

Compostage domestique

Matières acceptées



RÉSIDUS DE CUISINE

- Pelure de fruits et de légumes, restes de fruits et de légumes
- Pain, pâtes alimentaires, riz
- Sacs de thé, filtres à café en papier, marc de café (grains)
- Coquilles d'œufs



Poisson,
viande et os



RÉSIDUS DE JARDIN

- Feuilles mortes (par petites quantités)
- Fleurs fanées, plantes mortes, terre, copeaux
- Herbe coupée (de préférence séchée)
- Très petites branches



Mauvaises herbes en graines,
plantes ou feuilles malades



AUTRES MATIÈRES

- Papier journal (en lamelles), essuie-tout
- Cheveux, plumes
- Bran de scie, cendres de bois refroidies



Cinq règles de base pour faciliter le compostage



MÉLANGER LES CATÉGORIES DE MATIÈRES

Mélanger les catégories de matières (résidus de cuisine et résidus de jardin) et les disposer en couches minces successives dans le contenant afin de créer un équilibre.



BRASSER ET AÉRER

Brasser fréquemment afin d'ajouter de l'oxygène aux micro-organismes qui sont les agents actifs du compostage. La décomposition est ainsi uniforme dans le mélange.



VÉRIFIER L'HUMIDITÉ

Arroser quand les matières organiques sont trop sèches et rajouter de la terre ou du compost sec quand elles sont trop humides.



SURVEILLER LA DÉCOMPOSITION

Observer le compost régulièrement pour déceler la présence d'odeurs ou d'éléments qui se décomposent difficilement.



CONSTITUER UNE RÉSERVE DE RÉSIDUS DE JARDIN

Isoler à proximité du composteur une quantité de matières sèches comme des feuilles mortes ou des copeaux pour effectuer une alternance avec les matières humides (résidus de cuisine).