

Réussir son compost : les points clés

La diversité

La réussite est dans l'alternance des couches :

Une couche de **VERT** (gazon), une couche de **BRUN** (petites branches ou copeaux), une couche d'**HUMIDE** (épluchures ou fanes), une couche de **SEC** (feuilles mortes).

De l'eau, mais pas trop



Le compost doit être juste humide comme une éponge pressée.

S'il est trop sec, vérifier que le tas n'est pas en plein soleil et ajouter l'eau de lavage de la salade ou plus de déchets de cuisine.

s'il est trop humide, le couvrir en cas de pluie ou au contraire l'étaler au soleil et rajouter des matières sèches.

De l'air

Après chaque apport, le fait de mélanger la partie haute des déchets apporte de l'oxygène et accélère le processus.



Enfin ! L'utilisation du compost

Le compost jeune (3 à 4 mois) peut être utilisé en paillage à l'automne ou en été pour garder l'humidité et éviter les indésirables. Après 8 à 12 mois, il peut être incorporé à l'aide d'une griffe dans les 10 premiers cm de terre, ou utilisé en rempotage (1/3 compost et 2/3 de terre).

Bon compost !

AVEC LE CONSEIL GÉNÉRAL
JE PROTÈGE
L'ENVIRONNEMENT

Compostage

Mode d'emploi



Conception : service communication CG48 - © Elodie Lehnebach - Impression : Imprimerie des 4

Trier ses déchets, c'est bien. En produire moins, c'est mieux.

Tel est l'objectif de réduction à la source du Plan départemental de prévention des déchets dont le Conseil général de la Lozère assure le suivi.

Le compostage permet de réduire de 40 % le poids de sa poubelle : une sacrée économie de transport et de traitement, un réel bénéfice pour ses plantations et son potager à moindre coût !

Le compostage ou le juste retour à la nature...

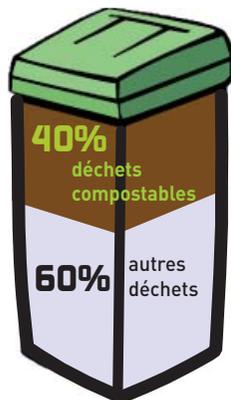
Le compostage est un procédé naturel de transformation de la matière organique grâce à l'air, l'eau et de multiples acteurs ouvriers du compost (bactéries, champignons, vers...).

Le compost nourrit le sol et les plantes dans la durée, retient l'eau et protège des maladies.

Comment produire du compost ?

Traditionnellement en tas ou dans un composteur (posé directement sur la terre), on alterne les couches entre déchets de cuisine et de jardin. L'endroit idéal est légèrement ombragé et abrité du vent. Pour cela, il suffit d'avoir un jardin, même de taille modeste.

Le saviez-vous ? Nourrir ses animaux avec les déchets de cuisine, c'est aussi un acte éco-citoyen.



À COMPOSTER

DÉCHETS DE CUISINE

- Coquilles d'œufs et de fruits secs
- Epluchures
- Marc et filtres de café
- Sachets de thé
- Pain
- Restes de fruits ou légumes
- Serviettes en papier
- Essuie-tout...



DÉCHETS DE JARDIN

- Branchages de petite taille
- Feuilles
- Fleurs coupées
- Mauvaises herbes
- Plantes séchées
- Tonte de gazon
- Sciures et copeaux de bois (non traités)



AUTRES DÉCHETS

- Cendres de bois éteintes
- Sciure de bois non traité
- Papier journal



À éviter*

Déchets de cuisine

Gros coquillages et gros os
Matières grasses ou huiles
Magazines sur papier glacé

Déchets de jardin

Gros branchages
Plantes et végétaux traités
Résineux (thuyas, cyprès)
Feuilles de noyer et rhubarbe

* Car ils créent des nuisances (odeurs), ne compostent pas rapidement ou sont nuisibles à la qualité de votre compost