nommez votre billet d'assistance : *La Municipalité Val-des-Monts – Programme pilote*

**Suivez-nous sur les réseaux sociaux :**

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/foodcycler/>

Instagram : <https://www.instagram.com/thefoodcycler/>

Facebook : <https://www.facebook.com/TheFoodCycler/>

Rejoignez notre groupe Facebook communautaire et connectez-vous avec d'autres résidents qui commencent leur voyage de réacheminement des déchets alimentaires!

[www.facebook.com/groups/313827200395439](http://www.facebook.com/groups/313827200395439)

Vous souhaitez être mis en avant sur nos réseaux sociaux ? Taguez-nous sur Instagram @foodcycler et Facebook TheFoodCycler, ou envoyez-nous des photos de votre jardin, de l'amendement du sol et du FoodCycler en action à [municipal@foodcycler.com](mailto:municipal@foodcycler.com)

## FAQ

### Quelle est la consommation énergétique du FoodCycler?

Chaque cycle consomme moins de 1 kWh (environ 0,8 kWh), ce qui équivaut à peu près à la même consommation d'énergie qu'un ordinateur de bureau. L'utilisation régulière du FoodCycler™ ne devrait pas vous coûter plus de 2 à 4 dollars par mois (veuillez noter que cela varie en fonction de l'endroit où vous habitez).

Le FoodCycler™ est comparable en termes d'émissions de CO<sub>2</sub> au compostage central (sans tenir compte des émissions de transport) et au compostage d'arrière-cour (s'il est fait correctement). FoodCycler™ offre une réduction de plus de 95 % des émissions de CO<sub>2</sub> par rapport à l'envoi de déchets alimentaires au site d'enfouissement.

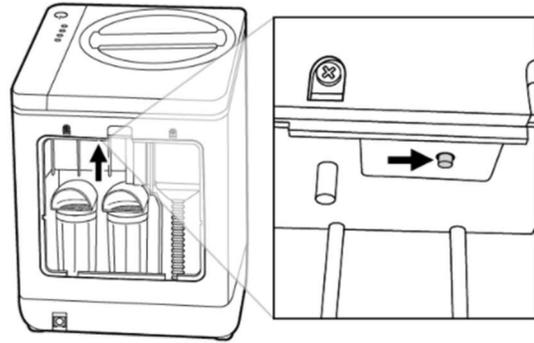
### Combien de temps faut-il pour chaque cycle?

La durée du cycle dépend de la quantité de déchets alimentaires traités, de la densité des déchets alimentaires et des niveaux d'humidité contenus dans chacun. En moyenne, un cycle durera entre 4 et 8 heures.

## À quelle fréquence devons-nous changer les filtres?

Les filtres à charbon peuvent durer entre 3 et 6 mois, selon la fréquence d'utilisation de l'unité. Le capteur de lumière du filtre n'est qu'un guide. La meilleure indication pour savoir si vos filtres doivent être remplacés est l'odeur.

Pour réinitialiser votre lumière de filtre, palpez le long de la partie supérieure à l'intérieur de la cavité arrière de l'unité (c'est là qu'une flèche de réinitialisation de filtre blanche pointerait si le panneau arrière de l'unité était en place). Appuyez sur le petit bouton rond et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Après le bip, le voyant de changement de filtre s'éteindra. Reportez-vous aux instructions illustrées ci-dessus.



## Où devrions-nous placer le FoodCycler™?

Vous pouvez placer le FoodCycler dans n'importe quel endroit couvert ayant accès à une prise. Veuillez noter que le FoodCycler™ doit être dans un environnement fermé et sec où il n'y a aucun risque qu'il soit mouillé ou soumis aux éléments. Les emplacements possibles incluent un garage chauffé, le sous-sol, un garde-manger ou dans la cuisine.

## Est-ce que les filtres sont recyclables?

Oui, les filtres sont composés de plastique PP5 et ils peuvent donc être recyclés. Afin de les recycler correctement, vous devrez d'abord retirer soigneusement le couvercle du filtre puis vider la poudre de charbon contenue à l'intérieur du filtre. Cette poudre est sans danger et peut être mise à la poubelle, dans votre compost ou directement dans votre jardin.

## Que pouvons-nous mettre dans le FoodCycler™?

Afin de produire un amendement de sol de qualité, le meilleur cycle est composé de beaucoup de variété (légumes, fruits, protéines etc.). Veuillez consulter le graphique suivant pour connaître la liste générale de ce que vous pouvez et ne pouvez pas traiter avec le FoodCycler™.

# OUI



plupart des légumes et des fruits



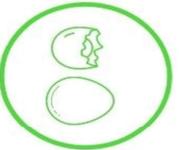
viande, tortu, volaille et poisson



os de volaille et arêtes de poisson



café moulu (y compris les filtres), feuilles de thé et sachets de thé



œufs et coquilles d'œufs



haricots, graines et légumes secs



crustacés (y compris les coquillages)

# DÉCOUPE AVANT



herbes fibreuses



essuie-tout et mouchoirs



épis de maïs et cosses de maïs



plantes fibreuses



céleri, asperges et autres plantes fibreuses

# PETITES QUANTITÉS SEULEMENT



saucés et vinaigrettes



amidons (pain, gâteau, riz)



amidons (pain, gâteau, riz)



produits laitiers



gelées, confitures et puddings

# NON



papier carton



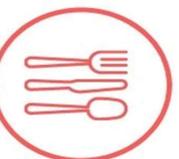
huiles et graisses



bonbons et gomme



noyaux durs (y compris les noyaux de pêches, abricots, litchis et mangues)



les plastiques « compostables »



feuilles d'ananas



os de boeuf, porc et agneau

# Comment utiliser le sous-produit FoodCycler?

## FERTILISEZ VOTRE JARDIN

Utilisez le sous-produit comme engrais. Mélangez le sous-produit dans le sol de votre jardin ou des plantes en pot (comme un engrais)!

Le rapport minimum recommandé de sous-produit au sol est de 1: 10. Si votre sous-produit contient beaucoup de viande et/ou de produits laitiers, nous vous recommandons d'augmenter le ratio à 1 : 20. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de mélanger le sous-produit avec le sol environ 6 semaines avant de planter des graines ou de repiquer des plantes. Cela permettra au sous-produit de se décomposer et de nourrir le sol correctement.

## OFFREZ-LE OU PARTAGEZ-LE

Offrez le sous-produit à votre famille ou à vos amis qui jardinent ou qui font du compost. Vous pouvez également en faire don à un agriculteur local qui l'utilisera comme engrais.

## COMMENT CONSERVER VOTRE SOUS-PRODUIT?

Vous pouvez stocker le sous-produit indéfiniment dans un seau scellé de cinq gallons qui peut contenir environ trois mois de sous-produits. Il ne se dégradera pas tant qu'il est maintenu au sec.

## ET LA MOISSURE?

La moisissure indique que le sous-produit a commencé à se décomposer. Si vous êtes préoccupé par la moisissure, saupoudrez-la de cannelle (un antibactérien naturel) autour de la zone concernée.

## AJOUTER AU COMPOSTEUR

Mélangez le sous-produit dans votre composteur d'arrière-cour existant ou donnez-le à un ami qui composte! L'ajout de sous-produit FoodCycler accélérera le processus de compostage. Nous vous recommandons d'ajouter le sous-produit uniquement aux composteurs sans cultutage.

Nous vous conseillons d'utiliser le sous-produit comme élément de compost « vert », en incorporant les matériaux « bruns » (ou carbone) dans les mêmes proportions que vous le feriez avec des nourritures ordinaires. Vos éléments « bruns » ou carbone peuvent être des produits en papier ou des feuilles mortes.

## OPTIONS MUNICIPALES

Communiquez avec votre Municipalité pour en savoir davantage sur les options offertes au sujet du compost!

## LE JETER À LA POUBELLE

L'option la moins avantageuse est de mettre le sous-produit à la poubelle. Bien qu'il ne soit pas idéal, le sous-produit est encore réduit de façon exponentielle en volume et en masse liquide. De fait, il contribuera beaucoup moins à l'enfouissement des déchets et aux émissions associées.

## POURQUOI Y A-T-IL DES ODEURS ET DES ANIMAUX?

Si, après avoir incorporé votre sous-produit, votre jardin sent mauvais ou attire des bestioles, cela signifie que le sous-produit n'est pas suffisamment mélangé au sol. Ajoutez plus de terre à la zone et mélangez bien.

## Fiche de suivi du projet pilote

Veillez noter le nombre de cycles que vous effectuez chaque jour pendant la période pilote dans le tableau ci-dessous.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Total de la semaine
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

Nombre total de cycles exécutés avec le FoodCycler pendant la période d'essai :

\_\_\_\_\_

Commentaires/suggestions/remarques :