

Touraine Vallée
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES **de l'indre**

Edition **2017**

SERVICE
DÉCHETS
MÉNAGERS



PETIT **GUIDE**
DU COMPOSTAGE

PETIT GUIDE DU COMPOSTAGE



LE COMPOSTAGE À QUOI ÇA SERT ?

Le compostage est un processus de transformation des déchets organiques (déchets de cuisine, déchets verts...) par des vers de terre, des bactéries, des champignons microscopiques... en un produit utile aux plantes : **le compost**.



C'est un engrais naturel et sans mauvaise odeur, écologique et économique.



POURQUOI COMPOSTER ?



POUR VOUS

- Réduire vos déchets
- Produire un **amendement*** de qualité et gratuit
- Jardiner au naturel avec votre propre engrais
- Faire un geste pour l'environnement

*Amendement

Substance organique incorporée au sol pour en augmenter la fertilité ou la structure. Le compost apportera au sol les éléments nutritifs indispensables aux végétaux.

POUR L'ENVIRONNEMENT

- Diminuer le volume de déchets enfouis
- Stimuler et nourrir la microfaune
- Améliorer la structure du sol
- Faciliter la rétention d'eau par le sol

Le compost renforce le stock d'humus dans le sol et améliore sa fertilité. Il favorise ainsi la vie du sol.



OÙ PLACER MON BAC À COMPOST ?

- Plutôt dans une **zone ombragée** afin de réguler l'humidité et la chaleur tout au long du processus de dégradation des déchets.
- À une **distance raisonnable de votre habitation** pour y faciliter le dépôt de vos déchets de cuisine en toute saison.
- Sur un **sol préalablement retourné**, pour laisser la microfaune y accéder.



QUELS OUTILS ?

- UN BIO-SEAU** : pour transporter les déchets de cuisine jusqu'au composteur
- UNE BÊCHE À DENTS** : pour aérer le compost
- UN ARROSOIR** : pour humidifier



Aérez et retournez le compost environ 1 fois par mois



Surveillez le taux d'humidité : entre 50% et 60% soit à peu près celui d'une éponge pressée



Coupez et broyez les plus gros déchets pour accélérer leur décomposition

PETIT GUIDE DU COMPOSTAGE



Presque tous les déchets organiques sont compostables. Cependant, de nombreux déchets de la maison qui sont biodégradables ne facilitent pas la production d'un bon compost.



CE QUE VOUS POUVEZ COMPOSTER

À LA CUISINE

Epluchures et déchets de légumes et de fruits.
Filtres et marc de café, sachets de thé.
Petits restes de repas : riz, pâtes, croûtes de fromage.

AU JARDIN

Plantes et fleurs fanées.
Restes de récoltes de potager.
Feuilles mortes, branchages broyés.
Tonte de pelouse en faible quantité.

À LA MAISON

Foin, copeaux, sciure de bois non traité.
Cartons bruns découpés en morceaux (en petite quantité).
Cendres de bois refroidies.

POUR UN BON COMPOST
MELANGEZ
LES DÉCHETS
carbonés et azotés
humides et secs
grossiers et fins





Épluchures, tontes de gazon, fruits et légumes accélèrent la décomposition et apportent l'humidité nécessaire.

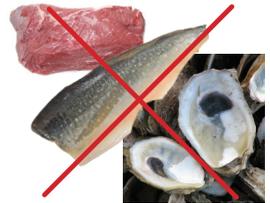
Branchages, pain rassis, coquilles d'œufs écrasées régulent l'humidité en créant des trous d'air qui permettent l'aération et évitent le pourrissement.



CE QUE VOUS DEVEZ ÉVITER DE COMPOSTER

À LA CUISINE

Restes de viande ou de poisson, os ou arêtes, crustacés, coquillages : ils attirent les insectes, les charardeurs et les rongeurs, et provoquent de mauvaises odeurs.



AU JARDIN

Plantes malades, végétaux traités chimiquement, terre, sable, cailloux, mauvaises herbes avec leur motte (elles repoussent).



À LA MAISON

Produits chimiques, cigarettes, poussières d'aspirateur, excréments, litières d'animaux domestiques, matières synthétiques, métaux.



ATTENTION AU DOSAGE

Les agrumes sont très lents à se dégrader, mieux vaut les couper en morceaux et les mettre en faible quantité. De même les noyaux de fruits ou les coques (noix et noisettes) se décomposent très lentement et doivent être ajoutées avec parcimonie.

PETIT GUIDE DU COMPOSTAGE



LE COMPOSTAGE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

- 1. DÉPOSEZ** les déchets dans votre composteur
- 2. REMUEZ** votre compost lorsqu'il est trop tassé ou humide.
- 3. OUVREZ OU FERMEZ** le couvercle du bac à compost en fonction des saisons.
- 4. ARROSEZ** votre compost lorsqu'il fait trop chaud et qu'il est sec au toucher.



- 5. Récupérez** votre compost.
Pour savoir si le compost est prêt :
observez la partie inférieure de votre tas !

- Aspect homogène
- Texture friable
- Couleur sombre
- Odeur de forêt





UTILISEZ VOTRE COMPOST SELON SON STADE DE MATURITÉ

1^{ER} STADE LE PAILLAGE

3 à 6 mois, compost jeune.

Étendu au pied des arbustes, le jeune compost maintient l'humidité et protège le sol des mauvaises herbes.

2^{ÈME} STADE LE PAILLAGE HIVERNAL

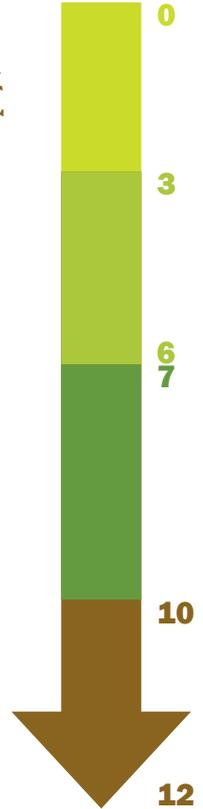
7 à 8 mois, compost intermédiaire.

Épandu sur le sol à l'automne, le compost est enfoui au printemps après maturité. Il permet de protéger les jeunes pousses contre le gel.

3^{ÈME} STADE L'AMENDEMENT

10 à 12 mois, compost mûr.

A maturité, le compost est mélangé à la terre pour nourrir les massifs ou le rempotage.



il faut éviter de semer ou de planter directement dans le compost, la majorité des plantes ne le supportent pas.

LE TAMISAGE

Tamiser votre compost pour l'affiner le rendra plus facile à utiliser. En pratique il vous suffit de faire passer votre compost à travers un simple morceau de grillage. Récupérez ce qui n'est pas passé à travers le tamis pour l'utiliser en paillage ou lui faire subir un nouveau cycle de compostage.



POUR ALLER PLUS LOIN

Pour aller plus loin dans la démarche durable de réduction des déchets, j'adopte une consommation éco-responsable et citoyenne :

- Je favorise les produits locaux
- Je privilégie les produits de saison
- Je choisis les produits à moindre emballage
- je trie et je recycle
- Je répare ou fais réparer
- je donne ou j'échange

S'agis au quotidien pour l'environnement.



PETIT GUIDE DU COMPOSTAGE

Juin 2017 • Publié par le service Déchets Ménagers • Touraine Vallée de l'Indre
6 place Antoine de Saint Exupéry • 37250 SORIGNY • 02 47 34 29 00
contact@tourainevalleedelindre.fr • www.tourainevalleedelindre.fr
Crédit Photos : Touraine Vallée de l'Indre, freepik, noun project, pixabay
Imprimé à 500 exemplaires • Ne pas jeter sur la voie publique •

