

COMPOSTAGE DOMESTIQUE

NOTRE RECETTE

Matières vertes

Epluchures, fruits et légumes abîmés :
crus ou cuits, coupés en morceaux

Restes de repas : légumes, pâtes, riz (sans sauce)
Marc de café, sachets de thé

Pousses et feuilles vertes :
Pissenlits, orties...



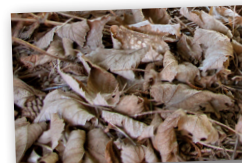
60 %

40 %



Matières brunes

Feuilles sèches :
à broyer à la tondeuse et à stocker au sec



Broyat d'élagage, branchages fragmentés au sécateur, brindilles, sciures, copeaux, paille, herbe séchée



Essuie-tout, journaux, cartons en morceaux, coquilles d'oeufs pilées



Plantes malades, cartons souillés par des produits polluants, bois de menuiserie et charpente (bois traité), litières d'animaux domestiques, toilettes sèches (à composter à part), cendres et poussières, huile et graisse.



Herbes en graines (après trempage), **pain, os et coquilles** (broyés), **fromage, poisson et viande à placer au centre du tas** (déconseillé en habitat collectif et urbain - peut attirer les rongeurs). **Thuyas, résineux, lauriers, noyers** (à broyer - maximum 1/3 car très lente décomposition et acidité)

COMPOSTAGE DOMESTIQUE

LES GRANDS PRINCIPES

L'équilibre de l'écosystème est assuré par :

- ✿ un taux d'humidité suffisant
- ✿ une bonne aération
- ✿ un mélange des matières vertes, humides, molles et fines avec des matières brunes, sèches, dures et grossières

Intégrer chaque apport à l'aide d'une griffe à main et recouvrir de matières brunes préalablement stockées au sec à l'automne.

Les indicateurs d'un compost mûr sont :

- ✿ sa couleur brune
- ✿ son odeur d'humus forestier
- ✿ l'absence de vers
- ✿ sa texture grumeleuse

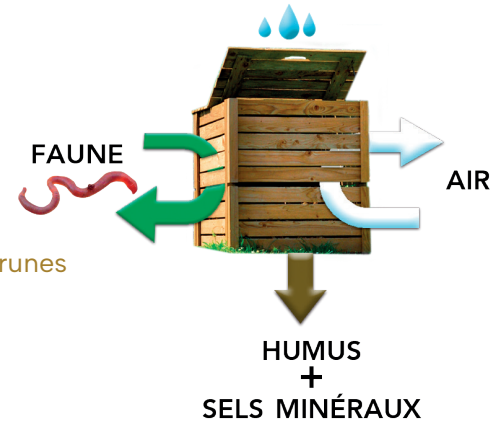


L'utilisation du compost dépend de sa maturité :

Jeune :
Paillis de 6-8 cm d'épaisseur

Demi-mûr (~6 mois) :
Intégration aux premiers centimètres du sol

Mûr (~10-12 mois) :
Après tamisage et mélange 1/2 terre ou 1/2 sable : semis ou rempotage.



Pour toute question :
01 64 07 99 75
ou prevention@sietom77.com

Avec le soutien de la