

Un entretien minimal pour un compostage optimal!

A chaque nouvel apport de déchets :

- Enlever les déchets non autorisés (sacs ou autres objets en plastique, métal, agrumes...).
- Découper les légumes, fruits ou autres déchets qui auraient été placés entiers dans le composteur.
- Surveiller le niveau de broyat afin d'éviter toute pénurie (contacter la CCHCS lorsque le niveau de broyat atteint le dernier tiers du bac).
- Lors des périodes de fortes chaleurs, surveiller le compost dans les bacs de compostage et de maturation et humidifier si besoin avec un arrosoir.

Une à deux fois par semaine : brasser le compost pour l'aérer, éliminer les amas humides et ainsi favoriser l'activité des micro-organismes à l'origine de la transformation des déchets en compost.

Que faire du compost récolté?

Pour les jardinières : le compost doit être mélangé avec 60% de terre ordinaire pour de nouvelles jardinières, et avec 70 à 80% de l'ancien terreau pour remplir d'anciennes jardinières.

Au pied des plantations (haies...) : étaler le compost de manière à obtenir une couverture d'environ 2cm d'épaisseur.

En cas d'excédent : le compost peut être redistribué à des voisins, amis possédant un jardin ou un potager.

Pour participer, rien de plus simple : il suffit de récupérer un bio-seau à la Communauté de Communes et le compostage peut commencer!

Une question? Toutes les infos au 04.79.37.95.25 ou sur www.hautecombedesavoie.com



Compostage collectif - Mode d'emploi

Présentation

La Communauté de Communes de Haute Combe de Savoie a fait le choix de développer le compostage collectif sur son territoire. Cette solution concrète a pour but de permettre aux personnes résidant en habitat vertical de valoriser leurs déchets compostables de cuisine, et ainsi de réduire la quantité d'ordures ménagères destinée à l'incinération. Depuis septembre 2011, deux sites pilotes ont été lancés : *Le Chamossierand* à Montailleux et *Le Grand Roc* à Cléry.

Un site de compostage collectif comporte un minimum de trois composteurs.



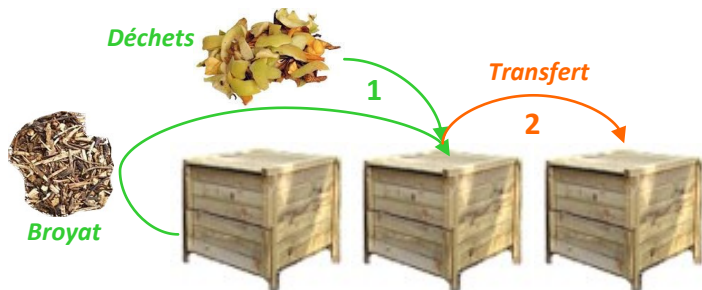
Exemple de site mis en place à Chambéry
(rue Lucien Rose)

- Pour le stockage du broyat de branches (gauche).
- Pour le dépôt des déchets organiques de cuisine (centre).
- Pour la maturation du compost (droite).

Ne pas jeter sur la voie publique. En cas de non utilisation, à déposer dans le bac bleu.

Principe de fonctionnement

- Stocker les déchets compostables dans le bio-seau mis à disposition.
- Une fois le bio-seau plein, vider son contenu dans le composteur central. Bien étaler les déchets et ajouter du broyat (environ 1/4 de broyat pour 3/4 de déchets) (1). Le broyat joue le rôle de structurant (création d'espaces dans le compost pour la circulation de l'air indispensable au développement des micro-organismes) et contribue à maintenir l'équilibre azote/carbone, garantissant la bonne qualité du compost.
- Lorsque le composteur central est plein, transférer le compost dans le bac de maturation (2). Au cours du transfert, trier une nouvelle fois les déchets si besoin (élimination des déchets non décomposés...). Aucun nouveau déchet ne doit être déposé dans le bac de maturation, où le compost finit de se décomposer pendant plusieurs mois.



- Une fois le transfert réalisé, réalimenter le composteur central avec les déchets de cuisine. Lorsque ce dernier est de nouveau plein, l'opération précédente est répétée.
- Lorsque le compost est arrivé à maturation, le redistribuer entre les différentes personnes ayant participé à la démarche, ou à toute autre personne désirant profiter des bienfaits de ce fertilisant naturel.

Consignes de compostage

METTRE DANS LE COMPOSTEUR

- ✓ Epluchures de fruits et de légumes 
- ✓ Filtres à café avec marc, sachets de thé (sans agrafe) 
- ✓ Coquilles d'œuf **broyées** 
- ✓ Restes de pain 
- ✓ Fleurs et plantes fanées (secouer la motte avant) 
- ✓ Restes de repas végétaux (pâtes, riz, légumes...) et **sans sauce** 

Bien découper les déchets avant de les déposer dans le composteur!

NE PAS METTRE DANS LE COMPOSTEUR

- ✗ Restes de viande et de poisson, os, arêtes (attirent les rongeurs et sources de mauvaises odeurs) 
- ✗ Coquilles d'huîtres et de moules (se dégradent trop lentement) 
- ✗ Peaux d'agrumes (toxiques pour les organismes décomposeurs) 
- ✗ Noyaux, coques de noix (se dégradent trop lentement) 
- ✗ Huiles et plats en sauce 
- ✗ Litières souillées 
- ✗ Terre (dont celle des plantes en pot) 
- ✗ Mégots de cigarettes 
- ✗ Journaux, cartons, magazines, mouchoirs et papier essuie-tout 