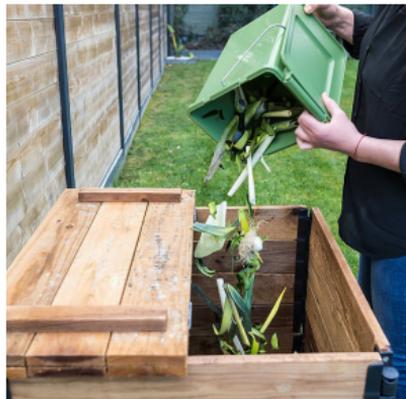


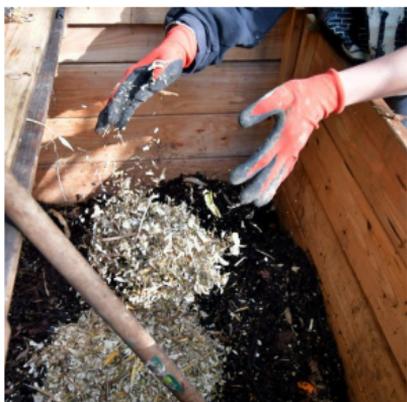
MÉTHODE



1 - Je trie mes déchets de cuisine en respectant les consignes



2 - Je les vide dans le composteur



3 - Je rajoute de la matière sèche stockée à côté



4 - Je mélange en surface

➤ Feuilles mortes ou broyat de bois

Un bon compost n'est ni trop sec, ni trop humide (gorgé comme une éponge) et sent bon le sous-bois



Astuce : mauvaises odeurs ou nuée de moucheron signifie qu'il faut rajouter de la matière sèche et/ou aérer en mélangeant !

✓ JE METS

- o Coquilles d'œufs et de fruits secs
- o Restes de repas (pâtes, salades...)
- o Epluchures de fruits et légumes (agrumes et exotiques compris)
- o Fruits et légumes abimés
- o Fleurs fanées
- o Noyaux et pépins
- o Pain
- o Filtres pour marc de café, thé, tisane
- o Papier kraft
- o Papier serviette, sans encre ni produit chimique

✗ JE NE METS PAS

- o Viande, os, poisson, arêtes
- o Huile, graisses animales
- o Etiquettes de fruits et légumes
- o Sacs plastiques biodégradables
- o Mouchoirs, couches
- o Mégots
- o Pierres, sable, gravats
- o Cendres et charbons
- o Produits chimiques
- o Poussières et balayures
- o Litières d'animaux
- o Papier et carton imprimés ou glacés



Je pense à mettre en morceaux les mottes des plantes fanées, gros fruits et légumes entiers... pour faciliter leur transformation !

Pourquoi composter chez soi ?



La loi antigaspillage de 2020 (AGEC) généralise le tri à la source des biodéchets pour tous au 1er janvier 2024.

Ce sont les collectivités territoriales qui sont tenues de mettre en place des solutions pour les particuliers.

La CCVT priorise le compostage à domicile ou en pied d'immeuble. Cette gestion de proximité permet d'éviter du transport et d'enrichir nos sols naturellement !

