

# Talence



## LES BONS GESTES POUR UN BON COMPOST

J'APPLIQUE LA RÈGLE DU

- 50% DÉCHETS DE CUISINE
- 50% DÉCHETS DE JARDIN

JE REMUE À CHAQUE APPORT

&

J'ÀÈRE LE COMPOST 1X/MOIS

## JE CONTRÔLE L'HUMIDITÉ

**Trop humide** = on ajoute des feuilles, du broyat, du carton, du papier

**Trop sec** = on ajoute des épluchures de fruits et légumes et/ou de l'eau



## ÉTAPE 1 : JE PRÉPARE LE LIT DU COMPOST

Je pose une couche de 10 cm de brindilles et des feuilles mortes au fond.

Le compost est isolé du sol froid et les excès de liquides sont absorbés.

Le brassage du compost sera plus facile.

## ÉTAPE 2 : J'APPLIQUE LA RÈGLE DU 50/50

### LA RECETTE D'UN MÉLANGE RÉUSSI :

1. Je vide mon bio-seau dans le composteur.
2. Je mélange avec la matière d'en dessous sur 2 à 3 cm.
3. Je recouvre de brun.

## 50% ÉPLUCHURES DÉCHETS DE CUISINE

Les restes de légumes et de fruits crus ou cuits, marc de café, sachets de thé, plantes ou fleurs fanées, restes de repas...

### « LES VERTS » = AZOTE

Ils sont riches en eau et composés d'azote principalement.

Ils ne se compostent pas bien tout seuls. Il faut les mélanger avec les bruns.



## 50% FEUILLES MORTES DU JARDIN

Les feuilles mortes, carton, papier, broyat, brindilles, pailles, sciure...

### « LES BRUNS » = CARBONE

Ce sont des déchets secs très riches en carbone.

Ils sont le complément indispensable à la bonne fermentation du compost.

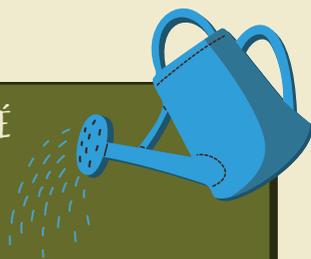


## ÉTAPE 3 : JE CONTRÔLE L'HUMIDITÉ

Pour conserver l'humidité je recouvre mon compost d'un carton.

- Si mon compost est trop mouillé = j'ajoute du brun.
- Si mon compost est trop sec = j'arrose en pluie sans noyer.

Les éléments verts permettent aux bactéries et aux champignons de se développer sur les bruns qui se transformeront en humus. La température s'élève jusqu'à 70° au cœur du compost.



## ÉTAPE 4 : JE REMUE, J'AÈRE

Une fois par mois, je brasse le compost de bas en haut à l'aide d'un aérateur de compost.

En aérant le compost, le processus de décomposition est relancé et le niveau du tas va baisser du fait de l'évaporation. En présence d'oxygène il n'y a pas d'odeur d'ammoniac.

La température va remonter pendant 48h.

## 8 À 12 MOIS PLUS TARD... MON COMPOST EST MÛR, J'EN DÉMARRE UN AUTRE

1. J'enlève le composteur par le haut et je le pose juste à côté.
2. À l'aide d'une fourche je mets de côté la partie supérieure du tas qui n'est pas encore décomposée.
3. Je récupère le reste du tas, qui est un compost mûr plein de vie, de bactéries et de petites bestioles.
4. Une fois vidé, je remets le composteur en place.
5. Je refais la litière (voir étape 1).
6. Je remets par-dessus la partie non décomposée que j'avais mise de côté.

**JE L'UTILISE RAPIDEMENT !**

## COMMENT UTILISER LE COMPOST MÛR

Le compost mûr est à épandre en surface en apport de 5 à 8 cm sur le sol.  
Par son apport, la vie du sol va être réactivée et entretenue.

Le compost est homogène brun foncé et sent le sous-bois.

Il permet de retenir l'eau, de fertiliser le sol et de favoriser également la croissance saine des plantes.

Le compost est utilisé pour améliorer la structure et les qualités microbiologiques du sol.



# LES DÉCHETS COMPOSTABLES

Déchets organiques et végétaux du jardin et de la cuisine

## RECOMMANDÉS

### De la cuisine & du jardin

- Fruits & légumes abimés
- Fanes de légumes & trognons de choux
- Épluchures de fruits & légumes
- Mauvaises herbes non gainées
- Sachets de thé
- Tailles de haies broyées
- Marc & filtres à café
- Feuilles mortes, paille, foin
- Pain en petite quantité
- Fleurs & plantes fanées
- Pâtes, riz, restes de repas
- Déchets du potager
- Coquilles d'œuf écrasées

### De la maison

- Plantes d'intérieur
- Boîte à œufs
- Plumes
- Cartons d'essuie-tout
- Terre des pots
- Cartons de papiers toilettes
- Cheveux, poils, ongles

## EN PETITES QUANTITÉS

### De la cuisine & du jardin

- Croûtes de fromage
- Tonte de gazon
- Agrumes coupés en morceaux
- Tailles d'arbres, petits branchages
- Coquilles de fruits à coques broyées
- Sciure & copeaux de bois
- Coquillages broyés
- Résineux : thuyas, cyprès, pin...

### De la maison

- Essuie-tout
- Serviettes en papier
- Cartons bruns en morceaux
- Journaux, mouchoirs en papier

## INTERDITS

### De la cuisine & du jardin

- Viandes & poissons
- Matières grasses
- Pierres & gravats
- Gros branchages
- Os & arêtes
- Sauces
- Laitages
- Bois traités
- Liseron & chiendent
- Plantes malades ou traitées
- Feuilles de rhubarbe en grande quantité

### De la maison

- Mégots de cigarettes
- Excréments, literie, couches & serviettes périodiques
- Plastique, métaux, aluminium & verre
- Papiers imprimés ou glacés (ex : revues)
- Pansement & tissus
- Contenus de sacs d'aspirateur, cendres de cheminées & poêles



Besoin de plus de conseils ?

**MAISON DU DÉVELOPPEMENT DURABLE**

ANDRÉ CAVE - MAÎTRE COMPOSTEUR

05 56 84 34 66