



L'hiver transforme nos habitudes de consommation. Par précaution, par confort ou par crainte de manquer, nous avons tendance à remplir davantage nos réfrigérateurs et congélateurs, surtout à l'approche d'une tempête ou d'une période de grands froids. Pourtant, cette surconsommation hivernale entraîne un phénomène souvent sous-estimé : le

gaspillage alimentaire. Contrairement à l'été, où les pertes sont plus visibles (fruits avariés, restes oubliés au fond du réfrigérateur), le gaspillage en hiver se fait de manière plus discrète. Les aliments sont achetés en grande quantité, stockés, puis parfois oubliés jusqu'à dépasser leur date de consommation. Résultat : des aliments encore consommables finissent à la poubelle.

Le surachat avant les tempêtes : un réflexe coûteux

Avant une tempête annoncée, il est fréquent de faire des réserves « au cas où ». Si cette prudence est compréhensible, elle mène souvent à des achats en double ou en trop grande quantité. Produits frais, pains, plats préparés et collations s'accumulent rapidement. Une fois la tempête passée, ces aliments sont parfois délaissés au profit d'autres repas, ce qui augmente le risque de pertes.

Ce réflexe a un coût non seulement pour le portefeuille, mais aussi pour l'environnement. Chaque aliment gaspillé représente de l'énergie utilisée pour sa production, son transport et sa transformation, sans jamais remplir sa fonction première : nourrir.

Réduire le gaspillage, c'est réduire les coûts et les émissions

Réduire le gaspillage alimentaire en hiver, c'est poser un geste concret pour l'environnement et pour son budget. Moins d'aliments jetés signifie moins de déchets à traiter, moins d'émissions de gaz à effet de serre et une meilleure utilisation des ressources.

L'hiver est peut-être une saison de ralentissement, mais il demeure un moment clé pour adopter des habitudes durables. En achetant mieux, en conservant intelligemment et en valorisant les restes, chacun peut contribuer à réduire un problème invisible... mais bien réel.

Bon à savoir... les cendres!

En période hivernale, le chauffage au bois est courant, mais les cendres qui en résultent sont souvent mal gérées. Pourtant, avec de bonnes pratiques, elles peuvent être manipulées de façon sécuritaire et responsable. En petite quantité, elles peuvent avoir certaines utilités. Mal utilisées, elles deviennent toutefois un risque pour la sécurité et l'environnement. Une mauvaise gestion des cendres peut provoquer des incendies, endommager les équipements de collecte et compromettre les efforts de valorisation des matières résiduelles.

Un simple geste de prudence protège les travailleurs, les infrastructures et l'environnement.



Attention : un excès de cendres peut déséquilibrer les sols et nuire à la végétation.

Bonnes pratiques à adopter

- Laisser les cendres refroidir complètement pendant au moins 7 jours.
- Les entreposer dans un contenant métallique muni d'un couvercle, placé à l'extérieur, loin des bâtiments.
- Ne jamais déposer les cendres chaudes ou tièdes dans un bac roulant ou un sac.
- Ne **JAMAIS** mettre les cendres au bac bleu.

Utilisations possibles (avec modération)

- Sur les surfaces glacées, une petite quantité peut améliorer l'adhérence.
- Dans certains cas, elles peuvent servir d'amendement pour les sols acides, à condition d'être utilisées prudemment et en très faible quantité.

CONSEIL EXPRESS...

Votre calendrier de collecte est toujours disponible
ZeroDechetAO.ca

Contactez-nous :
pour toutes informations,

ZeroDechet@mrcao.qc.ca / 819 339-5671, poste 257

ÉCOCENTRE ET CENTRE DE VALORISATION
DES MATIÈRES RÉSIDUELLES (CVMR)
15, boulevard Industriel, La Sarre
819-333-2807

LE PRINCIPE DES 3RV

Réduction à la source
Réemploi
Recyclage
Valorisation

MRC D'ABITIBI-OUEST
11, 5e Avenue Est
La Sarre (Québec) J9Z 1K7
819-339-5671

ZeroDechet@mrcao.qc.ca
ZeroDechetAO.ca