



# LES CLÉS DE LA RÉUSSITE



## ✓ Faire de bons mélanges

À chaque fois que l'on apporte des déchets de cuisine au composteur, on apporte la même quantité de matières sèches.

## ✓ Bien aérer

Retourner le tas tous les 3 ou 4 mois.

## ✓ Vérifier que le tas soit toujours humide

Arroser si besoin.

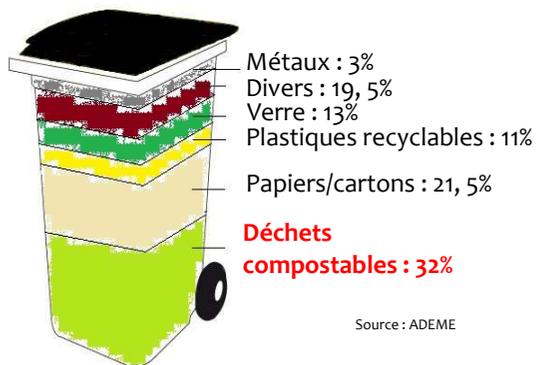
## ✓ Récolter

Au bout d'un an pour nourrir le sol et les plantes.



# LES INTÉRÊTS DU COMPOSTAGE

- ✓ Permet de réaliser une action écologique/éco-citoyenne.
- ✓ Réduit la quantité de déchets à transporter et à traiter.
- ✓ Produit un amendement gratuit et bio pour les plantes.
- ✓ C'est un bon exercice physique.
- ✓ Renforce la biodiversité de mon jardin.



# LE COMPOSTAGE

Le compostage, c'est quoi ?



Le compostage c'est la transformation de déchets végétaux et de cuisine pour nourrir le sol.



La décomposition des déchets végétaux et de cuisine se réalise grâce à l'action des bactéries et des insectes décomposeurs mais aussi du vent, de la pluie et du soleil.

# JE PEUX METTRE

## Des matières humides...



Légumes, fruits



Les épluchures de fruits et légumes



Tontes de gazon

## ...Et des matières sèches



Fleurs fanées



Les coquilles d'œufs



Café, thé en vrac



Filtres à café



Cartons bruns découpés



Feuilles

Je mets des quantités raisonnables

Je remue le tas de compost de temps en temps pour qu'il soit bien oxygéné



Je respecte l'équilibre : matières sèches/matières humides

# JE NE PEUX PAS METTRE



Les sacs d'ordures ménagères



Les pots en plastique



Les bouteilles en plastique



Les sacs plastique



Les barquettes en plastique



Les filets qui emballent la nourriture



Le pain



La terre

J'évite de mettre de la viande, du poisson et des agrumes !

