

## **Les trois gestes clés pour un bon compost**

### **Un bon mélange**

Varier les apports de déchets alimentaires et de déchets végétaux par couche  
(pour 1 bioseau de déchets alimentaires / 3 poignées de déchets végétaux)



### **Une bonne aération**

Brasser pour ajouter de l'oxygène nécessaire à une bonne décomposition

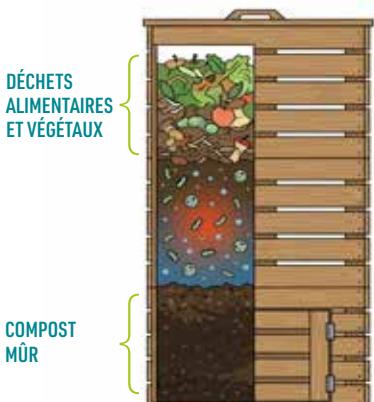


### **De l'eau s'il vous plaît, mais pas trop**

Vérifier l'humidité du mélange (pas desséché mais pas trop humide)

Moucherons ? Odeurs ? Demandez des conseils au SIRTOMAD

## **L'utilisation du compost mûr**



Le compost mûr s'obtient au bout de 9 mois en moyenne. Il est noir, grumeleux et sent le sous-bois. Il peut être utilisé pour rempoter ses pots de fleurs, en mélange : **1/3 compost mûr, 2/3 de terre ou de terreau**. Au pied des arbres ou des arbustes, sur sa pelouse ou pour préparer les parcelles de potager, il s'utilise en surface.

Il permet de procéder au retour au sol de la matière organique. Il nourrit le sol et les plantes.

Création & réalisation : [www.lajunedesavous.com](http://www.lajunedesavous.com)

**Vos déchets alimentaires et végétaux sont des ressources : utilisez-les pour nourrir et embellir votre jardin !**

**SIRTOMAD**

DIMINUER LES DÉCHETS, VALORISER PLUS



Plus d'infos ici :

**05 63 22 28 73**

[sirtomad.com](http://sirtomad.com)

[contact@sirtomad.com](mailto:contact@sirtomad.com)



# **Le compostage**

avec Tritou.  
Rien ne se perd...  
tout se **transforme** !



 **Grand Montauban**  
Communauté d'Agglomération

 **TERRES des CONFLUENCES**  
communauté de communes

**SIRTOMAD**  
DIMINUER LES DÉCHETS, VALORISER PLUS

## Pourquoi composter ? Un geste pratique et économique



Les déchets alimentaires représentent **1/3 de nos ordures ménagères**.

Dans la poubelle, ça sent mauvais et ça pèse lourd. Les déchets sont incinérés, ce qui a un coût de plus de **100 €/tonne**.

Dans le composteur, les déchets alimentaires se **transforment, sans frais, en ressource naturelle**.



## Composter pour réduire ses déchets tout en enrichissant le sol



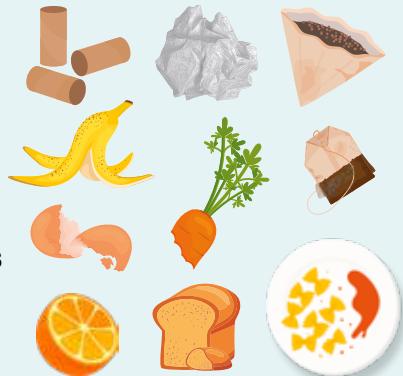
Composter, c'est reproduire un processus naturel : offrir aux micro et macro-organismes (*bactéries, champignons, vers de compost, collemboles, etc.*) **les bonnes conditions pour qu'ils puissent transformer les déchets alimentaires et végétaux en matière fertile (une nourriture organique variée, suffisamment d'oxygène et un niveau d'humidité équilibré)**.

## Le tri des déchets compostables dans la cuisine et dans le jardin

### Dans la cuisine, je trie :

Tous les déchets alimentaires (*préparation de repas et restes de repas*) sauf les restes de viandes et de poissons

- Les restes de riz / pâtes
- Les peaux d'agrumes
- Le pain : **OUI** mais coupé en tout petit !
- La salade confite
- Les épluchures de tout les fruits et les légumes
- L'essuie-tout
- Le café et le thé
- Les coquilles d'œufs



### Finalement, qu'est-ce que je ne peux pas mettre ?

Les sacs plastique dits biodégradables, les capsules de café dites biodégradables,

les restes de viande, de poissons et de crustacés, les litières d'origine animale.

Attention, le compostage ne justifie pas le gaspillage alimentaire.

### Dans le jardin, je trie :

Tous les déchets végétaux broyés

- Les feuilles mortes de tous types d'arbres
- Les petites brindilles
- Les herbes dites indésirables
- Fleurs fanées
- Restes de cultures potagères



### Réserve de matière sèche

Chez vous, vous pouvez **construire vous-même votre tour grillagée** pour stocker vos déchets végétaux. Pour le compostage partagé, le broyat est mis à disposition !