



**Des villes tournent le dos à l'eau en bouteille**



4

**Matthew Bamsey finaliste pour un poste d'astronaute**

8

**Des Alouettes rencontrent des élèves de Saint-Bruno**

10

**Andrée Watters à la conquête d'un nouveau public**

La chanteuse assure la première partie du spectacle 70's, à Saint-Bruno, ce week-end.



22



Photo: Robert Gosselin/PPM

**EXCLUSIF**

Le Bio-EZ peut faire «disparaître» jusqu'à 680 kilos (1500 livres) de nourriture par jour.

# Une machine transforme la nourriture... en eau

NATHALIE CÔTÉ

Depuis juin, le supermarché IGA de Saint-Basile fait l'essai du Bio-EZ, une machine unique au pays qui transforme la nourriture... en eau. Le processus dure 24 heures et à la fin, il ne reste qu'une eau presque claire sans odeur qui peut être envoyée sans risque dans les égouts.

Le ministère de l'Environnement et la Ville de Saint-Basile surveillent la situation de près. Des tests sont effectués régulièrement et jusqu'à maintenant, l'expérience est concluante. «On s'assure d'être conformes aux normes de qualité de l'eau. On veut aider l'environnement alors il ne faut pas faire pire», souligne Bruno Lambert, des Marchés IGA Lambert.

Le modèle installé au IGA de Saint-Basile peut ainsi faire «disparaître» jusqu'à 680 kilos (1500 livres) de nourriture par jour. «On y met toutes les denrées alimentaires à l'exception des viandes et des poissons. On peut y mettre, par exemple, des tartes, du pain, des produits cuisinés, des fruits et des légumes qui ne sont plus bons», explique M. Lambert.

Selon l'entreprise qui développe le Bio-EZ, on peut aussi y mettre les viandes, mais M. Lambert les envoie plutôt chez un recycleur qui en fait des produits cosmétiques.

À l'intérieur de la machine, les déchets sont mélangés avec les micro-organismes et l'oxygène. Les différentes bactéries, qui sont inoffensives pour les humains et les animaux, produisent différentes enzymes qui transforment les déchets organiques. «Il faut un petit peu d'eau et de chauffage, mais c'est vraiment minime», précise M. Lambert.

L'équipement vaut environ 50 000\$ et l'ajout d'enzymes coûte entre 1000\$ et 1500\$ annuellement. Il permet toutefois de réduire le budget lié au transport des déchets. De septembre à décembre, le IGA de Saint-Basile a ainsi économisé plus de 6500\$.

Il faut toutefois repenser toutes les façons de faire en magasin. Ainsi, au lieu de prendre le sac de croissants périmés, par exemple, et de le mettre simplement aux ordures, l'employé doit l'ouvrir, mettre les croissants dans un contenant et le sac dans un autre pour le recyclage.

L'exercice n'est pas rentable à court terme, selon M. Lambert. «C'est un investissement important, mais c'est aussi une fierté. Et si on ne le fait pas, on va s'enterrer dans nos poubelles», souligne l'homme d'affaires qui s'intéresse à l'environnement depuis belle lurette.

Parmi les avantages du système, on retrouve la réduction de la circulation, de la consommation d'essence et de la pollution. Le modèle de Saint-Basile peut traiter 280 467 kilos (618 324 livres) de déchets organiques annuellement, ce qui permet de retirer l'équivalent de 15 camions de la route.

Pour M. Lambert, le Bio-EZ ne représente toutefois qu'une partie de la solution. «Avant de détruire la nourriture, il faut se demander si on peut l'utiliser. Dans les magasins situés proches des fermes, on pourrait faire du compostage sans qu'il y ait trop de camionnage. Il y a une agence qui est en train de se spécialiser là-dedans. Quant à la machine, elle pourrait être davantage utilisée en milieu urbain», souligne celui qui est aussi président de l'association des marchands de la chaîne IGA.

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| <b>Rôti du roi</b><br>intérieur de ronde<br><b>4 29\$</b><br>/lb 9,45\$/kg | <b>Souvlaki de poulet mariné</b><br><b>75¢</b><br>ch | <b>Côtelettes de porc désossées</b><br><b>3 89\$</b><br>/lb 8,60\$/kg | <b>Crevettes nordiques congelées</b><br><b>5 99\$</b><br>/lb 13,20\$/kg | <b>Pétoncles congelées</b><br>Gr.: 80-100<br><b>5 99\$</b><br>/lb 13,20\$/kg |
| <b>Cubes de boeuf à ragoût</b><br><b>3 99\$</b><br>/lb 8,80\$/kg           | <b>Souvlaki de porc mariné</b><br><b>75¢</b><br>ch   | <b>Côtelettes de porc avec os</b><br><b>2 99\$</b><br>/lb 6,60\$/kg   | <b>Filet de Pangasius</b><br><b>4 99\$</b><br>/lb 6,00\$/kg             | <b>Darne de thon rouge congelé</b><br><b>15 99\$</b><br>/lb 35,25\$/kg       |

**BOUCHERIE POISSONNERIE**

# Richard

**Spéciaux en vigueur du 16 au 29 mars**

**Nous utilisons les contenants MOUSSE OXO-DÉGRADABLE BIOXO**

**Heures d'ouverture**  
Lundi au mercredi de 9h à 18h  
Jeudi et vendredi de 9h à 21h  
Samedi de 9h à 17h  
Dimanche de 10h à 17h

**1408, Montarville, Saint-Bruno 450.653.6803**