

Livret pour démarrer, prendre en main et mettre en œuvre votre site de compostage partagé.





Consignes d'apports

Démarrage :

- Installer une grille anti-rongeurs dans le fond du bac d'apport. Puis déposer 15 cm de broyat sur la grille.

Chaque jour :

- Mélanger sur 20 cm les apports de la veille, en insistant sur les coins.
- Verser dans le bac d'apport les restes de préparation des repas.
- Les étaler sur l'ensemble de la surface du composteur (fragmenter au mieux les déchets pâteux).
- Ajouter du broyat : pour 1 seau de déchets de cuisine, mettre 1 seau de broyat.

Répétez l'opération le jour suivant.

Une fois que votre bac d'apport est plein, transférez le dans un bac de maturation. Vos apports se dégraderont en 18 semaines.



Broyat

Autonomie : 6-8 semaines



Apport

~ 6 semaines



Maturation 1

18 semaines



Maturation 2

18 semaines

Broyez ou coupez en petits morceaux les biodéchets pour faciliter leur décomposition.

Préparation de repas



Epluchures de fruits et légumes
Fanes de légumes
Coquilles d'œufs et de fruits à coque écrasées

Restes de repas



Pain, riz, pâtes, céréales
Marc de café et filtres en papier
Sachets de thé

Produits périmés



Fruits et légumes abîmés
Fleurs fanées



Points de vigilance et contrôle de bon fonctionnement

- **Température :**

La montée en température est signe que le processus de compostage est en cours

- 40°C : compost à froid, pas d'hygiénisation des matières
- 50°C : hygiénisation partielle
- 60-70°C : bonne hygiénisation (pathogènes et graines)

- **Humidité/Aération : vérifier la proportion du mélange**

- Trop de matière sèche : le compost à tendance à sécher.
- Pas assez de broyat : présence de poches sans airs = odeurs

- **Qualité du tri/indésirables** : étiquettes sur les fruits, résidus d'emballages, économe.

- **Présence de décomposeurs** : bactéries, champignons, insectes.

- **Nuisances et dysfonctionnements** : odeurs, rongeurs, asticots...

Les principaux êtres vivants décomposeurs :



Les bactéries : elles digèrent les éléments facilement dégradables et sécrètent des enzymes permettant la formation d'une matière très fertile pour le sol. Elles se développent dans un milieu suffisamment humide et aéré.

Les champignons : ils permettent de décomposer la matière carbonée (broyat, feuilles...)



Larves de cétoine dorée : elles se nourrissent uniquement de la matière organique en décomposition. Elles sont très bénéfiques pour le compost. A ne pas confondre avec les larves de hanneton qui vivent dans la terre.

Larve de hanneton





Larves de mouche soldat : elles se nourrissent de déchets organiques végétaux et animaux. Elles peuvent avoir tendance à évincer les autres décomposeurs. Pour éviter cela veillez à aérer souvent le compost, les larves mourront de froid pendant l'hiver.

Cloportes : Ce sont des crustacés terrestres, ils consomment essentiellement des débris végétaux morts riches en cellulose.



Lombrics : Ceux que l'on retrouve généralement dans le compost sont les *Eisenia foetida*. Ils ingèrent de grandes quantités de déchets humidifiés et ramollis mais se nourrissent réellement des micro-organismes qui les imprègnent.

Collembole : Ce sont de petits animaux mesurant environ 3mm. A l'œil nu ce sont de petits points blancs qui pullulent à la surface des débris végétaux. Ils fragmentent les résidus organiques tout en se nourrissant des micro-organismes et champignons présents sur leur surface.



Règlementation



Circulaire du 13 décembre 2012 :

- Identification d'une personne physique ou morale désignée "responsable de la bonne gestion du site"
- Identification d'un ou plusieurs référents nommément désignés ayant suivi une formation adéquate.
- Implantation du site à une distance suffisante des portes et fenêtres.
- Tenue d'un registre comportant la date et les conditions de réalisation des principales opérations.
- Réalisation et archivage d'un bilan annuel synthétique.
- Présence obligatoire d'une signalétique.
- Présence obligatoire sur le site d'une réserve de matière carbonée structurante et organisation de l'approvisionnement régulier.

Arrêté du 9 avril 2018 :

- Les composteurs collectifs en établissement sont autorisés à accueillir jusqu'à 52 tonnes/an (1 tonne/semaine).
- Exempté d'agrément sanitaire pour le traitement des SP3 (restes de repas contenant de la viande et d'autres sous-produits animaux).
- Utilisation locale du compost (distribution aux participants, utilisations dans les espaces verts du site...).



Réduire
c'est agir



Réutiliser
c'est économiser



Recycler
c'est valoriser

Une question ?

Contactez nos éco-ambassadeurs

04 65 83 00 37

ecoambassadeur@sorguesducomtat.fr



■ ■ ■ ■ ■ AGGLO

www.sorguesducomtat.fr