



**FOODCYCLER**

# Programme pilote municipal

## GUIDE DU RÉSIDENT

## LE PROGRAMME PILOTE FOODCYCLER™ vous souhaite la bienvenue



### Cher résident,

Merci de vous joindre à votre municipalité dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en participant au programme pilote de détournement 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 détournement des déchets. En réduisant les déchets alimentaires à la maison, vous pouvez aider votre municipalité à atteindre ses objectifs environnementaux, réduire l'empreinte carbone de votre foyer et prolonger la durée de vie du site d'enfouissement local de votre communauté.

Food Cycle Science a créé ce guide pour vous aider à participer au programme pilote. Dans les pages suivantes, vous trouverez une section FAQ, une liste détaillée des articles 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.

Si vous souhaitez acheter des accessoires pour votre FoodCycler pendant ou après la période pilote, vous pouvez accéder à des prix exclusifs pour les résidents municipaux à l'adresse suivante: <https://bit.ly/FoodCyclerMunicipalStore>.

Votre municipalité et Food Cycle Science se réjouissent de vous voir participer à ce programme passionnant et révolutionnaire. L'équipe de FoodCycler™ et votre responsable municipal sont toujours disponibles pour répondre à vos questions.

Cordialement,  
L'ÉQUIPE MUNICIPALE DE FOOD CYCLE SCIENCE



Pour en savoir plus sur le programme pilote, veuillez contacter le responsable du programme de votre municipalité :

INFO@CLARENCE-ROCKLAND.COM  
(613) 446-6022

Pour les demandes générales ou l'assistance technique, veuillez contacter l'équipe d'assistance FoodCycler™ par courriel:

[info@foodcycler.com](mailto:info@foodcycler.com)

Veuillez intituler votre ticket d'assistance : [Clarence-Rockland - programme pilote]

Remarque : Il se peut que nous demandions une preuve d'achat pour valider la période de garantie. Veuillez conserver votre reçu.

Veuillez NE PAS démonter le FoodCycler. Le démontage du FoodCycler annulera la garantie standard du fabricant.

# Connectez-vous !

Rejoignez notre groupe Facebook communautaire !

Rejoignez notre groupe Facebook communautaire !



[Lien Facebook]

Vous voulez être mis en vedette sur nos médias sociaux ?

Taguez-nous sur les réseaux sociaux 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) !



@THEFOODCYCLER



@FOODCYCLESCIENCE



# Comment utiliser votre FoodCycler™ Foodilizer™

## FERTILISEZ VOTRE JARDIN

Mélangez votre FoodCycler™ Foodilizer™ (le sous-produit en fin de cycle) à la terre de votre jardin ou de vos plantes en pot comme un engrais ! Le ratio minimum recommandé entre le sous-produit et le sol est de 1:10. Si votre sous-produit contient beaucoup de viande et/ou de produits laitiers, nous vous recommandons d'augmenter le rapport à 1:20. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de mélanger votre Foodilizer™ à la terre environ 6 semaines avant de planter les graines ou de repiquer les plantes. Cela permettra au sous-produit de se décomposer et de nourrir correctement le sol.

## DONNEZ-LE

Offrez votre Foodilizer™ aux membres de votre famille et/ou à vos amis qui jardinent ou compostent. Vous pouvez également en faire don à un agriculteur local, à un jardin communautaire ou à une jardinerie qui l'utilisera comme engrais.

## AJOUTEZ-LE À VOTRE COMPOSTEUR

Mélangez votre Foodilizer™ dans le composteur existant de votre jardin - ou donnez-le à un ami qui composte ! L'ajout du sous-produit FoodCycler™ accélérera le processus de compostage. Nous vous recommandons de n'ajouter le sous-produit que dans les composteurs non rotatifs.

Nous recommandons également d'utiliser le sous-produit comme élément de compost "vert" (ou azote), en incorporant les matériaux "bruns" (ou carbone) dans le même ratio que vous le feriez normalement avec des déchets alimentaires ordinaires. Les éléments carbonés peuvent être des produits en papier ou des feuilles mortes.

## JETEZ-LE

Vous pouvez jeter le sous-produit dans votre bac vert ou à la poubelle. Foodilizer™ est toujours exponentiellement réduit en volume et en masse liquide, et contribuera à réduire considérablement les déchets dans sites d'enfouissement et les émissions associées.

## FAQ

### QU'EN EST-IL DE LA MOISSURE ?

La présence de moisissures dans la terre de votre jardin indique que votre sous-produit a commencé à se décomposer dans le sol - c'est bon signe ! Si vous êtes préoccupé par la moisissure à un moment donné, vous pouvez simplement saupoudrer un peu de cannelle (un antibactérien naturel) autour de la zone concernée.

### COULEUR ET TEXTURE DU FOODILIZER™

La couleur et la texture de votre Foodilizer™ varieront en fonction de la composition des matériaux que vous avez ajoutés au cycle.

### CONSERVER MON FOODILIZER™

Vous pouvez conserver votre Foodilizer™ indéfiniment dans un récipient/seau hermétique. Le matériel ne se dégradera pas tant qu'il est conservé au sec !

## ODEURS ET ANIMAUX

Si vous remarquez que votre parcelle de jardin sent mauvais ou montre des signes d'attraction de bestioles après avoir incorporé votre Foodilizer™, cela indique que le sous-produit n'est pas correctement mélangé au sol. Ajoutez plus de terre à la zone et mélangez bien.

## QUE SE PASSE-T-IL S'IL EST MOUILLÉ ?

Veuillez noter que Foodilizer™ produira des odeurs et des émissions de méthane s'il est exposé à un liquide et laissé dans des conditions anaérobies (comme votre poubelle, ou dans un tas de compost non entretenu). Incorporez Foodilizer™ dans un environnement aérobie (terre de jardin ou tas de compost régulièrement entretenu/retourné) pour vous assurer que votre sous-produit reste inodore et respectueux de l'environnement !



# Fiche de suivi du projet pilote

**INSTRUCTIONS:**

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

Nom de votre municipalité: Clarence-Rockland

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
Nombre total de cycles pendant la période pilote :								

Notes/Commentaires/Suggestions:

# FAQ



POUR PLUS D'INFO, VISITEZ LE SITE :  
<https://foodcycler.com/pages/faq>



POUR DES VIDÉOS PRATIQUES,  
VISITEZ LE SITE :  
<https://foodcycler.com/pages/how-it-works-video>

## Quelle est la consommation d'énergie de l'appareil?

Chaque cycle consomme environ 0,8 à 1,5 kWh par cycle, ce qui équivaut à peu près à faire fonctionner un ordinateur de bureau pendant la même durée que le cycle. En fonction de votre lieu de résidence, l'utilisation régulière du FoodCycler™ ne devrait pas vous coûter plus de 2 à 4 dollars par mois. Le FoodCycler™ est doté d'une technologie de capteurs intégrée qui surveille la sécheresse et l'humidité des déchets alimentaires. Une fois terminé, l'appareil arrête automatiquement le cycle.

## Combien de temps dure le cycle ?

Dans le FoodCycler™ Maestro/Eco 5™, un cycle typique dure entre 4 et 9 heures pour que les déchets alimentaires soient complètement déshydratés et transformés en sous-produit. Pour les unités FC-30, il faut 4 à 8 heures pour que les déchets alimentaires soient complètement déshydratés et transformés. Le temps nécessaire dépend de la quantité de déchets alimentaires traités, de leur densité et de leur taux d'humidité. Veuillez noter que ces estimations excluent le temps de refroidissement de l'unité, qui dure moins d'une demi-heure en moyenne.

## Quelle est la durée de vie de mes filtres ?

Les filtres à charbon durent entre 3 et 4 mois en cas d'utilisation régulière, soit 500 heures de cycle. La durée de vie des filtres à charbon est déterminée par le taux d'humidité des déchets alimentaires et les odeurs naturelles de ces derniers. Les déchets alimentaires plus denses, plus humides et plus odorants traverseront les filtres beaucoup plus rapidement que les simples restes de légumes et les coquilles d'œufs. Le capteur de lumière du filtre n'est qu'un guide - la meilleure indication pour savoir si vos filtres ont besoin d'être remplacés est l'odeur. Veuillez consulter le manuel de votre appareil pour savoir comment réinitialiser le voyant du filtre. Vous pouvez acheter des filtres de remplacement à l'adresse suivante: <https://bit.ly/FoodCyclerMunicipalStore>

## Où puis-je ranger mon FoodCycler™ ?

Pratiquement n'importe quel endroit couvert ayant accès à une prise de courant. Le FoodCycler™ doit se trouver dans un environnement fermé et sec où il n'y a aucun risque qu'il pleuve ou qu'il soit soumis à d'autres éléments. Les emplacements possibles sont les garages chauffés, les sous-sols, les garde-manger ou votre cuisine.

## Quels sont les articles que je devrais recycler ?

Le meilleur cycle est celui qui comporte une grande variété. Veuillez consulter les deux pages suivantes pour obtenir une liste générale de ce que vous pouvez et ne pouvez pas traiter dans chacun des FoodCyclers™.

# Ce qu'il faut faire et ne pas faire

## FOODCYCLER™ FC-30



### Oui

- ✓ DÉCHETS DE LÉGUMES ET DE FRUITS
- ✓ VIANDE, POISSON, VOLAILLE
- ✓ OS DE VOLAILLE ET DE POISSON
- ✓ CAFÉ MOULU ET FEUILLES DE THÉ  
Y compris les filtres à café et les sachets de thé
- ✓ HARICOTS, GRAINES ET LÉGUMINEUSES
- ✓ OEUFS ET COQUILLES D'OEUFS
- ✓ MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS  
Y compris les coquilles

### En petites quantités

- ✋ SAUCES ET VINAIGRETTES
- ✋ PRODUITS LAITIERS
- ✋ GELÉES, CONFITURES ET PUDDINGS
- ✋ AMIDONS  
Y compris le pain, le riz, les gâteaux, etc.

### Découper avant

- ✂ TISSUE/SERVIETTE EN PAPER
- ✂ ÉPIS ET ENVELOPPES DE MAÏS  
Morceaux de 1" maximum et en petites quantités
- ✂ LÉGUMES ENTIERS
- ✂ PLANTES FIBREUSES  
Y compris le céleri, les asperges, le persil, etc.

### Non

- ✗ CARTON
- ✗ HUILES ET GRAISSES
- ✗ BONBONS AND GOMMES À MÂCHER
- ✗ FEUILLES D'ANANAS
- ✗ NOYAUX DURS  
Y compris pêche, abricot, litchi et mangue
- ✗ OS DE BOEUF, DE PORC ET D'AGNEAU
- ✗ LA PLUPART DES PLASTIQUES  
"COMPOSTABLES"

Pour plus d'informations, visitez notre site web !



<https://foodcycler.com/pages/food-waste-recycling>

# Ce qu'il faut faire et ne pas faire

## FOODCYCLER™ MAESTRO/ECO 5



### Oui

- ✓ DÉCHETS DE LÉGUMES ET DE FRUITS
- ✓ VIANDE, POISSON, VOLAILLE
- ✓ OS DE VOLAILLE ET DE POISSON
- ✓ CAFÉ MOULU ET FEUILLES DE THÉ  
Y compris les filtres à café et les sachets de thé
- ✓ HARICOTS, GRAINES ET LÉGUMINEUSES
- ✓ OEUFS ET COQUILLES D'OEUFS
- ✓ MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS  
Y compris les coquilles

### EN PETITES QUANTITÉS

- ✋ SAUCES ET VINAIGRETTES
- ✋ PRODUITS LAITIERS
- ✋ GELÉES, CONFITURES ET PUDDINGS
- ✋ AMIDONS  
Y compris le pain, le riz, les gâteaux, etc.
- ✋ OS DE PORC ET D'AGNEAU
- ✋ NOYAUX DURS  
Y compris pêche, abricot, litchi et mangue

### Découper avant

- ✂ TISSUE/SERVIETTE EN PAPER
- ✂ ÉPIS ET ENVELOPPES DE MAÏS  
Morceaux de 1" maximum et en petites quantités
- ✂ LÉGUMES ENTIERS
- ✂ FEUILLES D'ANANAS
- ✂ PLANTES FIBREUSES  
Y compris le céleri, les asperges, le persil, etc.

### Non

- ✘ CARTON
- ✘ HUILES ET GRAISSES
- ✘ BONBONS AND GOMMES À MÂCHER
- ✘ OS DE BOEUF
- ✘ LA PLUPART DES PLASTIQUES  
"COMPOSTABLES"