

COMPOSTAGE EN PIED D'IMMEUBLE

Mode d'emploi



SYBERT

Votre immeuble est équipé de composteurs collectifs qui vous permettent de ne pas envoyer vos biodéchets (70% d'eau !) à l'incinération avec les ordures ménagères. C'est meilleur pour notre environnement et votre porte-monnaie.



Comment trier vos biodéchets ?

Ces équipements sont gérés par des référents compostage, habitants bénévoles de votre immeuble, formés au compostage. Grâce à ce guide, vous saurez comment trier vos déchets de cuisine et ainsi bien faire fonctionner vos composteurs collectifs.



Ce que vous pouvez mettre dans le bioseau :



Restes de fruits et de légumes, crus ou cuits



Thé, marc de café, filtres



Épluchures



Coquilles de fruits secs : noix, noisettes...



Riz et autres céréales sans sauce

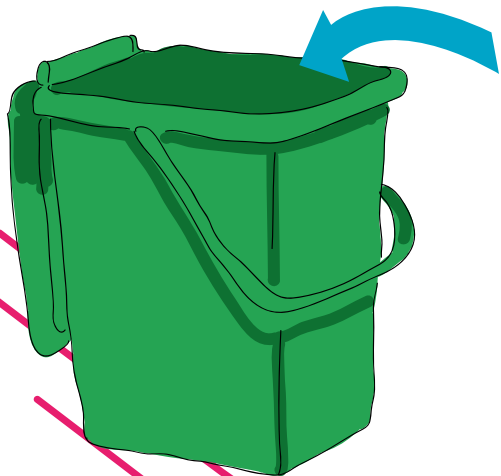


Coquilles d'œufs broyées



Les agrumes peuvent être compostés à condition de bien les découper et les enfouir.

Découpez les gros morceaux !



A la maison, **mettez de côté vos déchets alimentaires dans un bioseau***. Il est conseillé de poser une feuille de papier kraft, ou une poignée de broyat au fond du seau pour absorber l'humidité, et de vider le contenu du seau une fois par semaine (surtout l'été).

**bioseau : contenant dédié aux déchets alimentaires, disponible auprès de votre référent compostage.*

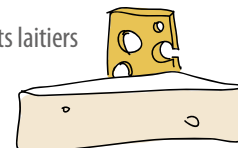


Ce qu'il ne faut pas mettre :

Viandes et poissons, os, graisses



Produits laitiers



Coquilles dures : moules, huîtres, crustacés



Litières animaux, même biodégradable



Essuie tout



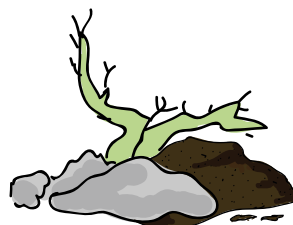
Balayures de la maison, contenu d'aspirateur



Sacs et capsules, y compris ceux dits «biodégradables» (le temps de dégradation est trop long)



Matériaux non biodégradables : verre, métal, plastique, cailloux...



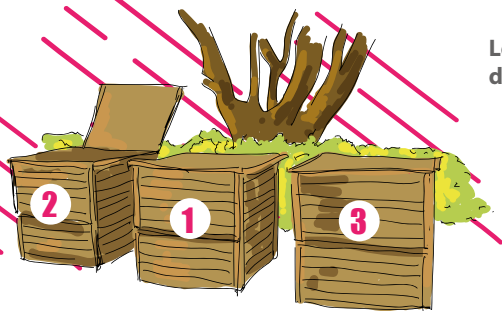
Cendres, terres, grosses racines de plantes (en pot par exemple)



Comment utiliser vos composteurs ?

Ce sont les petits organismes du sol (bactéries, champignons, cloportes, vers de terre ...) qui transforment les déchets de cuisine en compost. Pour cela ils ont besoin de 3 éléments fondamentaux dont il faut surveiller l'équilibre :

- **air** : apportez du broyat ou des feuilles mortes, mélangez régulièrement pour éviter de compacter les déchets et faciliter la circulation de l'air ;
- **eau** : elle est souvent bien présente dans les épluchures, mais il faut veiller à ce que le compost ne s'assèche pas ;
- **apports** : ils doivent être variés et découpés en morceaux.



Le site de compostage est composé de 3 bacs distincts qui ont chacun un rôle précis :

- 1** Le bac de déchets frais
- 2** Le bac à broyat
- 3** Le bac de maturation

Le bac de déchets frais pour déposer vos déchets de cuisine.

Après ouverture du couvercle, creusez un trou dans les biodéchets avec la griffe.

Déposez et étalez vos déchets de cuisine dans le trou.

Recouvrez les déchets apportés avec ceux déjà décomposés grâce à la griffe.

Cela évite les moucheron et les odeurs !
Si besoin, ajoutez du broyat avec la pelle pour recouvrir les déchets frais.



Le bac à broyat

pour stocker de la matière sèche (branches broyées).

Le broyat permet d'absorber l'excès d'humidité apporté par les déchets de cuisine. Il aère et favorise la circulation de l'air dans le composteur. Enfin, il permet d'équilibrer la matière brune sèche (broyat de bois) et la matière verte, plutôt humide (épluchures) et d'apporter de la matière carbonée au mélange.

Son utilisation doit être raisonnée, car en cas d'excès le processus de compostage est ralenti.

Le bac de maturation

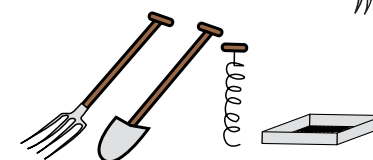
Lorsqu'il est plein, le bac de déchets frais doit être vidé dans le bac de maturation : cela permet d'aérer la matière et de vérifier que le compost monte en température. Cette opération est réalisée par les référents compostage avec la fourche... et avec votre aide !

Au bout de 6 à 12 mois, le compost transféré en maturation sera mûr.

Du petit matériel de jardinage est également fourni par le SYBERT



Une griffe et une petite pelle : elles sont à votre disposition dans le bac de broyat.



Une fourche, une pelle, un brass-compst, un tamis : ce matériel est donné aux référents compostage de votre immeuble au démarrage des composteurs.



Que faire de votre compost ?



On obtient un compost mûr en 6 à 12 mois. Lorsque le compost est mûr, il ne chauffe plus et les petits vers rouges ne sont plus présents. Le compost a alors une structure grumeleuse, de couleur brune avec une bonne odeur de sous-bois.

Le compost
remplace
le terreau !

Le compost apporte de la matière organique au sol, améliore la rétention d'eau, et contribue à la bonne croissance des plantes.

Votre foyer peut récupérer
une part du compost et l'utiliser :



Pour repoter
les plantes d'intérieur :
Mélangez 1/3 de compost
avec 2/3 de terre.

Déposez-le en couche
mince au pied des
arbres, des haies ou
des cultures, ou sur les
parterres de fleurs. Ce
paillage limite le développement des mauvaises herbes et en
période chaude, il permet de limiter les arrosages.



Vos référénts



Il s'agit d'**habitants bénévoles de votre immeuble formés au compostage par le SYBERT.**

Chaque site de compostage collectif est animé par plusieurs référents qui habitent à proximité. Leur rôle est d'**apporter conseils et astuces à leurs voisins**, ainsi que de prendre soin du compost. Pour cela, ils le brassent, l'humidifient, le tamisent avant de vous le distribuer et réparent les erreurs de tri éventuelles.

Enfin, **ce sont les référents compostage qui gèrent tout le matériel nécessaire au compostage collectif** : seaux, fourche, pelle, tamis, aérateur...
N'hésitez pas à leur apporter à votre aide, et pourquoi pas, à devenir référent à votre tour ?





Pour connaître le nom des référents de votre immeuble
ou pour toute question sur le compostage, contactez :

Le SYBERT : ☎ 03 81 87 85 71 ou 03 81 87 85 23 / ✉ compostage@sybert.fr

L'association Trivial Compost : ☎ 09 51 81 35 63 / ✉ trivialcompost@gmail.com