

Compostage



Le compostage des biodéchets
c'est simple !



**Déchets de cuisine et
de table (azotés)**
Proportion 2/3

Épluchures de fruits et légumes
Coquilles d'œufs
Fruits et légumes abîmés
Tous les agrumes
Croûtes de fromages et laitage
Pain coupé en morceaux
Restes de table (riz, pâtes, légumes cuits)
Ongles, cheveux

**Après quelques mois d'expérience,
à mettre au cœur du composteur et
toujours recouvrir de broyat**

Restes de viande (sauf os)
Restes de poisson
Fruits de mer (sauf coquilles d'huitres)

**Matières sèches,
déchets verts de jardin (carbonés)**
Porportion 1/3

Marc de café, thé (avec filtre en papier)
Feuilles d'arbres
Fruits à coque
Serviettes en papier, essuie-tout, mouchoirs
coupés en morceaux
Boîte à œufs coupée en morceaux
Cartons bruns sans encre ni scotch, coupés en
morceaux

A Préparer au printemps et à l'automne

Tailles de haie broyées
Fleurs coupées broyées
Conifères broyés
Paille, feuilles
Tonte de pelouse en très petite quantité, sèche
et en mélange avec d'autres déchets verts

Ce que je ne mets pas dans mon composteur

Pierres, gravats, plastiques, plantes malades,
« mauvaises herbes » grainées, magazines, huiles,
couches culottes, litières animales non naturelles,
cendre de bois, les étiquettes de fruits et légumes.

Ce mélange
constitue votre
stock
de broyat
pour l'année !



Trois gestes simples à retenir à chaque apport en biodéchets

1. Respecter les proportions et les consignes de tri des biodéchets
2. Étaler en surface pour oxygéner à l'aide d'une griffe.
3. Recouvrir de matières sèches broyées.



SOS Problèmes au composteur

Problèmes	Causes	Solutions
Mauvaise odeur	Manque d'aération Trop d'humidité	Brasser le tas de compost Ajouter plus de matières sèches
Présence de mouches	Trop d'humidité	Recouvrir de matières sèches les déchets de tables et de cuisine
Composteur trop sec, présence de fourmis	Conditions climatiques chaudes : canicule Trop de matières sèches	Humidifier avec un arrosoir sans détremper Mettre moins de matières sèches
Présence d'animaux nuisibles	Pas assez de présence humaine sur le composteur Manque d'aération	3 fois par semaine, brasser son tas de compost afin d'éliminer les potentielles galeries

Focus matériel

Brass' compost à utiliser tous les 15 jours

Griffe à utiliser à chaque apport en biodéchets

Pelle pour les retournements 1 à 2 fois dans l'année

Pensez à un espace de stockage pour le broyat et pour le tas de compost en maturation !

6 mois d'apport en biodéchets

Retournement*

Maturation du compost : 3 mois (jeune), 6 mois (mi-mûr) et 9mois (mûr)

*Videz complètement le composteur