



QUE COMPOSTER ? le mémo-compostage

Les déchets

À VOLONTÉ

Les déchets de cuisine :

- > épluchures, marcs de café, filtres en papier, fanes de légumes, fruits et légumes abîmés, coquilles d'œufs, reste de repas etc.

Les déchets de jardin :

- > tontes de gazon, feuilles, tailles de haies, fleurs fanées etc

Certains déchets de maison :

- > mouchoirs en papier, essuie-tout, sciures, copeaux, papier journal, plantes d'intérieur, petits cartons bruns (ex : rouleau de papier absorbant)



30%
de notre poubelle
est compostable

Avec

MODÉRATION

- > déchets très ligneux ou durs (os, noyaux, trognons de chou...), agrumes, pains, végétaux malades

Les éléments

INTERDITS

Les déchets alimentaires :

- > laitages, croûtes de fromages, viandes, poissons, coquillages

Les déchets non alimentaires :

- > les produits synthétiques non biodégradables (verre, métaux, plastiques, tissus synthétiques, contenu des sacs d'aspirateur...), les couches-culottes, mégots etc

Déchets toxiques :

- > les bois vernis ou peints, les produits chimiques (huile de vidange...) de façon générale.

RÈGLES D'OR POUR UN BON COMPOST

ÉQUILIBRER LES APPORTS

en alternant les catégories de déchets humides et secs en couches successives

FRAGMENTER ET MÉLANGER

les matières pour aérer le compost en le retournant régulièrement

SURVEILLER L'HUMIDITÉ

Ni trop sec ni trop humide, la matière doit coller à la main sans couler

On obtient un compost
mûr en 9 à 12 mois

À QUEL MOMENT L'UTILISER ?

Le compost doit être utilisé à maturité. On reconnaît cet état lorsque les déchets sont transformés en une terre sombre, granuleuse et friable. Aucun déchet n'est identifiable et la matière doit avoir un aspect homogène (sauf éventuels morceaux de bois).



RAPPEL

LE TRI DES BIODÉCHETS

Depuis le 1^{er} janvier 2024, tous les biodéchets doivent être triés à la source, dans le but d'être valorisés, et ce, quels que soient le volume des déchets produits et le type de producteur de déchets (collectivité, administration, ménage, professionnel...).

Ainsi, vos biodéchets ne sont plus acceptés dans vos sacs ou conteneurs présentés à la collecte des ordures ménagères. Il vous appartient donc de recycler vos déchets de cuisine, de jardin, selon vos possibilités.

LES BIODÉCHETS

Presque 1/3 des déchets de notre sac noir sont compostables (épluchures, restes de repas, journaux, végétaux...). Cela représente plus de 80 kg/hab./an*. Ces déchets, sont composés à 80% d'eau et peuvent être évités en les compostant à la maison.

LES BIODÉCHETS SONT AINSI DES DÉCHETS ORGANIQUES COMPOSÉS DE :

déchets de cuisine : restes de repas, restes de pain, sachets de thé, marcs de café mouchoirs en papier, papiers journaux

déchets verts du jardin : fleurs fanées, feuilles mortes, mauvaises herbes, paille, tailles de haies, sciures de bois non traités...

*Source : Caractérisations OMR VALODEA données 2021

Les biodéchets constituent un levier majeur
**POUR RÉDUIRE NOS DÉCHETS
ET LE GASPILLAGE DE RESSOURCES**



COMMENT COMPOSTER CHEZ SOI ?

Dans la nature, tous les êtres vivants végétaux et animaux se décomposent une fois morts et se transforment plus ou moins vite et plus ou moins facilement. Pour faciliter le processus de dégradation des déchets, il est recommandé de respecter les règles selon le mode de compostage pratiqué :

DANS MON JARDIN :

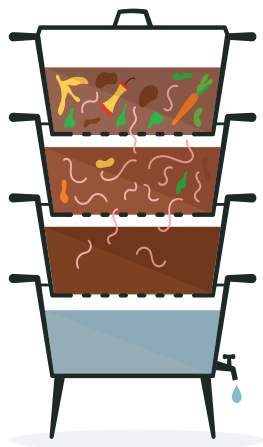
J'installe et je démarre mon composteur : selon la place disponible, le compostage est à la portée de tous ! Tout dépend du nombre de personnes qui composent votre foyer, de vos habitudes alimentaires et de la taille de votre jardin.

Le compostage n'est pas seulement destiné aux personnes qui ont un jardin. Si vous n'avez pas de jardin, vous pouvez également faire du compost grâce au lombricompostage ou au compostage partagé.

DANS MON QUARTIER OU AU SEIN DE MON ÉTABLISSEMENT :

Le **compostage partagé** (quartier, habitat collectif, pied d'immeuble, copropriété...) et le **compostage autonome** en établissement (école, lycée, établissement de santé, professionnels...) suivent les mêmes règles de base que le compostage individuel.

FONCTIONNEMENT DU LOMBRICOMPOSTAGE



BIODÉCHETS FRAIS

Les déchets de cuisine sont déposés dans ce premier plateau.

LES DÉCHETS SE TRANSFORMENT PARTIELLEMENT

Les vers attirés par les déchets frais se développent, remontent d'un plateau à un autre, se nourrissent des déchets de cuisine mais également de papiers et cartons (riche en carbone).

FABRICATION DU LOMBRICOMPOSTAGE

Le fruit de leur digestion est le lombricompost, un précieux fertilisant.

LOMBRITHÉ

Récupéré via le robinet, le jus du compost est appelé lombrithé. C'est un engrais naturel liquide puissant, à diluer d'au moins 1 volume de lombrithé pour 9 volumes d'eau.



Des sites de compostage partagés sont progressivement mis en place sur notre territoire par le Syndicat Mixte de gestion des déchets ardennais, VALODEA.

Plus de renseignements (notamment sur leur localisation) auprès de votre Mairie ou du service environnement au 03 24 41 50 90.



ACQUÉRIR UN COMPOSTEUR

La Communauté de Communes Ardenne Rives de Meuse propose à la vente, à prix réduit, pour tous les habitants du territoire :



COMPOSTEUR DE 400 OU 600 L
EN BOIS OU EN PLASTIQUE

LOMBRICOMPOSTEUR

VOUS POUVEZ RETROUVER LE BON DE COMMANDE :

- à l'accueil de la Communauté au 29 rue Méhul à GIVET
- ou sur notre site internet www.ccarml.fr, rubrique environnement

Plus de renseignements en contactant le service environnement au 03.24.41.50.90



Plus d'informations en scannant ce QR Code.



www.ccarml.fr

