



RRGMRP

Régie régionale de gestion des  
matières résiduelles de Portneuf

[laregieverte.ca](http://laregieverte.ca)

**Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate**

## **La Régie honore les efforts des épiciers et restaurateurs qui participent à la collecte des matières organiques et des matières recyclables**

**St-Raymond, le 1er mars 2017.** En mars 2016, le président de la Régie régionale de gestion des matières résiduelles de Portneuf, M. Bernard Gaudreau, annonçait le déploiement d'un projet-pilote de collecte des matières organiques dans les épiceries et restaurants sur le territoire de la Régie.

« Un an après l'annonce de ce projet, nous sommes maintenant en mesure de dévoiler les résultats préliminaires de ce projet-pilote qui se veut une expérimentation afin d'étendre le service à toutes les institutions, les commerces et les industries désirant y participer. Rappelons que cette collecte est instaurée en vue d'atteindre les objectifs de réduction de l'élimination des déchets, une mesure prévue au plan de gestion des matières résiduelles de la MRC de Portneuf » mentionne M. Gaudreau.

Pour ce faire, la Régie a procédé à l'embauche d'une agente de sensibilisation au printemps dernier qui a contacté et supporté les commerces dans leur démarche d'implantation de la collecte. Le matériel d'information et les bacs sont distribués et fournis gratuitement par la Régie. La collecte est aussi sans frais. Implantée de façon graduelle depuis mai 2016, 9 commerces participent déjà à la collecte.

M. Gaudreau a procédé à la remise de certificats honorifiques pour souligner les efforts remarquables des commerces participants suivants pour leurs efforts de tri des matières organiques, dans le cadre du projet pilote de collecte des matières organiques :

L'épicerie Inter-Marché de Portneuf, Alimentation Plamondon Provigo de Saint-Raymond, Marché Tradition de Saint-Basile, du Marché Richelieu de St-Casimir, du IGA Famille Bédard de Pont-Rouge, de Bravo Pizzéria et du Métro de Saint-Marc-des-Carières ainsi que du Restaurant Chez Moi et du Tim Hortons de Deschambault-Grondines.

Près de 3 tonnes de matières sont maintenant collectées chaque semaine dans ces commerces, pour un total anticipé de 156 tonnes par année, soit l'équivalent de 24 camions de collecte. Grâce à

leur participation et au suivi effectué par la Régie, celle-ci a pu acquérir des données qui lui permettront d'améliorer son service de collecte des matières organiques afin d'étendre celui-ci à l'ensemble des industries, commerces et institutions du territoire.

Sachez qu'afin d'encourager les commerces et institutions à y adhérer, la collecte des matières organiques est offerte gratuitement. De plus, une assistance personnalisée est apportée par l'agente de sensibilisation à chaque entreprise qui désire intégrer la collecte. L'invitation est donc lancée auprès des institutions, commerces et industries. Les personnes intéressées à obtenir davantage d'information sur le fonctionnement de cette collecte peuvent contacter Mme Audrey Guillemette-Lacasse, agente de sensibilisation à la Régie au 418 876-2714 poste 207 ou à [aguillemettelacasse@rrgmrp.com](mailto:aguillemettelacasse@rrgmrp.com)



M. Bernard Gaudreau, président de la Régie, remet un certificat honorifique à M. Mario Verreault, directeur adjoint du Provigo Saint-Raymond



Le président de la Régie, M. Bernard Gaudreau, remet un certificat honorifique à la propriétaire du IGA de Pont-Rouge, Kathy Bédard. Ils sont entourés de Jean-Luc Mercure et Dominique Genois, de la Régie, du maire de Pont-Rouge, Ghislain Langlais, et d'Élaine Verret, de la Régie