

Votre prochaine éco-solution Composter ses biodéchets

MIEUX COMPRENDRE

Les **biodéchets** regroupent les déchets verts et les déchets alimentaires. Les déchets de cuisine représentent à eux seuls **un tiers de nos poubelles résiduelles**, soit environ **85 kg/an/habitant** (Source ZERO WASTE France). Entièrement biodégradables et compostables, ils finissent soit en décharge soit incinérés alors qu'ils sont essentiellement composés d'eau, et qu'ils représentent un **apport utile pour nourrir les sols**.

Le compostage est un **procédé biologique et naturel de valorisation des déchets alimentaires et des déchets verts**. Il consiste à laisser se décomposer les déchets soit dans un composteur, soit en tas, à l'air libre. En moins d'un an,

les vers de fumiers (*Eisenia*), les bactéries et les micro-organismes du sol transforment ces déchets en compost, c'est-à-dire en **engrais organique** et en **amendement fertile, riche en humus**.

La réglementation européenne, ainsi que la loi anti-gaspillage de 2020 qui en découle (la loi AGECL), imposent à chaque collectivité à apporter à tous les Français une solution pertinente de collecte des restes alimentaires avant le **1^{er} janvier 2024**. Pour l'heure, il existe deux solutions possibles : composter chez soi (**compost de proximité**), ou trier ses biodéchets afin qu'ils soient collectés (**collecte séparée**).

Passer à l'action !

Participer à la collecte séparée optimise la valorisation des biodéchets. Mais **réduire leur production à la source** et **les composter sur place** participe pleinement à une économie circulaire de proximité.

Voici les grandes étapes de la mise en place du tri et de la valorisation sur site des déchets fermentescibles :

SE FORMER AU COMPOSTAGE

Suivre une **formation** avec un maître composteur est recommandé pour **comprendre les grands principes et les bonnes pratiques** du compostage. Les formations sont également un préalable utile pour apprendre à **diagnostiquer ses besoins** et à **évaluer ses tonnages**. Elles sont enfin l'occasion de partager des retours d'expériences précieux pour concevoir une **stratégie de communication positive** et pour sensibiliser et **mobiliser ses équipes** au tri.

S'ÉQUIPER EN BACS DE COMPOSTAGE

Les volumes de déchets organiques produits permettent de définir la taille et le nombre de bacs.

Généralement il en faut 3 : un pour les apports principaux, un autre pour la maturation, et un dernier pour les



broyats de bois. Il est important de **bien choisir l'endroit**, en fonction des apports (non loin de la cuisine), à l'ombre ou au nord, et loin des clients (qui pourraient ne pas partager votre nouvelle passion).

Vous pouvez concevoir vos bacs vous-même avec du mélèze du Queyras ou du pin douglas naturellement imputrescible (de classe 3 sans traitement chimique). Le cas échéant, les collectivités donnent parfois des bacs ou les vendent dans le cadre de leur plan climat. En dernier recours, rechercher dans les bonnes jardinerie des modèles éco-conçus (avec du plastique bio-sourcé ou du bois labellisés FSC ou PEFC).

LES RÈGLES D'OR DU COMPOSTAGE

- 1 Alternier les apports en azote** (épluchures, fanes, tontes) généralement verts et humides, **et ceux en carbone** (feuilles mortes, tailles, copeaux) généralement bruns et secs. Stocker les éléments riches en carbone produits surtout à l'automne dans un bac à part pour en disposer toute l'année.
- 2 Mélanger et aérer** lors de chaque apport, avec une griffe ou une petite fourche.
- 3 Broyer, découper, utiliser** votre tondeuse pour réduire la taille de vos déchets verts et ainsi faciliter leur dégradation.
- 4 Vérifier l'humidité.** Des filaments blancs seront le signe d'un compost trop sec, et une poignée trop « juteuse » sera signe qu'il est trop humide.

ÉPANDRE LE COMPOST

Pour optimiser l'épandage de l'« or noir », il faut **l'étaler au pied des plantes gourmandes avec un léger griffage**. Cette préparation du sol facilite son incorporation. Pour éviter que le sol ne se dessèche, il est recommandé de **le recouvrir d'une épaisse couche de paillage**. Cette couche attire les vers de terre ainsi que les micro-organismes qui digèrent l'humus en sels minéraux pour les plantes. Les débuts de printemps et d'automne sont les **périodes idéales**.



LE SAVIEZ-VOUS ?

On retrouve encore **20 kg de déchets verts** (ou déchets de jardin) par an et par habitant dans la poubelle résiduelle (sur les 7 millions de tonnes produits par les ménages et par les collectivités - Source ADEME). Or ces déchets verts représentent **un apport riche en carbone (C)**, idéal pour compléter votre apport en déchets alimentaires riches en azote (N). L'activité de compostage gagne à être **conjuguée avec celle du paillage et du broyage des déchets verts** dont elle est **complémentaire**.



TRUCS ET ASTUCES

- Broyer au préalable les **os** et les **coquilles** épaisses.
- Contrairement aux idées reçues, les **agrumes** et les **oignons** sont tolérés en petite quantité. Ils seront simplement plus longs à se décomposer...



POINT D'ATTENTION

- **Éviter la viande et les graisses** pour ne pas prendre le risque d'attirer des indésirables, comme des rongeurs. Ou alors en petite quantité s'ils sont bien mélangés aux autres déchets.
- **Éviter les feuilles épaisses** (laurier, platane, glycine, troène), trop longues à se décomposer. Elles seront plus utiles pour pailler les haies.
- **Proscrire les tailles** de thuyas et de chamaecerasus qui sont **toxiques** pour le compost, ainsi que les feuilles comportant des taches suspectes pouvant véhiculer **des maladies ou des parasites**.
- **Ne jamais y vider les sacs d'aspirateur** : les acariens qui s'y trouvent ne font pas bon ménage avec les vers et micro-organismes utiles à la décomposition de notre compost.

Votre écosystème

- **Votre collectivité** : pour les bacs ou la collecte...
- **Le réseau des maîtres composteurs.**
- **Votre voisin** : pour faire du troc de déchets verts.

En savoir plus

- Se former pour **devenir maître composteur**.
- En Région Sud, il existe un panel d'acteurs de la gestion de proximité des biodéchets membres du **Réseau Compost Citoyen Provence-Alpes-Côte d'Azur**.
- Plus d'informations sur le compostage : **Réseau Compost Citoyen**.
- **Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration** de l'ADEME.

